

**Numero:** 13899

**Data Emissione:** 20/09/2022

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Insalata misticanza 4<sup>^</sup> gamma - origine italiana - Produzione integrata

**Descrizione:** Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato da materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. Le materie prime devono essere di origine italiana e provenienti dalle coltivazioni che rispettano 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:** Lattughino biondo, lattughino rosso, spinacini in proporzioni uguali.

**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 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o 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**

|                         |         |
|-------------------------|---------|
| Difetti/Alterazioni     | assenti |
| Umidità esterna anomala | assente |
| Danni da gelo           | assenti |
| Aspetto vetroso         | assente |
| MNVE (n/kg)             | assenti |
| MVE (n/kg)              | assenti |
| MVP(n/kg)               | assenti |
| Taglio (mm)             | <=10    |

**Caratteristiche sensoriali**

|                |         |
|----------------|---------|
| Odore anomalo  | assente |
| Sapore anomalo | assente |
| Colore anomalo | assente |
| Consistenza    | soda    |

**Parametri microbiologici**

|                            |         |         |
|----------------------------|---------|---------|
| Anaerobi solfito 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 coagulasi+   | 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. |