

Numero: 12633

Data Emissione: 25/05/2015

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Broccoli 4[^] gamma - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto Mipaf n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE e nello specifico al Decreto MIPAAF n°3472 del 20 giugno 2014.

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

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Broccoli tagliati

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data ed all'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

MVE n/kg		assenti
MNVE n/kg		assenti
Unità ammuffite		assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.