

Numero: 10158

Data Emissione: 25/05/2010

Denominazione prodotto: Carciofi a spicchi

Descrizione: I prodotti devono essere ben tagliati, sani e puliti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona 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

Peso unità (g)	10 - 25
Altezza unità (mm)	30 - 50
Unità di peso <10g (% p/p) max	10
Unità di peso >25g (% p/p) max	5
Unità macchiate (% p/p) max	10
Unità con brattee esterne non edibile (% p/p) max	10
Unità con brattee interne spinose (% p/p) max	10
Unità rotte+sfrido (% p/p) max	10
MVE (n/5kg)	1
MNVE	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Verde caratteristico

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

Parametri chimici

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