

Numero: 12646

Data Emissione: 31/07/2015

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

**Denominazione prodotto:** Formaggio primo sale - Da latte italiano

**Descrizione:** Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. Il formaggio deve essere privo di crosta, avere superficie asciutta, struttura omogenea con piccoli distacchi, di consistenza tenera e morbida e con siero contenuto. 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 fresco proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale.

**La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere da 0°C a +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 prodotto non deve essere incartato. 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
Peso (g)	1000 ±5%

## Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco leggermente paglierino omogeneo
Sapore	dolce, delicato
Odore	caratteristico, delicato

## Parametri microbiologici

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

## 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.	