

**Numero:** 12641

**Data Emissione:** 31/07/2015

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Mozzarella g 100 - Da latte italiano

**Descrizione:** Formaggio fresco a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. La pasta di consistenza molle, fibrosa, costituita da più fogli sovrapposti, lattiginosa, priva di occhiature, con sapore di latte fresco. La compressione della pasta dopo il taglio determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. 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 di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, acidificante.

**La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.**

**Confezionamento:** Il prodotto deve avere un peso sgocciolato al netto d'imballo di g 100 ed essere confezionato in multiporzione. A richiesta parte della fornitura deve essere in monoporzione. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

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

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura (g)	100 ±5%

**Caratteristiche sensoriali**

Consistenza	morbida e leggermente elastica
Occhiatura	assente
Colore	omogeneo bianco latte
Sapore	fresco, sapido di latte lievemente acidulo, privo di retrogusti
Odore	caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo

**Parametri microbiologici**

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

**Parametri chimici**

Sale (NaCl) sul tal quale (%)	<= 1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10