

Numero: 10231

Data Emissione: 29/11/2010

**Denominazione prodotto:** Sovracosce di pollo refrigerato

**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, macellati e sezionati 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. Il prodotto deve essere 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.

**Ingredienti:**

**Confezionamento:** Le sovracosce devono essere confezionate in buste da 10 pezzi e contenute in imballi da kg 10 circa. 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:** 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

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
Colore	tipico

## 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