

Numero: 13646

Data Emissione: 05/04/2022

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

Denominazione prodotto: Conserva di olive nere a rondelle

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive nere raccolte quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima, di calibro 161/181, snocciolate e tagliate in fettine di spessore relativamente uniforme. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. 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.

Definizioni:

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

Ingredienti: Olive nere a rondelle, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

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. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.

Confezionamento: in scatola da g 1500 a g 5000. 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 70%

Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g):	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

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