

Numero: 10218

Data Emissione: 29/11/2010

Denominazione prodotto: Conigli interi refrigerati

Descrizione: I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni, fegato e cuore in sede; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Saranno respinti conigli immaturi e/o carenti di conformazione. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE.

Ingredienti:

Confezionamento:

Imballaggio: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf - life residua: 70%

Note: 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

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura min (g)	1.300
Pezzatura max (g)	1.500
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco rosa
Consistenza	soda di prodotto maturo
Odore	normale tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	1e2
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	1e2
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	10

Parametri chimici

Antibiotici e inibenti	assenti
Sostanze ormonali	assenti
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche