

Numero: 13972

Data Emissione: 06/10/2021

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

Denominazione prodotto: Taccole (piselli verdi piatti) o Piattoni (fagioli piatti) tagliati e surgelati IQF - Produzione integrata

Descrizione: Le taccole o i piattoni devono essere tagliati e surgelati IQF. Devono essere ricavati dalla lavorazione di legumi interi, sani e puliti, di forma piatta, con semi poco sviluppati, di odore e sapore caratteristici, praticamente privi di fili, esenti dai segni di attacchi parassitari, assenti di baccelli ossidati. Tutta la produzione deve essere effettuata 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 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: Taccole (*Pisum sativum macrocarpon* e *saccharatum*) o Piattoni (*Phaseolus vulgaris*) surgelati IQF

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 riportare l'origine italiana della materia prima e la dicitura "Produzione integrata".

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

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	3
Unità con fili (n/kg)	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

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