

Numero: 10227

Data Emissione: 29/11/2010

Denominazione prodotto: Sovracosce di pollo surgelate IQF

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, macellato e sezionato in impianti in possesso di bollo CEE, e conforme a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e successive modifiche e integrazioni. Deve essere costituito dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne spuntati, piume. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica "I.Q.F.".

Ingredienti:

Confezionamento: Le sovracosce devono essere confezionate in buste da 8/10 pezzi e contenute in imballi da kg 5/10. All'interno non è ammessa sierosità 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: 70%

Note:

Caratteristiche merceologiche

| | |
|----------------------------|---------|
| Danni da gelo | assenti |
| Difetti/Alterazioni | assenti |
| Residui di sangue | assenti |
| Residui addominali | assenti |
| Lesioni meccaniche | assenti |
| Pezzatura media (g) +/- 8% | 150 |
| Pezzatura media (g) +/- 8% | 130 |

Caratteristiche sensoriali

| | |
|-------|---------------------------------|
| 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 |