

Numero: 13319

Data Emissione: 22/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Burger di pesce IQF

Descrizione: La preparazione surgelata di carne di pesce deve avere un contenuto minimo del 70% di carne, la forma di un medaglione/burger, deve essere idonea alla cottura in forno e alle modalità di preparazione tipiche della ristorazione scolastica, comprensive di rinvenimento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo.

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: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Carne di pesce di max 3 specie ittiche (ad esclusione del merluzzo, nasello, pangasio) (min 70%), patate e/o fiocchi di patate, farina/amido di mais, fibre vegetali (indicare l'origine), aromi naturali, acqua, sale, curcuma. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

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 imballaggio secondario da max kg 10. Il prodotto non deve essere confezionato singolarmente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Forma	ovoidale/cilindrica
Peso pezzo (g)	da 75 a 80

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coag +	Ufc/g	<100
E. coli	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT(mg/100g)	<35
TMA (mg/100g)	<5