

Numero: 13220

Data Emissione: 05/03/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto scelto senza cotenna

Descrizione: Prodotto ottenuto in rispetto alla normativa vigente ed in specifico Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005. Il grasso di copertura, non di riporto, deve essere bianco o bianco rosato, sodo, di spessore massimo 2 cm nel taglio mediano e massimo 5 mm nei lati. Il prodotto finito deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee. La fetta deve presentarsi compatta e la tenuta deve essere ottimale. 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.

Il prodotto deve essere del tutto privo di esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte e polifosfati aggiunti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere disponibile nei seguenti formati:

* formato intero, dal peso minimo di Kg 6 e max kg 7, confezionato sottovuoto in materiale accoppiato (alluminio/film plastico);

* tranci dal peso 1,5 -2 Kg per il 40% della fornitura (medesimo confezionamento);

* affettato in vaschette da 80 g conservato in atmosfera protettiva.

L'etichettatura 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
Grasso di copertura lati max (mm)	5
Grasso di copertura taglio medio max (mm)	20

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto assente:	acido, metallico, carne fresca, salato
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

Parametri chimici

Umidità (UPSD) max (%)	78,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	