

Numero: 13974

Data Emissione: 15/03/2022

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

Denominazione prodotto: Pizza bianca precotta/parzialmente cotta e surgelata

Descrizione: Prodotto da forno precotto/parzialmente cotto all'origine, ricavato dalla lavorazione di farina di grano tenero. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Il gusto e la consistenza devono essere gradevoli al consumo e garantire un riscontro positivo sull'utenza. Il trancio deve essere con la superficie bruno dorata con piccoli fori.

Le modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto sono quelle tipiche della ristorazione scolastica: aggiunta di farcitura, cottura/rinvenimento, confezionamento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

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: Farina di grano tenero tipo "0" e/o "00", acqua, olio d'oliva extra vergine, sale, lievito, farina di cereali maltati, malto d'orzo.

Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici.

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 ad esclusione della soia.

Confezionamento: Le basi pizza devono essere facilmente separabili ed in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

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 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui carboniosi	assenti
Forma	rettangolare
Dimensioni max (cm)	30x16,5
Dimensioni min (cm)	28,5x15,5
Spessore (cm)	1,5 - 2
Peso medio (g)	300 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Dorato in superficie
Odore	Tenue gradevole
Brucciature della base	assenti
Consistenza dopo cottura	Soffice in ogni zona

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale su tal quale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	