

Numero: 13832

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Piselli fini surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I piselli surgelati IQF devono avere un colore verde uniforme, avere forma sferoidale, presentare odore e sapore caratteristici, essere privi di corpi e materiali estranei non vegetali, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, avere consistenza tenera con epidermide poco avvertibile. 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

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazion	assenti
Diametro medio (mm)	8,75 - 10,2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale proprio (n/kg)	1
Piselli chiari (n/kg)	60
Piselli danneggiati (n/kg)	20
Piselli gialli (n/kg)	8
Piselli gravemente danneggiati (n/kg)	8
Unità fuori calibro (%)	20

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.