

Numero: 14004

Data Emissione: 19/10/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Fagioli borlotti essiccati

**Descrizione:** Devono essere ovali o pressoché tondeggianti, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti e di attacchi parassitari, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere. Il fondo della buccia deve essere di color avana o rosa, con striature e/o screziature e/o piccole macchie di color vinaccia. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

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:** Fagioli borlotti essiccati

**Confezionamento:** Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'imballo secondario non deve essere superiore ai 10 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

## Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Sassi (n/kg)	1

## Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

## Parametri microbiologici

--	--

## Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13