

## Piano di campionamento annuale relativo alle analisi microbiologiche e chimiche offerte - LOTTO 4

## LOTTO 4 - SALUMI, CARNE FRESCA E OVOPRODOTTI

N. art.	Descrizione prodotto	A	B	AxB
		Numero prelievi/anno	Numero parametri per prelievo	Prodotto totale
1	Prosciutto cotto (sottovuoto)			0
2	Prosciutto cotto affumicato (tipo Praga)			0
3	Prosciutto crudo Parma disossato (sottovuoto)			0
4	Speck intero (sottovuoto)			0
5	Bresaola			0
6	Coppa Parma			0
7	Pancetta affumicata tesa			0
8	Cotechino precotto			0
9	Wurstel di puro suino (senza pelle)			0
10	Lingua salmistrata di bovino adulto sottovuoto			0
11	Carrè affumicato stufato			0
12	Mortadella senza pistacchi			0
13	Salame Milano senza glutine e lattosio			0
14	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Fesa			0
15	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Sottofesa (senza girello)			0
16	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Noce			0
17	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Lombata senza osso (roast-beef)			0
18	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Scamone cuore			0
19	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Spalla			0
20	Bovino adulto fresco (refrigerato) - Sottospalla			0
21	Vitello fresco (refrigerato) - Fesa			0
22	Vitello fresco (refrigerato) - Sottofesa			0
23	Vitello fresco (refrigerato) - Noce			0
24	Vitello fresco (refrigerato) - Scamone			0
25	Suino fresco (refrigerato) - Lonza senza culatello o scanello,			0
26	Suino fresco (refrigerato) - Carré corto nel taglio denominato "Bologna",			0
27	Suino fresco (refrigerato) - Polpa di coscia			0
28	Pollo (refrigerato) a busto			0
29	Petto di pollo (refrigerato) del peso medio di g 250			0

30	Cosciotti con anca di pollo del peso medio di g 250			0
31	Fesa di tacchino (refrigerata)			0
32	Coniglio intero (refrigerato) enza testa, reni e fegato			0
33	Misto d'uovo pastorizzato			0
34	Tuorlo d'uovo pastorizzato			0
35	Albume d'uovo pastorizzato			0
<b>SOMMATORIA</b>				<b>0</b>