

Numero: 13860

Data Emissione: 05/04/2022

Case Vacanza, CDD, Nidi, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Zucca a cubetti IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto, zucca a cubetti surgelati IQF, deve avere colore uniforme e caratteristico; essere pulito, sane e prive di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristico della verdura, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Il lato del cubo (mm) (+/-5 mm)	15
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	assenti

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.