

Numero: 13901

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zucca 4[^] gamma - origine italiana - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto dovrà presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente 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: Zucca tagliata a cubetti

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 nel 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 e/o confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

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
Attacchi parassitari	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
Presenza di semi (n/kg)	<=1

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico giallo arancione
Odore	tipico
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
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	<= 1000

Parametri chimici

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