

Numero: 13861

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Minestrone (nove ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure di provenienza UE, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti né malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. 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.

Ingredienti: Da almeno nove verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso: carote, fagiolini, pomodori, zucchine, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci

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.

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

Agglomerati (u/kg)	4
Attacchi parassitari	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1
Unità con taglio irregolare (g)	150
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7
Unità leggermente macchiate (g)	40

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

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.