

Numero: 12909

Data Emissione: 11/01/2017

Nidi

Denominazione prodotto: Piselli fini surgelati IQF - Da agricoltura biologica - Origine italiana

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I piselli surgelati devono essere di origine italiana, avere un colore verde uniforme, avere forma sferoidale, presentare odore e sapore caratteristici, essere privi di corpi e materiali estranei non vegetali, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, avere consistenza tenera con epidermide poco avvertibile. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/2007. Surgelazione IQF. 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 provenienza italiana della materia prima.

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

Diametro medio (mm)	8,75 - 10,2
Unità fuori calibro (%)	20
Difetti/Alterazioni (%)	10
Piselli gialli (n/kg)	8
Piselli chiari (n/kg)	60
Piselli danneggiati (n/kg)	20
Piselli gravemente danneggiati (n/kg)	8
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1
Materiale vegetale proprio (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

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.