

**Numero:** 11997

**Data Emissione:** 14/10/2011

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Mais dolce - - Zea mays var. saccharata

**Descrizione:** Le conserve di mais devono essere preparate a partire da grani di mais dolce e non geneticamente modificato. I grani di mais devono essere interi, sani e puliti. Il processo di trasformazione deve garantire la sterilizzazione del prodotto. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

**Ingredienti:** Mais dolce in grani, acqua, sale.

**Assenza degli allergeni.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 50%

### Caratteristiche merceologiche

Unità con macchie necrotiche	assenti
Unità danneggiate (n/kg)	5
MVE (n/kg)	assenti
MNVE (n/kg)	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Grani interi, di dimensioni uniforme
Colore	Giallo intenso
Sapore	Caratteristico, dolce

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1
Coliformi totali	Ufc/g	<1
Escherichia coli	Ufc/g	<1
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Clostridi solfito - riduttori	Ufc/g	<1

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive modifiche	
pH min	5,6
pH max.	6.8