

Numero: 14070

Data Emissione: 24/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Zucchine 4^a gamma a disco - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, lavati, privi delle due parti apicali, tagliati a disco perpendicolarmente all'asse longitudinale. Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico allo stato fresco; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

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.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Zucchine tagliate a disco.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.

Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
MVE max (n/kg)	assenti
Diametro unità (mm)	20 - 40
Sfrido (% p/p)	1

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	< =1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

Parametri chimici

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