

Numero: 10199

Data Emissione: 26/05/2010

Denominazione prodotto: Fragole surgelate

Descrizione: I frutti devono essere interi, sani, puliti, esenti da attacchi parassiti e malattie. Il prodotto deve essere ricavato dall'ultimo raccolto e deve essere conforme alla normativa nazionale e CE.

Ingredienti: Fragole

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: 80%

Note:

Caratteristiche merceologiche

Numero unità per kg	45 - 70
Peso unità g	14 - 22
Altezza (mm)	35 - 45
Diametro (mm)	35 - 40
Unità <14 g (n/kg)	5
Unità >22 g (n/kg)	5
Unità rotte (% p/p)	5
Peduncolo	Assente
MVE (n/kg)	1
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Caratteristico del prodotto fresco
Sapore	Caratteristico del prodotto fresco
Colore	Rosso intenso, caratteristico
Consistenza	Soda, tipica

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5
Coliformi totali	Ufc/g	3e2
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	
---	--