

**Numero: 12905**

**Data Emissione: 11/01/2017**

Nidi

**Denominazione prodotto:** Minestrone surgelato IQF - Da agricoltura biologica - Origine italiana

**Descrizione:** Il prodotto deve essere composto dalle verdure, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti ne malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa ne apparire spappolata. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/2007. 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 undici verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso: patate, carote, fagiolini, pomodori, zucchine, fagioli borlotti, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci

**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 provenienza italiana delle materie prime.

**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
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1	
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7	
Unità leggermente macchiate (g)	40	
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80	
Unità con taglio irregolare (g)	150	
Agglomerati (u/kg)	4	

**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.