

Numero: 14100

Data Emissione: 30/09/2022

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

**Denominazione prodotto:** Limoni

**Descrizione:** I frutti, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, puliti, privi di parassiti, da lesioni e/o ammaccature, privi di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. La partita deve essere omogenea come grado di maturazione. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. 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.

**Confezionamento:** Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica 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

Calibro 5 diametro min - max (mm)	53 - 62
Calibro 6 diametro min - max (mm)	48 - 57
Contenuto minimo in succo (%)	
verdelli e primo fiore	20
altri limoni	25
Tolleranze con calibro non omogeneo %	10
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.