

**Numero: 10160**

**Data Emissione: 25/05/2010**

**Denominazione prodotto:** Fagiolini finissimi interi surgelati - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I fagiolini surgelati devono: avere la forma sufficientemente regolare, avere odore e sapore caratteristici, avere colore sufficientemente uniforme e tipico, essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente. Surgelazione IQF. La produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto del Reg. CE 834/2007. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali (UNI 10292) e CE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio; Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm<sup>2</sup>; gravemente macchiate = >10 mm<sup>2</sup>) )

**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**

Calibro (mm) (+-10%)	7,5 - 8,5
Unità spezzate <35mm (n/kg)	30
Unità con fili	assenti
Unità sovrammature	6
Peduncolo (%)	3
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	3
Unità macchiate	14
Unità gravemente macchiate	3
Unità mal spuntate	6

**Caratteristiche sensoriali**

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

**Parametri microbiologici**

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	1e3
Spore di Clostridi s.r	Ufc/g	assenti
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

**Parametri chimici**

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