

LOTTO 1 SURGELATI**CIG:ZA72EC2A8F**

Descrizione	CONFEZIONE INDIVIDUALE, INDICARE CL, GR, PZ.	PREZZO CONFEZIONE IVA ESCLUSA	PREZZO AL KG/LT IVA ESCLUSA	IVA	FREQUENZA DI ACQUISTO (1 MINIMO-3 MASSIMO)
PESCE					
Anelli di totano					2
Bastoncini di merluzzo o nasello impanati (meluccius, gadus macroronus)					2
Filetto di orata 120/160					3
Filetto di persico 200/500					2
Mazzancolle senza testa					1
Merluzzo/Nasello decapitato 250/350					1
Polpo					1
Preparato di pesce per risotti					2
Salmone a tranci					1
Seppia pulita					2

L'etichettatura dei prodotti sarà conforme al Regolamento CE 2065/2001 e dal D.M. MIPAF del 27/03/2002 ; i prodotti devono essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica

Saranno rispettate le seguenti indicazioni:

- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
- i filetti devono essere privi di pelle, di lisce, di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili come filetto;
- dovranno essere congelati/surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione;
- dovranno essere adeguatamente confezionati ed imballati riportando in etichetta la % di glassatura;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento;
- allo scongelamento i filetti non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; inoltre le perdite derivanti dallo scongelamento devono corrispondere a quanto dichiarato in etichettatura (vedi voce: % di glassatura);
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- la pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti, deve essere integra ed esente da lacerazioni;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- l'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo lo scongelamento;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale;
- il colore del tessuto muscolare deve essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone e i grassi non dovranno presentare colorazione giallastra;
- il pesce deve essere sviscerato, e quando previsto decapitato e completamente spellato;

- se fornito in tranci questi dovranno essere spellati o con la pelle priva i scaglie;
- il prodotto deve provenire da uno stabilimento con riconoscimento CE;
 - la contaminazione da mercurio deve essere inferiore a 1,0 mg./Kg. come stabilito dal Regolamento CEE n° 221/2002.

VERDURA, PASTA E LIEVITATI SURGELATI

Bietola a foglie					3
Broccoli da 2,5 kg					1
Carciofi a spicchi da 2.5 kg					1
Cornetti prelievati vuoti 40 gr					3
Fagiolini finissimi da 2,5 kg					3
Funghi champignon a fette					2
Gnocchi di patate da 1 kg					1
Minestrone					2
Misto funghi con porcini 1 kg					3
Pasta sfoglia stesa surgelata per dolci (1)					2
Pasta sfoglia stesa surgelata per lasagna (2)					1
Patatine 9/9					3
Piselli finissimi					3
Spinaci a cubetti					3

(1) Pasta stesa per dolci

- Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE;
- deve contenere nell'elenco degli ingredienti

(2) Pasta sfoglia per lasagna

Deve essere prodotta e surgelata da laboratorio industriale autorizzato/registrato CE

- essere ottenuta con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno gr. 200 di uova intere fresche pastorizzate per ogni chilogrammo di semola;
- essere posta in vendita con la sola denominazione "pasta all'uovo";
- deve contenere l'elenco degli ingredienti.

DATA

FIRMA