



SCHEMA TECNICA-ALLEGATO DI GARA

Data di emissione: 24/7/2017

Prodotto: bietola in foglia surgelata

Descrizione prodotto

Bietola surgelata in foglia in cubetto. Il prodotto deve essere coltivato e lavorato in Italia. La bietola deve avere un colore verde uniforme, con sfumatura chiara in corrispondenza della costa, che non deve essere eccessiva rispetto alla parte morbida della foglia. Non devono esserci segni di attacchi parassitari, devono essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. Non devono essere presenti residui di fitofarmaci.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione del proprio piano di autocontrollo e di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Bietola. Non devono essere presenti altri allergeni o ingredienti estranei a quelli richiesti dalla presente scheda tecnica, né in tracce né come possibili contaminanti.

Aspetto igienico-sanitario: tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto ai regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti. In particolare, dovranno essere soddisfatti i seguenti parametri microbiologici e chimico-fisici.

Caratteristiche microbiologiche	
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
E. Coli	< 10 ufc/g

Confezionamento: buste tra i 2,5 kg ai 10 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

Gli imballaggi secondari devono essere integri, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Per accettazione concorrente
(Timbro e firma)**

**Per Qualità e Servizi
Amministratore unico e RUP**