



SCHEMA TECNICA-ALLEGATO DI GARA

Data di emissione: 15/11/2018

Prodotto: coscia di suino cotta G2_L8

Descrizione prodotto

Prodotto a base di coscia di suino ottenuto da cosce selezionate, privato del geretto e sfiancato su tre lati; il processo deve prevedere iniezione di salamoia, zangolatura, stampatura della coscia, cottura a vapore in stampo, raffreddamento, confezionamento in condizioni controllate e pastorizzazione.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Tipico rosa omogeneo
Odore	Delicato
Consistenza	Morbida al palato con mantenimento della fetta al taglio, tessitura particolarmente compatta

Ingredienti: Coscia di carne di suino, sale, aromi naturali. Sono ammessi destrosio e fruttosio. Non sono ammessi nitrati e nitriti.

Aspetto igienico-sanitario: tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto ai regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti. In particolare, dovranno essere soddisfatti i seguenti parametri microbiologici e chimico-fisici. **Shelf Life:** 90 giorni dalla data di confezionamento.

PARAMETRI	ufc/g
Anaerobi solfito riduttori	< 10
Escherichia coli	< 10
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 ²
Salmonella spp	ASSENTE in 10 g
Lysteria monocytogenes	ASSENTE in 10 g

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione del proprio piano di autocontrollo e di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento e consegna: il prodotto può essere confezionato in buste di alluminio o altro materiale idoneo. Pezzatura tra gli 8 kg e i 9 kg.

Ogni confezione deve essere identificata da etichettatura conforme alla normativa vigente (lotto, scadenza) e alla presente scheda tecnica.

Ai fini della valutazione del prodotto offerto, l'offerente deve dichiarare la provenienza (allevamento e macellazione) dei suini utilizzati per la produzione del prosciutto.

Gli imballaggi secondari devono essere integri, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio, esenti da tracce di infestanti di alcun tipo.

**Per accettazione concorrente
(Timbro e firma)**

**Per Qualità e Servizi
RUP**