

Numero: 13831

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zucchine a disco surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, privi delle due parti apicali, tagliati a rondelle perpendicolarmente all'asse longitudinale, scottati e surgelati in IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. 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.

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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro unità (mm)	25 - 35
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Sfrido e/o unità <20mm (% p/p)	5
Spessore unità (mm)	6 - 8
Unità diam. >35 mm (% p/p)	5
Unità spessore <6 mm (%)	5
Unità spessore >8 mm (%)	5

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

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.