

**Numero:** 12637

**Data Emissione:** 25/05/2015

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Verza 4<sup>a</sup> gamma - origine italiana - Produzione integrata

**Descrizione:** Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; essere 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:** Verza 4 gamma fresca tagliata.

**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 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 |
| 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. |