

**Numero: 10161**

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

**Denominazione prodotto:** Carote a cubetti surgelate

**Descrizione:** Le carote a cubetti surgelate devono: avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nei cubetti provenienti dal cilindro centrale, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, essere esenti da parti legnose, dure, da zone non pelate e da residui del colletto verde e della radichetta, avere odore e sapore caratteristici della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche, avere attività enzimatica praticamente assente. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali (UNI 10736) 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

Il lato del cubo (mm)	8 - 15
Cubetti aventi dimensioni omogenee(%)	85
Unità dimensioni minori (%)	7
Unità dimensioni maggiore (%)	8
Inverdimenti (%)	2
Unità non pelate (N°)	2
Unità color chiare (%)	5
Colletto (n/kg)	1
MVE n/kg	assenti
MNVE n/kg	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### 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

Nitriti max (ppm)	7
Nitrati max (ppm)	300
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
Perossidasi tra 20" e 60"	Negativa