

**Numero:** 14152

**Data Emissione:** 08/03/2022

Case Vacanza, Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 4it per spezzatino - Carne bovina italiana 4IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

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:** I tagli da fornire sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari, fusello di spalla, cappello del prete intero (o sottopaletta di spalla), reale squadrato senza osso, senza la parte muscolare collegata alla prima vertebra cervicale e con muscoli intercostali di altezza massima di 1cm, tagliato al massimo a metà.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Carni D.F.D.	escluse
Carni P.S.E.	escluse

**Parametri microbiologici**

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

**Parametri chimici**

pH min.	5,6
pH max.	5,8
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.	