

Numero: 13975

Data Emissione: 15/03/2022

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

Denominazione prodotto: Pizza surgelata pomodoro e mozzarella

Descrizione: Prodotto da forno composto da una base farcita con pomodoro e mozzarella, precotta o parzialmente cotta. La base deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. La distribuzione della farcitura deve essere uniforme. Il gusto e la consistenza del prodotto finito devono essere gradevoli al consumo e garantire un riscontro positivo sull'utenza. Le modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto sono quelle tipiche della ristorazione scolastica, comprensive di rinvenimento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo.

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

Farcitura : polpa e/o passata e/o semi concentrato di pomodoro d'origine italiana; olio extra vergine d'oliva; mozzarella (prodotta con latte di allevamenti italiani), fermenti lattici, caglio; sale.

La farcitura deve essere uniformemente distribuita sulla base senza lasciare scoperti i bordi.

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.

Confezionamento: Le basi pizza devono essere facilmente separabili, in imballaggio secondario da max kg 10 e non ternosigillate singolarmente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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
A - Dimensioni max (cm)	30x16,5
A - Dimensioni min (cm)	28,5x15,5
A - Peso medio (g)	400 (+/-5%)
A - Rapporto Base:Mozzarella (g)	300 :100
B - Dimensioni max (cm)	30x49
B - Dimensioni min (cm)	28,5x46,5
B - Peso medio (g)	1200 (+/-5%)
B - Rapporto Base: Mozzarella (g)	900:300

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto
Consistenza dopo cottura	Soffice in ogni zona
Brucciature dei bordi	assenti

Parametri microbiologici

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

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.	