

Numero: 14175

Data Emissione: 02/09/2022

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

Denominazione prodotto: Mozzarella per pizza - Da latte italiano

Descrizione: Formaggio a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. La pasta deve essere di media consistenza, elastica, senza o con rare occhiature, priva di crosta esterna. 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 proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, acidificante.

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.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in imballi di peso 1 kg ca. 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Polvere di formaggio	assente
Peso (g)	1000 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco/crema
Sapore	Dolce, gradevole, con tipica nota latte
Odore	Fresco di latticini

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	<=1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furano (mg/100g di sost. proteica)	<= 10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	