

Numero: 10147

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Misto di verdure surgelate per insalata russa

Descrizione: Il prodotto deve essere composto da:

patate (40% ca), carote (40% ca), piselli (20% ca).

Le verdure, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terra. 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. 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. 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:

Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)	1
MNVE	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Piselli fini (mm)	8,2 - 10,2
Patate cubetti (mm)	10x10
Carote cubetti (mm)	10x10

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
---	-----------