

Numero: 12642

Data Emissione: 31/07/2015

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mozzarella per pizza - Da latte italiano

Descrizione: Formaggio a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. La pasta deve essere di media consistenza, elastica, senza o con rare occhiature, priva di crosta esterna. 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 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: Filone da 1000 g ca. 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco/crema
Sapore	Dolce, gradevole, con tipica nota latte
Odore	Fresco di latticino

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	±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