

**Numero: 13830**

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

Nidi

**Denominazione prodotto:** Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti; avere la forma sufficientemente regolare, odore e sapore caratteristici, colore sufficientemente uniforme e tipico; essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente e surgelati IQF. La produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. 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.

(\*Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm<sup>2</sup>; \*\*Unità gravemente macchiate = >10 mm<sup>2</sup>)

**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 sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**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 50%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calibro (mm) (+-10%)	7,5 - 8,5
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
**Unità gravemente macchiate (n/kg)	3
*Unità macchiate (n/kg)	14
Unità con fili (n/kg)	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6
Unità sovrarmature (n/kg)	6
Unità spezzate <35mm (n/kg)	70

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

### Parametri chimici

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