

Numero: 13075

Data Emissione: 20/06/2017

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

Denominazione prodotto: Pomodori da insalata - Produzione integrata

Descrizione: Di prima categoria, come definito da Reg. Ce 543/2011 e successive modifiche ed integrazioni, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde". Il grado di maturazione dei pomodori dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni ed idonei al taglio con macchine. Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o verdi. 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 normativa vigente nazionale e CE.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette mono e doppio strato o secondo l'ordine. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

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

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibro diametro min (mm)	57
Residuo secco rifrattometrico min. (°Brix)	2,5

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.