

Numero: 10155

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Asparagi surgelati

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. Surgelazione IQF. La loro produzione deve essere effettuata secondo le buone pratiche di lavoro. 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

| | |
|--|---------|
| Lunghezza max turioni (cm) | 15 - 18 |
| Lunghezza min parte verde (cm) | 10 |
| Calibro 1: Diametro min - max (mm) | 15 - 24 |
| Turioni con calibro non omogeneo max (%) | 25 |
| Calo peso dopo scongelamento (%) | 20 |
| MNVE (n/kg) | assenti |

Caratteristiche sensoriali

| | |
|------------------------------|------------|
| Odore anomalo | assente |
| Sapore anomalo | assente |
| Incurvamento dei turioni | lieve |
| Turioni disidratati,ossidati | assenti |
| Apici non serrati | assenti |
| Difetti/Alterazioni | assenti |
| Corpi estranei | assenti |
| Difetti di forma | lievissimi |

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

| | |
|---|-----------|
| Perossidasi tra 30" e 60" | Negativa |
| Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive | modifiche |
| Nitrati max (ppm) | 500 |
| Nitriti max (ppm) | 5 |