



SCHEMA TECNICA-ALLEGATO DI GARA

Data di emissione: 21/11/2018

Prodotto: fagioli verdi surgelati G2_L37

Descrizione prodotto

I fagioli devono essere interi, sani e puliti. I fagioli surgelati devono: avere la forma sufficientemente regolare, avere odore e sapore caratteristici, avere colore sufficientemente uniforme e tipico, non presentare segni di attacchi parassitari. Surgelazione IQF. Devono essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Ingredienti: Fagioli verdi. 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

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.

Shelf-life: minimo 12 mesi.

Confezionamento: buste da 2,5 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 RUP
--	--------------------------------------