

Numero scheda ERSU: 3



**Denominazione:** Coppa di suino stagionata piacentina DOP sotto vuoto

**Descrizione:** Ricavata esclusivamente dai tagli di carne suina costituiti dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche, rinfilata dal grasso eccessivo e successivamente, aggiunta degli aromi e delle spezie e sottoposto alle seguenti fasi: salagione, riposo rivestitura legatura, stufatura, asciugatura e stagionatura. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione, non debbono essere presenti muffe all'interno; non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro. 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 dovrà essere confezionato sottovuoto in confezione per pezzo da 1,5 – 2 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
Pezzzatura min (kg)	2,00 kg
Stagionatura min (giorni)	90

### Caratteristiche organolettiche

Colore	roseo (grasso) rosso (carne)
Odore	tipico del prodotto
Sapore	tipico del prodotto stagionato

### 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.	.