

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, SAN GIOVANNI VALDARNO E TERRANUOVA BRACCIOLINI

Scheda Tecnica Qualitativa per

PRODOTTI LATTIERO CASEARI E SALUMI

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di prodotti lattiero- caseari e salumi per le mense scolastiche dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità, devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, il trasporto deve avvenire con mezzi idonei, i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura fra 0° e 4°C. I veicoli e i contenitori impiegati per il trasporto dovranno essere mantenuti puliti e sottoposti a manutenzione periodica, i prodotti devono rispondere ai seguenti requisiti:

- **LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE** = Vaccino di provenienza nazionale, parzialmente scremato ,sottoposto a trattamento UHT, confezionato in contenitori tetrapak- confezione da Lt.1; deve avere le caratteristiche prescritte dalla legge 169/89. La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di consegna.
- **LATTE FRESCO CRUDO** = Vaccino intero di provenienza nazionale, non scremato, sottoposto esclusivamente alla pastorizzazione; confezionato sottovuoto in contenitori Tetrapak con evidenziata la data di scadenza, deve avere le caratteristiche prescritte dalla Legge n.169/89.
- **YOGURT** = derivato esclusivamente dalla fermentazione del latte di provenienza nazionale provocata da culture di fermenti lattici vivi (lactobacillus bulgaricus e streptococcus thermophilus in rapporto 1:1 circa), in vasetti singoli da gr.125. Lo yogurt naturale o al gusto di frutta, deve essere costituito da yogurt naturale magro o intero con l'aggiunta di frutta e zucchero. Unici additivi ammessi, sono gli aromi naturali. Deve presentare : **GUSTO** spiccatamente acido peculiare del prodotto , **SAPORE** equilibrato e tipico senza retrogusto di amaro, di rancido o di artificiale, **COLORE** omogeneo senza discolorazioni. La data di scadenza non deve essere inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.
- **MOZZARELLA** = Formaggio molle a pasta filata,di latte vaccino intero di provenienza nazionale in confezione sottovuoto da gr.100/125, deve presentarsi con impasto levigato,consistente ed elastico; di colore bianco latte, sapore e aroma caratteristico. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 44%. Additivi assenti e confezionato conforme a quanto previsto per i formaggi freschi a pasta filata D.Lgs. 27 gennaio n.109/92.Data di scadenza non inferiore a 15 giorni.
- **CACIOTTA TOSCANA PECORINO DOP** = in forme da Kg.2 circa,con crosta liscia e regolare di colore paglierino, pasta morbida ed omogenea. Deve avere almeno 3 mesi di stagionatura, presentarsi in perfetto stato di conservazione senza alterazioni di nessun genere e deve rispondere alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP.

- **EMMENTAL -EDAMER** = di latte vaccino, devono essere forniti in stecche preconfezionate, con conservabilità minima non inferiore a 20 giorni. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 45%.
- **GRANA PADANO DOP** = Il formaggio Grana Padano, deve avere particolari requisiti fissati dal D.P.R. 30 ottobre 1955 n.1269 che ne riconosce la denominazione di origine circa i metodi di lavorazione, le zone di produzione e le seguenti caratteristiche merceologiche: Formaggio semigrasso a pasta dura cotta, prodotto con latte vaccino proveniente da mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento con coagulo ad acidità naturale. Il Grana Padano deve essere confezionato sottovuoto. L'impasto di colore paglierino, deve avere sapore ed aromi caratteristici ; la stagionatura non inferiore a 12 mesi.
- **RICOTTA** = di latte vaccino di provenienza nazionale , non deve presentare sapori, odori o colorazioni anomali. Rientrare nei limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE e dalla normativa della Regione Toscana.
- **STRACCHINO** = formaggio molle a pasta cremosa, prodotto con puro latte vaccino di provenienza nazionale contenente fermenti lattici, caglio e sale, senza presenza di difetti quali colio, gessosità e gonfiore. Il sapore deve essere fresco e dolce. Il colore deve essere bianco, privo di colorazioni anomale sulla superficie e/o all'interno della pasta. Residuo grasso della sostanza secca minimo 50%. Le confezioni dovranno essere sigillate con carta di film plastico trasparente ed impachettati con carta a stampa; devono essere conformi al D.Lgs. n.109/92(etichettatura)- data di scadenza (minimo 10 giorni residui dalla data di consegna).
- **BURRO** = di latte vaccino di provenienza nazionale ricavato da pura panna di affioramento con massa pastosa di colore variabile dal bianco al giallo paglierino, odore ed aromi caratteristici, sapore gradevole, deve essere costituito da sostanza grassa del latte in percentuale non inferiore all'80% non dovrà contenere alcuna sostanza ad esclusione del sale comune in percentuale non inferiore al 2%.
- **PROSCIUTTO CRUDO TOSCANO DOP** = Il prodotto deve rispondere alle caratteristiche ed ai requisiti previsti dal disciplinare della DOP. Il prosciutto crudo disossato dovrà avere un bel colore uniforme rosato scuro, di sapore dolce e gradevole, sano ed immune da difetti esterni ed interni.
- **PROSCIUTTO COTTO** = Di suino, deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati; la carne deve essere compatta di colore rosa chiaro: il grasso bianco e sodo; il sapore tipico, dolce. Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza che non deve essere inferiore a tre mesi dalla data di consegna.
- **SPECK** = Il prodotto, deve essere di prima qualità di produzione nazionale, preparato in tranci di coscia suina e deve presentare stagionatura maggiore di 3 mesi. Il prodotto deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore marroncino, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. Il contenuto di sale deve essere inferiore del 5% con una umidità massima del 55%.