

Numero: 14078

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fette di lonza di suino surgelate IQF

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dal taglio verticale della lonza costituita dal muscolo lunghissimo del dorso, corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso, dei muscoli intercostali e del connettivo di copertura.

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.

Ingredienti: Fette di lonza di suino surgelate IQF

Confezionamento: 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 80%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso medio unità (g)	50

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Escherichia coli	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

Parametri chimici

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.