

**Numero: 14050**

**Data Emissione: 30/09/2022**

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

**Denominazione prodotto:** Pere DOP - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Le pere devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppate, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica ed un disciplinare di produzione DOP, 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.

Varietà: William, Kaiser, Abate fetel, Conference, Decana, Santamaria, Coscia, Maxr red Bartlett, Passa crassana.

**Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto ed acronimo DOP.**

**Confezionamento:** Monostrato o a richiesta 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

|  |         |
|--|---------|
| Difetti/alterazioni                      | assenti |
| Durezza massima della polpa (kg/cmq)     | 6       |
| Durezza minima della polpa (kg/cmq)      | 4       |
| Peso massimo di singolo frutto (g)       | 170     |
| Peso medio frutto della fornitura (g)    | 155     |
| Peso minimo di singolo frutto(g)         | 140     |
| Residuo secco rifrattometro a 20 °C min. | 12      |
| Umidità esterna anomala                  | Assente |

### 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.          |