

**Numero:** 10144

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

**Denominazione prodotto:** Fagiolini finissimi interi surgelati

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I fagiolini surgelati devono: avere la forma sufficientemente regolare, avere odore e sapore caratteristici, avere colore sufficientemente uniforme e tipico, essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, assenti di baccelli turgidi e/o ossidati. Surgelazione IQF. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali (UNI 10292) e CE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio; Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm<sup>2</sup>; gravemente macchiate = >10 mm<sup>2</sup>) )

**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

Calibro (mm) (+-10%)	7,5 - 8,5
Unità spezzate <35mm (n/kg)	30
Unità con fili	assenti
Unità sovrammature	6
Peduncolo (%)	3
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	3
Unità macchiate	14
Unità gravemente macchiate	3
Unità mal spuntate	6

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Spore di Clostridi s.r	Ufc/g	assenti
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

Perossidasi tra 30" e 60"	Negativa
Nitriti max (ppm)	5
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche