

**Numero:** 10137

**Data Emissione:** 25/05/2010

**Denominazione prodotto:** Patate a cubetti cotte al vapore - 5<sup>^</sup> gamma - A lotta integrata

**Descrizione:** Il prodotto - patate a cubetti cotte al vapore - deve essere ricavato da patate di stagione varietà Hansa, Premier o Marabel, sane, pulite, prive di difetti ed esenti da attacchi parassitari. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare a lotta integrata. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CEE. La temperatura di conservazione, dichiarata anche in etichetta, non deve essere superiore a 4°C.

**Ingredienti:** Patate, sale (non obbligatorio)

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto ed etichettato conformemente alla normativa vigente. In etichetta deve essere indicato che il prodotto proviene da coltivazioni a lotta integrata. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi refrigerati e la temperatura rilevata al cuore del prodotto prelevato al centro del bancale, al momento della consegna, deve essere compresa tra 2 a 6°C.

**Imballaggio:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf - life residua:** 70%

**Note:**

**Caratteristiche merceologiche**

Solanina	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Cubetti ca (mm)	13x13x13
Danni da gelo	Assenti
Difetti espressi in percentuale sul peso:	
Totale difetti max (% p/p)	3
di cui zone nere max (% p/p)	0,5

**Caratteristiche sensoriali**

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente

**Parametri microbiologici**

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e3
Coliformi totali	Ufc/g	1e2
Clostridi totali	Ufc/g	1e2
Spore di clostridi	Ufc/g	1e2
Bacillus cereus	Ufc/g	1e2
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente
Salmonella spp	in 25 g	Assenti

**Parametri chimici**

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
Conservanti/antiossidanti	assenti
Sale max %	1,5