

Numero: 14015

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Peperoni dolci - Produzione integrata

Descrizione: I peperono dolci, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, ben sviluppati, privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole, muniti del peduncolo, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, consistenti, praticamente esenti da macchie. Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro. Le varietà commerciali accettate: lunghi (appuntiti), senza punta, quadrati appuntiti ("trottola") e di forma appiattita ("topepo"). 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: Mono o doppio strati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e la 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

Larghezza lunghi (appuntiti) min (mm)	20
Lunghezza quadrati senza punta	40
Lunghezza quadrati appuntiti ("trottola")	40
Lunghezza forma appiattita	55
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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