

Numero: 10224

Data Emissione: 29/11/2010

**Denominazione prodotto:** Polli a busto refrigerati

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile; deve risultare macellato in stabilimento con riconoscimento CEE nel rispetto delle norme vigenti. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale. Il prodotto deve essere conforme a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e successive modifiche e integrazioni. La pezzatura si intende essenziale.

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** Ogni pollo dovrà essere confezionato singolarmente in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. 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:** 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 (g) (+/-10%)	1100
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco e/o paglierino
Consistenza	soda, di prodotto maturo
Odore	tipico di carne di pollo fresca

### 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