

Numero: 13551

Data Emissione: 05/10/2020

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Cosce di pollo refrigerate - Origine italiana - Prodotto biologico

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. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Le cosce costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. 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: Cosce di pollo refrigerate

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: Le cosce devono essere confezionate in buste da 10 pezzi e contenute in imballi da Kg 5 circa. All'interno della confezione non è ammessa sierosità. 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Peso medio di singola coscia (g)	200
Tolleranze di peso per singola coscia (%)	10
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico della carne

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.