

Numero: 12643

Data Emissione: 31/07/2015

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

Denominazione prodotto: Asiago D.O.P

Descrizione: Il prodotto oggetto della fornitura deve essere ricavato da formaggio Asiago D.O.P. pressato, con pasta colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura marcata ed irregolare, con crosta sottile ed elastica; la forma intera deve essere cilindrica con scalzo convesso, di altezza cm 11 - 15, di diametro cm 30 - 36, di peso kg 11 - 15. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria e nello specifico il D.P.R. 21/12/78, Reg. CE 1107/96, Provvedimento Ministero Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 25 ottobre 2007, Reg CE 1200/2007 e successivi modifiche.

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 pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.

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 della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data di produzione/confezionamento.

Confezionamento: Il formaggio deve essere tagliato e confezionato sottovuoto. 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
Stagionatura max. (g)	40
Stagionatura min (g)	30
Peso (kg)	<=4

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco o leggermente paglierino
Odore	Gradevole, delicato
Occhiatura	marcata, stracciata, irregolare
Sapore	delicato, gradevole

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 tal quale (%)	1,7 (±0,1)
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	