

Numero: 14024

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sedani verdi da aroma - Produzione integrata

Descrizione: I sedani verdi da aroma, ortaggio da aroma, devono essere freschissimi, interi e sani, puliti, privi da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, nervature principali non spezzate, nè sfilacciate, nè aperte e schiacciate, assenti da steli fioriti. 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 strato 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
Calibro 1 Peso min - max (g)	500 - 800
Differenza stesso imballo max (g)	150
Calibro 2 Peso min (g)	800
Differenza stesso imballo max (g)	200
Lunghezza max radice principale (cm)	5
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Imbianchimento min (%)	50

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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