

Numero: 10142

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Carote a disco surgelate

Descrizione: Le carote a disco (a rondelle) devono: avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, essere esenti da parti legnose, dure, da zone non pelate e da residui del colletto verde e della radichetta, avere odore e sapore caratteristici della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche, avere attività enzimatica praticamente assente. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali (UNI 10737) e CE.

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

Ingredienti:

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf - life residua: 50%

Note:

Caratteristiche merceologiche

Diametro (mm)	15 - 35
Spessore (mm)	5 - 8
Unità fuori calibro (%)	15
Spessore <5 e >8 (%)	5
Difetti di pelatura >6 mm (%)	2
Unità collettate (>6mm) (%)	3
Unità rotte (%)	10
Colletto (n/kg)	1
MVE n/kg	assenti
MNVE n/kg	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Escherichia coli	Ufc/g	10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Nitriti max (ppm)	7
Nitrati max (ppm)	300
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
Perossidasi tra 20" e 60"	Negativa