

Numero: 13836

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

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

Descrizione: Le carote a disco (a rondelle) devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, essere esenti da parti legnose, dure, da zone non pelate e da residui del colletto verde e della radichetta, avere odore e sapore caratteristici della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche, avere attività enzimatica praticamente 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

Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Colletto (n/kg)	1
Diametro (mm)	15 - 35
Difetti di pelatura >6 mm (%)	2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Spessore (mm)	5 - 8
Spessore <5 e >8 (%)	5
Unità collettate (>6mm) (%)	3
Unità fuori calibro (%)	15
Unità rotte (%)	10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

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.