

**Numero:** 13215**Data Emissione:** 12/10/2017

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Mele surgelate**Descrizione:** Prodotto ottenuto dalla lavorazione delle mele sane, fresche, esenti da infestazione in atto, lavate, selezionate, sbucciate, tagliate a fette od a cubetti, surgelate con la tecnica I.Q.F.. 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:** Mele a fette oppure Mele a cubetti, antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, sale.**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'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:** al momento della consegna 18 mesi**Caratteristiche merceologiche**

Residuo secco rifrattometro a 20°C min	8
Difetti/alterazioni	Assenti
Semi (n/10kg)	1
Fettine con parte di torsolo (g/10kg)	500
Fettine con parte di buccia (g/10kg)	500
Parti di piccioli (n/10kg)	1
Corpi estranei	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Odore	tipico della varietà
Colore	tipico della varietà
Sapore	tipico della varietà

**Parametri microbiologici**

Aerobi mesofili totali	UFC/g	<10.000
Escherichia coli	UFC/g	assenti
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

**Parametri chimici**

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.