

Numero: 14053

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Prugne (Susine) - Produzione integrata

Descrizione: Le prugnee/o le susine, devono essere intere, 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, praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei; essere state raccolte con cura; presentare un grado sufficiente di sviluppo e maturazione; essere di buona qualità; presentare le caratteristiche della varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di sviluppo, un lieve difetto di colorazione, difetti della buccia di forma allungata, che però non superino, in lunghezza, un terzo del diametro massimo del frutto; in particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà Reine Claude dorate, altri difetti della buccia, la cui superficie totale non superi 1/16 della superficie del frutto. 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: In cestini da kg 1 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

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	13
Calibro 1: Peso medio frutto della fornitura (g)	80
Calibro 1: Peso minimo di singolo frutto (g)	75
Calibro 1: Peso massimo di singolo frutto(g)	85
Calibro 2: Peso medio frutto della fornitura (g)	55
Calibro 2: Peso minimo di singolo frutto (g)	50
Calibro 2: Peso massimo di singolo frutto(g)	60
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
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.