

Numero: 10223

Data Emissione: 29/11/2010

Denominazione prodotto: Petti di pollo a fette surgelate IQF

Descrizione: Ricavati da carcasse di classe A di pollo domestico di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile (non ossificata) e conformi a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e successive modifiche e integrazioni. Macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali senz'osso, senza forcina, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica "I.Q.F.". Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi.

Ingredienti:

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere in imballaggi secondari da kg 5 circa. All'interno non è ammessa siosità in eccesso. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf - life residua: 80%

Note:

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Pezzatura media (g) +/-20%	100

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	buona, non flaccida, senza siero, tenera
Colore	bianco roseo e / o tendente al giallo
Odore	tipico di carne di pollo
Toelettatura	ben curata
Pelle	assente

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

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