

Numero: 12677

Data Emissione: 31/07/2015

Case Vacanza, Scolastico

Denominazione prodotto: Mozzarella bocconcini g 30 - 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 intero 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 di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte e della data di produzione e/o confezionamento.

Confezionamento: Il prodotto in bocconcini da 30 g deve essere confezionato in vaschette e/o buste da 33 pezzi. A richiesta il 20 % della fornitura deve essere in confezioni da ca 300g (10 bocconcini) o da ca 250g (8 bocconcini). 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
Bocconcini (g)	30 ± 3%

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assenti
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.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10