

Numero: 12904

Data Emissione: 02/09/2016

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

Denominazione prodotto: Minestrone 12 verdure surgelato IQF - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei o terra o insetti, dovranno essere cubettate ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa ne apparire spappolata. 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 "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.

Ingredienti: Da almeno 12 verdure tra le quali le seguenti, in proporzione variabile: patate, pomodoro, sedano, cavolo verza, carote, fagioli borlotti, spinaci, zucchine, broccoli, porri, fagiolini, piselli

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

Corpi estranei		assenti
Danni da gelo		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti
Materiale estraneo (n/kg)		assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)		2
Unità gravemente macchiate(>1 cmq) n/kg		12
Unità leggermente macchiate(<1 cmq) g/kg		80
Unità agglomerate (>5 pezzi) n/kg		5

Caratteristiche sensoriali

Attacchi parassitari		assenti
Bruciatura da freddo		assenti
Colore		tipico
Odore		tipico

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.