

Numero: 13900

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tris di insalata 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato dalle materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. La materia prima deve essere di origine italiana ed prodotto 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 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/alerte nazionali/UE.

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

Ingredienti: Pan di zucchero (60%), valerianella e lattughino rosso 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 (piedi dei ceppi) (n/kg)	assenti
Larghezza del 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 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.