

Numero: 14027

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Zucchine - Produzione integrata

Descrizione: Le zucchine devono essere intere e munite di peduncolo, si tollera un lieve danneggiamento, sane, si escludono 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 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 e con un taglio netto.

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 Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e 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 %	10
Lunghezza peduncolo max (cm)	3
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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