

**Numero:** 10162

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

**Denominazione prodotto:** Spinaci in foglia surgelati IQF

**Descrizione:** Il prodotto è ottenuto da foglie intere, con gambo di lunghezza minore di 40 mm e diametro non maggiore di 8 mm. Le foglie giovani fresche, sane, sottoposte a lavorazione entro 10 h dalla raccolta, pulite e lavate secondo buona tecnica industriale, scottate, sufficientemente sgocciolate, congelate con sistema rapido e conservate alle temperatura minore o uguale a -18°C, in modo che le caratteristiche originarie di qualità siano mantenute fino al consumo. 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

Gambi (g/kg)	40
Bottoni fiorali (n/kg)	2
Infiorescenze (n/kg)	1
Radici	assenti
Foglie danneggiate (g/kg)	20
Foglie brune (g/kg)	12
Foglie gialle (g/kg)	25
MNVE (n/kg)	assente
MVE - foglie (n/kg)	1
MVE - filiforme (cm/kg)	25

### 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	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

Perossidasi tra 20" e 60"	Negativa
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive	modifiche
Nitrati max (ppm)	2000
Nitriti max (ppm)	5