

Numero: 10225

Data Emissione: 29/11/2010

Denominazione prodotto: Quaglie a busto refrigerate

Descrizione: Le quaglie devono essere "pronte per la cottura", completamente spennate, spiumate, dissanguate, eviscerate, senza graffi o ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo; esenti da coloranti e di fatti ossidativi ed emorragie. Il prodotto deve appartenere alla classe A. La pezzatura si intende essenziale; il prodotto deve essere maturo e di conformazione idonea. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE.

Ingredienti:

Confezionamento: Le quaglie dovranno essere in confezioni di polistirolo contenente 10 quaglie. 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 media (g) +/-10%	160
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tendente al bianco
Consistenza	soda

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