

**Numero: 13845**

**Data Emissione: 30/03/2021**

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

**Denominazione prodotto:** Cipolle a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

**Descrizione:** Le cipolle a cubetti surgelate devono essere di varietà botanica a bulbo bianco, avere colore uniforme e caratteristico, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici della varietà, non presentare segni di attacchi parassitari e/o di lesioni. 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.

**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
Frammenti (g/kg)	80
Il lato del cubo (mm) (+/-2mm)	6
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Unità agglomerate > 5 pezzi (g/kg)	15
Unità agglomerate 3 - 5 pezzi (g/kg)	80
Unità con resti tunica (g/kg)	15
Unità danneggiate meccanicamente (g/kg)	60
Unità gravemente macchiate > 9mmq (g/kg)	40
Unità inverdite (g/kg)	50
Unità leggermente macchiate < 9mmq (g/kg)	80
Unità legnose (g/kg)	25

### Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Cubetti irregolari
Colore	Bianco uniforme
Odore	Tipico
Consistenza	Soda, non fibrosa o legnosa

### 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.