

Numero Codice ERSU : 8



Denominazione: Salame tipo Milano puro suino. Prodotto agroalimentare tradizionale Lombardia

Descrizione: Prodotto con sola carne di suino; impasto unito, a "grana di riso"; presenza di grasso non superiore al 33%. Aspetto al taglio non untuoso. 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: In rete o con spago; assente di muffe in superficie. 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 Pezzatura	assenti
max (kg) Pezzatura min	3,00 kg
(kg) Stagionatura max	2,00 kg
(giorni)	60
Stagionatura min (giorni)	50

Caratteristiche organolettiche

Aroma	giusto aromatico
Colore	rosso brillante
Odore	delicato
Sapore	delicato

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.	.