

ALLEGATO 1

CARATTERISTICHE E REQUISITI DEI PRODOTTI

SCHEDA TECNICA FESA DI TACCHINO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	TACCHINO
Taglio anatomico	fesa
Tipologia	fresco
Provenienza	Unione Europea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c	< 1x10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	< 1x10 ³ UFC/g
Escherichia Coli β glucuronidasi positivi	< 1x10 ² UFC/g
Stafilococchi coag. Positivi	< 1x10 ² UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 1x10 ² UFC/g
Salmonella spp.	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Listeria monocytogenes*	<100 ufc/g

* da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	sottovuoto
Etichettatura	come da norme vigenti
Imballo	gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
Temperatura di conservazione	da -1 a+ 4° C
Tempo di conservazione	da 12 a 16 giorni
Modalità di utilizzo	previa cottura
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

SCHEDA TECNICA POLLO INTERO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	POLLO
Taglio anatomico	intero
Tipologia	fresco
Provenienza	Unione Europea
Pezzatura	da kg. 1,00 -1,20

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c	< 1x10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	< 5x10 ² UFC/g
Escherichia Coli β glucuronidasi positivi	< 1x10 ² UFC/g
Stafilococchi coag. Positivi	< 3x10 ² UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 1x10 ² UFC/g
Salmonella spp.	assente/25g
Campylobacter jejuni	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Listeria monocytogenes*	<100 ufc/g

* da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	sottovuoto
Etichettatura	come da norme vigenti
Imballo	gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
Temperatura di conservazione	da -1 a+ 4° C
Tempo di conservazione	da 12 a 16 giorni
Modalità di utilizzo	previa cottura
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

SCHEDA TECNICA FUSI DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	POLLO
Taglio anatomico	fusi
Tipologia	fresca
Provenienza	Unione Europea
Pezzatura	kg 0,500

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c	< 1x10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	< 1x10 ³ UFC/g
Escherichia Coli	< 1x10 ² UFC/g
Stafilococco aureo	< 4x10 ² UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	sottovuoto
Etichettatura	come da norme vigenti
Imballo	gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
Temperatura di conservazione	da -1 a+ 4° C
Tempo di conservazione	12 giorni
Modalità di utilizzo	previa cottura
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

SCHEDA TECNICA PETTI DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	POLLO
Taglio anatomico	petto
Tipologia	fresco
Provenienza	Unione Europea
Pezzatura	non essere inferiore, ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.
Aspetto	essere ben pulito, senza pelle e senza osso

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c	< 1×10^6 UFC/g
Coliformi totali	< 5×10^2 UFC/g
Escherichia Coli β glucuronidasi positivi	< 1×10^2 UFC/g
Stafilococchi coag. Positivi	< 3×10^2 UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 1×10^2 UFC/g
Salmonella spp.	assente/25g
Campylobacter jejuni	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Listeria monocytogenes*	<100 ufc/g

* da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	sottovuoto
Etichettatura	come da norme vigenti
Imballo	gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
Temperatura di conservazione	da -1 a+ 4° C
Tempo di conservazione	da 12 a 16 giorni
Modalità di utilizzo	previa cottura
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

SCHEDA TECNICA COSCE DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	POLLO
Taglio anatomico	cosce
Tipologia	fresca
Provenienza	Unione Europea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c	< 1x10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	< 1x10 ³ UFC/g
Escherichia Coli	< 1x10 ² UFC/g
Stafilococco aureo	< 4x10 ² UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 10 UFC/g
Salmonella spp.	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	sottovuoto
Etichettatura	come da norme vigenti
Imballo	gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
Temperatura di conservazione	da -1 a+ 4° C
Tempo di conservazione	12 giorni
Modalità di utilizzo	previa cottura
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

SCHEDA TECNICA ALI DI POLLO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	POLLO
Taglio anatomico	ali
Tipologia	fresca
Provenienza	Unione Europea

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Carica batterica totale 30° c	< 1x10 ⁶ UFC/g
Coliformi totali	< 1x10 ³ UFC/g
Escherichia Coli β glucuronidasi positivi	< 1x10 ² UFC/g
Stafilococchi coag. Positivi	< 1x10 ² UFC/g
Clostridi solfito riduttori	< 1x10 ² UFC/g
Salmonella spp.	assente/25g
Listeria monocytogenes	assente/25g
Listeria monocytogenes*	<100 ufc/g

* da eseguire solo in presenza di Listeria monocytogenes

CARATTERISTICHE TECNICHE

Confezionamento	sottovuoto
Etichettatura	come da norme vigenti
Imballo	gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati, devono risultare conformi alle vigenti norme
Temperatura di conservazione	da -1 a+ 4° C
Tempo di conservazione	da 12 a 16 giorni
Modalità di utilizzo	previa cottura
Modalità di trasporto	Automezzo refrigerato con controllo della temperatura (DPR n. 327 del 26.03.1980)

SCHEDA TECNICA UOVA

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Categoria	A
Calibrazione	gr. 53/63
Guscio	pullito integro
Consistenza	albume gelatinosa densa, tuorlo compatto ben trattenuto
Colore	albume limpido chiaro

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp (tuorlo) in 25 ml Assenti	in 25 ml Assenti
Salmonella spp (guscio)	in 25 g Assenti

CARATTERISTICHE TECNICHE

Consegnate in imballaggi da 80/100 uova. Sulle singole confezioni e sull'imballaggio dovrà essere indicato il lotto di produzione o la data di confezionamento che non dovrà risalire ad oltre cinque giorni al momento della consegna. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.