

Numero: 12898

Data Emissione: 02/09/2016

CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Cipolle a cubetti surgelate IQF - Produzione integrata

Descrizione: Le cipolle a cubetti surgelate devono essere di varietà botanica a bulbo bianco, avere colore uniforme e caratteristico, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici della varietà, non presentare segni di attacchi parassitari e/o di lesioni. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto MI. P. A. A. F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233:2009 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. 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.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

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

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Il lato del cubo (mm) (+/-2mm)	6
Unità agglomerate > 5 pezzi (g/kg)	15
Unità agglomerate 3 - 5 pezzi (g/kg)	80
Unità con resti tunica (g/kg)	25
Unità danneggiate meccanicamente (g/kg)	60
Unità gravemente macchiate > 9mmq (g/kg)	40
Unità leggermente macchiate < 9mmq (g/kg)	80
Unità inverdite (g/kg)	50
Unità legnose (g/kg)	25
Frammenti (g/kg)	80
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	2

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Cubetti irregolari
Colore	Bianco uniforme
Odore	Tipico
Consistenza	Soda, non fibrosa o legnosa

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	Ufc/g	<10

Parametri chimici

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