

Numero: 13844

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I fagiolini surgelati devono: avere la forma sufficientemente regolare, avere odore e sapore caratteristici, avere 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, assenti di baccelli turgidi e/o ossidati. Surgelazione IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i.. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". 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 mm²; **Unità gravemente macchiate = >10 mm²)

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 e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

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
Lunghezza max (mm)	120
Lunghezza min (mm)	60
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	3
**Unità gravemente macchiate (n/kg)	3
*Unità macchiate (n/kg)	14
Unità con fili	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6
Unità sovrammature (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.