

Numero: 14054

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola - Produzione integrata

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere sani. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

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.

Ingredienti: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia/Comunità europea, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette o a richiesta. 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

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

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.