

Numero: 10146

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Minestrone congelato - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere composto da almeno undici verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso:

patate, carote, fagiolini, pomodori, zucchine, fagioli borlotti, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci.

Le verdure, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti né malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/2007. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali 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: Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte.

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti	
Materiali vegetale estraneo (n/kg)	1	
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7	
Unità leggermente macchiate (g)	40	
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80	
Unità con taglio irregolare (g)	150	
Agglomerati (u/kg)	4	

Caratteristiche sensoriali

Attacchi parassitari	assenti	
Bruciatura da freddo	assenti	
Colore	tipico	
Odore	tipico	

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Staphylococcus aureus coag. +	Ufc/g	10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Escherichia coli	Ufc/g	10

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive		modifiche
---	--	-----------