

Numero: 10156

Data Emissione: 25/05/2010

**Denominazione prodotto:** Zucchine surgelate a disco

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italica, freschi, privi delle due parti apicali, tagliati a rondelle perpendicolarmente all'asse longitudinale, scottate e surgelate IQF. Il prodotto deve rispettare le norme vigenti 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:**

**Note:**

### Caratteristiche merceologiche

Diametro unità (mm)	20 - 45
Spessore unità (mm)	6 - 8
Unità diam. >45 mm (% p/p)	5
Unità di diam 15-20mm (% p/p)	10
Unità spessore<6 mm(%)	5
Unità spessore>8 mm(%)	5
Sfrido e/o unità<15mm (% p/p)	10
Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE (n/kg)	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

### 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"	negativa
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche