

Numero: 12636

Data Emissione: 25/05/2015

CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Porri 4[^] gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai porri freschi, sani, puliti, esenti da parassiti, privi di corpi estranei, 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: Porro tagliato a rondelle

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 della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

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

Imballo: Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
MVP (n/kg)	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
Aspetto vetroso	assente
Presenza delle foglie color verde max (%)	10
Larghezza del taglio (mm)	<=10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	croccante

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.