

Numero: 14091

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza di suino disossata surgelata

Descrizione: 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 surgelata disossata di suino

Confezionamento: I filoni devono essere confezionati singolarmente. 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

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Listeria Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
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.