

Numero: 14090

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza di suino disossata refrigerata - Etichettatura facoltativa

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo un disciplinare di produzione "benessere animale" e "antibiotic Free". Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifilata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio.

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: Lonza di suino disossata refrigerata

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Ciascun lonza deve essere confezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. 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 90%

Caratteristiche merceologiche

| | |
|---------------------|----------|
| Consistenza muscolo | compatta |
| Grana muscolo | fine |
| Danni da gelo | assenti |
| Residui di sangue | assenti |
| Difetti/Alterazioni | assenti |
| Pezzatura min (kg) | 4 |
| Pezzatura max (kg) | 5 |

Caratteristiche sensoriali

| | |
|--------|---------------------------|
| Colore | roseo uniforme |
| Odore | tipico carne suina fresca |

Parametri microbiologici

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

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. |