

**Numero:** 13795

**Data Emissione:** 30/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Verza 4<sup>a</sup> gamma - origine italiana - Prodotto biologico

**Descrizione:** Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione biologica. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

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.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

**Ingredienti:** Verza 4 gamma fresca tagliata.

**La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.**

**Confezionamento:** In confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

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

**Shelf Life:** il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

**Caratteristiche merceologiche**

MVE (n/kg)		assenti
MNVE (n/kg)		assenti
Unità ammuffite		assenti
Larghezza del taglio (mm)		<=10

**Caratteristiche sensoriali**

Odore anomalo		assente
Sapore anomalo		assente
Colore anomalo		assente
Consistenza		croccante

**Parametri microbiologici**

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000

**Parametri chimici**

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