

Numero: 14051

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Pesche - Produzione integrata

Descrizione: Le pesche devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. 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: 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 cicatrizzati - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	105
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	100
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	95
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	170
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	160
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11

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.