

**Numero:** 13552

**Data Emissione:** 05/10/2020

Nidi, RSA, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Petti di pollo refrigerati - Origine italiana - Prodotto biologico

**Descrizione:** Ricavati 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.. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali, senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda.

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:** Petti di pollo refrigerati

**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:** Il prodotto deve essere in imballo primario da kg 3,5 circa ed in imballo secondario da kg 10 circa. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente al prodotto. 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Consistenza	buona, non flaccida, senza siero, tenera
Colore	bianco roseo e / o tendente al giallo
Odore	tipico di carne di pollo fresca
Toelettatura	ben curata
Pelle	assente

### 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.