

Numero: 10242

Data Emissione: 29/11/2010

Denominazione prodotto: Fusi di pollo 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, 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. Questo taglio corrisponde alla regione anatomica che ha per base scheletrica la tibia e il perone 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: I fusi devono essere confezionati in buste da 10 pezzi e contenuti 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%	140

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