

**Numero: 13898**

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

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Carote a tronchetto 4<sup>a</sup> gamma - origine italiana - Produzione integrata

**Descrizione:** Il prodotto, di forma parallelepipedo, deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un 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 essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

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.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

**Ingredienti:** Carote a tronchetto. E' consentita l'aggiunta di antiossidante: acido citrico ed acido ascorbico.

**La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.**

**Confezionamento:** In confezioni da kg 2. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

### Caratteristiche merceologiche

Le dimensioni del tronchetto:		
Dimensioni facce (mm)		8 (±2)
Lunghezza (mm)		80 (±20)
MNVE (n/kg)		assenti
MVE (n/kg)		assenti
Unità ammuffite (n/kg)		assenti
Unità annerite (n7kg)		assenti
Unità con lunghezza <6 mm (% p/p)		<10

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente

### Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	UFC/g	< 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coag. +	UFC/g	<= 100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.