

**Numero:** 13926

**Data Emissione:** 17/09/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Polpa fine di pomodoro italiano - Produzione integrata

**Descrizione:** Prodotto ottenuto da pomodori italiani, pelati, sani, freschi, maturi, provenienti dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve essere di colore rosso intenso, privo di marciume, necrosi, virosi, peduncoli e la separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto delle normative vigenti 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 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.

**Ingredienti:** Polpa fine di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

**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.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve recare le indicazioni di origine italiana e "Produzione integrata" della materia prima.

**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 70%

**Caratteristiche merceologiche**

Residuo ottico rifrattometro a 20°C min	6
Confezioni rigonfiate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Sapore anomalo	assente
Odore anomalo	assente
Gusto	dolce, non acido
Retrogusto	tipico, non metallico

**Parametri microbiologici**

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

**Parametri chimici**

pH max	4,5
Acidità totale (come ac. citrico) %	<9
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	