

Numero: 14021

Data Emissione: 19/10/2022

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

**Denominazione prodotto:** Fagioli cannellini essiccati

**Descrizione:** I fagioli cannellini secchi devono essere bianchi, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffiti, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere, essere dell'ultimo raccolto. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziati, 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 cannellini 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.

**Shelf Life:** al momento della consegna deve essere min 70%

### Caratteristiche merceologiche

Semi estranei	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	assente
Danni da cattiva conservazione	assenti
Sassi n/kg	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

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