

Numero: 10165

Data Emissione: 24/05/2010

Denominazione prodotto: Minestrone congelato 12 verdure

Descrizione: Il prodotto deve essere composto da almeno 12 verdure tra le quali le seguenti, in proporzione variabile: patate, pomodoro, sedano, cavolo verza, carote, fagioli borlotti reidratati, spinaci, zucchine, broccoli, porri, fagiolini, piselli. Le verdure devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei o terra o insetti, dovranno essere cubettate ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

(MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio; ME = Materiale estraneo)

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: Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte.

Caratteristiche merceologiche

| | |
|------------------------------------------|---------|
| Corpi estranei | assenti |
| Danni da gelo | assenti |
| Difetti/Alterazioni | assenti |
| ME n/kg | assenti |
| MVE n/kg | 2 |
| Unità gravemente macchiate(>1 cmq) n/kg | 12 |
| Unità leggermente macchiate(<1 cmq) g/kg | 80 |
| Unità agglomerate (>5 pezzi) n/kg | 5 |

Caratteristiche sensoriali

| | |
|----------------------|---------|
| Attacchi parassitari | assenti |
| Bruciatura da freddo | assenti |
| Colore | tipico |
| Odore | tipico |

Parametri microbiologici

| | | |
|-------------------------------|---------|---------|
| Aerobi mesofili totali | Ufc/g | 1e5 |
| Coliformi totali | Ufc/g | 1e3 |
| Staphylococcus aureus coag. + | Ufc/g | 10 |
| Salmonella spp | in 25 g | assenti |
| Listeria monocytogenes | Ufc/g | <11 |
| Escherichia coli | Ufc/g | 10 |

Parametri chimici

| | |
|-----------------------------------------------------|-----------|
| Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive | modifiche |
|-----------------------------------------------------|-----------|