

**Numero:** 14169

**Data Emissione:** 27/09/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Formaggio fuso senza polifosfati

**Descrizione:** 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:** Formaggio, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione: citrato di sodio, correttore di acidità: Acido citrico stabilizzante carragenina sale. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**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:** 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 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura (g)	17,5 ( +/- 5%)

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco avorio
Sapore	dolce, cremoso, fondente
Consistenza	morbida
Odore	neutro

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<=10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<= 100
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.