

**Numero codice ERSU: 2**



**Denominazione:** Mortadella di Bologna IGP in sottovuoto

**Descrizione:** Dovrà essere prodotta secondo il Decr. Mi.P.A. 7/10/98 - Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Mortadella di Bologna" e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in tranci sottovuoto di pezzatura compresa tra 3/6 kg. L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche organolettiche

Colore	rosa vivo uniforme
Gusto	tipico
Odore	tipico aromatico
Retrogusto assente	acido, metallico, salato
Sapore	gradevole

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.