

Numero: 13330

Data Emissione: 19/10/2018

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

Denominazione prodotto: Cioccolato fondente extra

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di una pasta di cacao e di zucchero (saccarosio). La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta. La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. 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: (Indicativi ma non esaustivi)

Zucchero, pasta di cacao, burro cacao, emulsionante: lecitina di soia. Estratto di vaniglia. E' ammessi la presenza di tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte.

Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in barrette a base quadrata o rettangolare da g 30 cad. (peso netto), preconfezionato singolarmente in alluminio o accoppiati non trasparenti riportante l'indicazione secondo le norme vigenti e consegnati in confezione multipla da max 200 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 18 mesi

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	Omogeneo privo di efflorescenze
Sapore	Delicato e gradevole
Odore	Delicato e gradevole

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Muffe	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Sostanza secca di cacao min. (%)	45
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	