

Numero: 13849

Data Emissione: 30/03/2021

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

Denominazione prodotto: Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere ottenuti dalle materie prime intere, sane e pulite; presentati in forma di cubetti di peso g 50 ca. 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 "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
Cubetti (g)	50(+/-5)
Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Foglie di colorazione non verde (g/kg)	10
Infiorescenze (n/kg)	3
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo - filiforme (cm/kg)	25
Materiale vegetale estraneo - foglie (n/kg)	1
Radici	2
Steli >5 cm (g/kg)	80

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.