

Numero: 13201

Data Emissione: 27/02/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sovracosce di pollo refrigerato - Origine italiana

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Devono essere costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

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.

Ingredienti: Sovracosce di pollo refrigerato

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C ad eccezione del prodotto confezionato in sottovuoto che deve avere una temperatura compresa tra 0 e 2°C. In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario in buste da 10 pezzi e contenute in imballi secondari da kg 5 circa. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

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 80%

Caratteristiche merceologiche

Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Residui addominali	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 8%	150
Pezzatura media (g) +/- 8%	130
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.