

Numero: 12644

Data Emissione: 31/07/2015

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

Denominazione prodotto:

Caciotta di latte vaccino italiano - Da agricoltura

Descrizione:

Il formaggio deve essere prodotto con latte vaccino intero biologico, italiani, di gusto dolce, a pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. accennata e di colore paglierino, deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai prodotti alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti:

Latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermentato

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

Confezionamento:

Il formaggio deve essere confezionato in atmosfera protettiva. deve essere conforme alla vigente normativa.

Imballo:

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né deformati o fessurati.

Shelf Life:

residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti / Alterazioni	assenti
Stagionatura (gg)	>=20
Spessore della crosta (mm)	<=1
Peso (kg)	1 - 1,5

Caratteristiche sensoriali

Colore della pasta	Bianco
Colore della crosta	paglierino
Occhiature	assente
Gusto	dolce
Retrogusto	dolce di latte

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Sale (NaCl) sul totale (%)	1