

Numero: 10229

Data Emissione: 29/11/2010

Denominazione prodotto: Cosce di pollo refrigerate

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, macellati e sezionati in impianti in possesso di bollo CEE, e conformi a Reg. Ce 543/2008, Reg. Ce 1234/2007 e successive modifiche e integrazioni. Le cosce costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, 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.

Ingredienti:

Confezionamento: Le cosce devono essere confezionate in buste da 10 pezzi e contenute in imballi da Kg 5 circa. All'interno della confezione non è ammessa sierosità. 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: 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Pezzatura (g) +/-10%	200

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico della carne

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