

Numero: 13858

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Carote baby surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Le carote devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale. Le carote devono essere pulite, sane e prive di materiali estranei e parti legnose o dure. Non devono essere presenti 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 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 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Diametro max (mm)	14
Diametro min (mm)	6
Lesioni meccaniche	assenti
Lunghezza max (mm)	50
Lunghezza min (mm)	30
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito 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
Staphylococcus aureus coag.+	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.