

**Numero: 14006**

**Data Emissione: 29/09/2022**

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

**Denominazione prodotto:** Melanzane - Produzione integrata

**Descrizione:** Le melanzane, ortaggio da frutto, devono essere di buona qualità, presentare le caratteristiche della varietà, intere, di aspetto fresco, consistenti, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto: lieve difetto di forma; lieve decolorazione della base; lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup>. 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.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A strati ordinati o secondo l'ordine e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente 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.

**Caratteristiche merceologiche**

Umidità esterna anomala	Assente
Frutti lunghi Diametro min - max (mm)	40 - 60
Frutti globulosi Diametro min - max (mm)	70 - 95
Peso min (g)	100
Lesioni lievi cicatrizzate max (cm <sup>2</sup> )	3
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

**Caratteristiche sensoriali**

Odore	tipico
Colore	tipico

**Parametri microbiologici**

--

**Parametri chimici**

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