

**Numero: 14139**

**Data Emissione: 02/09/2022**

Scolastico

**Denominazione prodotto:** Mozzarella biologica bocconcini g 30 - Prodotto bio italiano

**Descrizione:** Il formaggio fresco a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani. La pasta di consistenza molle, fibrosa, costituita da più fogli sovrapposti, lattiginosa, priva di occhiature, con sapore di latte fresco e, dopo il taglio, la sua compressione 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 biologico 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.**

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.**

**Confezionamento:** Il prodotto in bocconcini da 30 g deve essere confezionato in vaschette di ca kg 1. 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 (+/- 5%) |

### 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 |
| Anaerobi solfito riduttori       | Ufc/g   | <=100          |
| E.coli                           | Ufc/g   | <=10           |
| Stafilococchi coagulasi positivi | Ufc/g   | <=10           |
| Coliformi totali                 | Ufc/g   | <=10.000       |

### 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 |
| Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i. |       |