

Numero: 12950

Data Emissione: 20/10/2016

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pesto surgelato

Descrizione: Il prodotto dopo scongelamento deve presentarsi morbido, omogeneo e cremoso; i vari ingredienti devono essere ben amalgamati e non riconoscibili alla vista; colore dal verde chiaro al verde intenso; consistenza densa ed omogenea; odore delicato ma persistente di basilico fresco, aglio, formaggio stagionato, gusto saporito, leggermente piccante, assenza di sensazione di menta. 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: Olio extravergine d'oliva d'origine nazionale, foglie di basilico di origine nazionale (che può essere fresco, congelato, surgelato, semilavorato in olio extravergine d'oliva di origine nazionale) non inf. a 20%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pinoli ottenuti da Pinus Pinea di origine mediterranea, aglio fresco di produzione comunitaria, sale. Il valore complessivo del sale sul prodotto finito deve essere inferiore all' 1%. E' ammessa l'aggiunta: ricotta, fibra vegetale di carota, acido citrico ed acido lattico.

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: L'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente e riportare le indicazioni relative all'origine del basilico, dell'olio d'oliva extravergine e dei pinoli.

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 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	delicato, persistente di basilico fresco, aglio, formaggio
Colore	da verde chiaro al verde intenso
Sapore	moderatamente sapido e leggermente piccante

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale (NaCl) (%)	< 1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	