

Numero: 14026

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Zucchine - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le zucchine, ortaggio da frutto, devono essere intere e munite del peduncolo con taglio netto, che può essere lievemente danneggiato, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre esse devono essere consistenti, prive di cavità, prive di screpolature, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, lievissimi difetti della buccia, lievissimi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. 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 Comunita Europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strato ordinati. 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: | |
| Lunghezza min max (cm) | 7 - 14 |
| Peso min. max (g) | 50 - 100 |
| Calibro 2: | |
| Lunghezza min max (cm) | 14 - 21 |
| Peso min. max (g) | 100 - 200 |
| Tolleranze di calibro non omogeneo % | |
| Lunghezza peduncolo max (cm) | |
| Difetti/Alterazioni | |

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. |