

Numero: 10154

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Cavolfiore a rosette

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da Brassica oleracea, lavato, privato del gambo e surgelato mediante il procedimento I.Q.F. La produzione deve avvenire al rispetto delle buone pratiche di fabbricazione. 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

Diametro unità (mm)	30 - 60
Altezza unità (mm)	30 - 55
Unità diam. >60 mm (% p/p)	10
Unità altezza >55mm (% p/p)	10
Unità di diam 15-30mm (% p/p)	20
Sfrido e/o unità <15mm (% p/p)	10
Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE	assenti
MVE (n/5kg)	1

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco perlaceo
Odore	caratteristico
Sapore	caratteristico
Consistenza	Soda, crocante

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	Ufc/g	<11
Coliformi fecali	Ufc/g	1e2
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	10

Parametri chimici

Perossidasi tra 60" e 90"	negativa
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche