

Numero: 13834

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Carote a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Le carote a cubetti surgelate devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nei cubetti provenienti dal cilindro centrale. Le carote devono essere pulite, sane e prive di corpi estranei, non devono presentare parti legnose o dure. Non devono presentare zone non pelate o con residui del colletto verde e della radichetta, devono avere odore e sapore caratteristici della varietà. Non sono ammessi segni di attacchi parassitari e di lesioni superficiali e profonde. L'attività enzimatica deve essere assente. 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
Colletto (n/kg)	1
Cubetti aventi dimensioni omogenee(%)	85
Il lato del cubo (mm)	15x15
Il lato del cubo (mm)	6x6
Inverdimenti (%)	2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Unità color chiare (%)	5
Unità dimensioni maggiore (%)	8
Unità dimensioni minori (%)	7
Unità non pelate (N°)	2

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.