

Numero: 13919

Data Emissione: 02/11/2021

Nidi, Scolastico, Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pasta di semola di grano duro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed, alla pressione delle dita, deve rompersi con frattura vitrea. Il prodotto durante la cottura non deve spaccarsi ne disfarsi, diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. La produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. 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.

Formati: Cocciolette, corallini, ditalini rigati, Fusilli, fagiolini, Gnocchetti sardi, Mezze penne, Mezze penne rigate, Penne rigate, sedanini rigati, semi di melone, spaghetti, stelline, tagliatelle senza uova, ecc.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

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 ad eccezione di soia.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e alla presente scheda tecnica.

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

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	in 25 g	assenti
Difetti/Alterazioni	in 25 g	assenti
Venature irregolari	in 25 g	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

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