

Centro Pluriservizi S.p.A.
LETTERA DI INVITO
PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LE SCUOLE DEI COMUNI DI
MONTEVARCHI TERRANUOVA BRACCIOLINI CASTELFRANCO PIANDISCÒ LORO
CIUFFENNA E LATERINA PERGINE VALDARNO
Scheda Tecnica Qualitativa per

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

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 100% BIOLOGICO PARZIALMENTE SCREMATO** = Latte vaccino, biologico certificato, parzialmente scremato ITALIANO, sottoposto a trattamento UHT, confezionato in contenitori tetrapak- Proveniente da mucche che seguono un'alimentazione di origine biologica e senza OGM come previsto dalla legge. confezione da Lt.1.
La scadenza non dovrà essere inferiore a 30 giorni dalla data di consegna.
- **YOGURT 100% BIOLOGICO senza glutine**= derivato esclusivamente dalla fermentazione del latte biologico certificato ITALIANO, provocata da culture di fermenti lattici vivi (lactobacillus bulgaricus e streptococco Theophilus in rapporto 1:1 circa), in vasetti singoli da gr.125. Lo yogurt 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 fresco a pasta filata di latte vaccino ITALIANO; fermenti lattici vivi, caglio microbico, sale. deve presentarsi con impasto levigato, consistente ed elastico; di colore bianco latte, sapore e aroma caratteristico. Confezionamento in liquido di governo (acqua e sale) Additivi assenti, non OGM, e confezionato conforme a quanto previsto per i formaggi freschi a pasta filata D.Lgs. 27 gennaio n.109/92 e s.m.i. Data di scadenza non inferiore a 15 giorni. Porzioni da 30 gr e da 100 gr.
- **MOZZARELLA BIOLOGICA** – latte vaccino ITALIANO pastorizzato biologico certificato, fermenti lattici vivi, caglio microbico, sale. deve presentarsi con impasto levigato, consistente ed elastico; di colore bianco latte, sapore e aroma caratteristico. Confezionamento in liquido di governo (acqua e sale) Additivi assenti, no OGM e

confezionato conforme a quanto previsto per i formaggi freschi a pasta filata D.Lgs. 27 gennaio n.109/92 e s.m.i. Data di scadenza non inferiore a 15 giorni. Porzioni da 30 gr e da 100 gr.

- **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.
- **EDAMER** = formaggio a pasta semidura di latte vaccino pastorizzato con l'aggiunta di fermenti lattici, caglio microbico e CAC12; superficie giallo chiaro, interno giallo chiaro, opaco, occhiatura rara, piccola. Non deve contenere sostanze OGM. Deve essere fornito in stecche preconfezionate da 3 Kg. circa, con conservabilità minima non inferiore a 20 giorni. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 45%.
- **EDAMER BIOLOGICO:** formaggio a pasta semidura di latte vaccino pastorizzato BIOLOGICO certificato, con l'aggiunta di fermenti lattici, caglio microbico e CAC12; superficie giallo chiaro, interno giallo chiaro, opaco, occhiatura rara, piccola. Non deve contenere sostanze OGM. Deve essere fornito in stecche preconfezionate da 3 Kg. circa, con conservabilità minima non inferiore a 20 giorni. Residuo grasso sulla sostanza secca minimo 45%.
- **RICOTTA** = Formaggio fresco latte vaccino di ITALIANO (Siero latte vaccino, crema di latte vaccino, sale); non deve presentare sapori, odori o colorazioni anomali e rientrare nei limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE e dalla normativa della Regione Toscana. Senza utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati. Confezioni da 1,5 Kg e da 200 gr.
- **RICOTTA BIOLOGICA** = Formaggio fresco latte vaccino di ITALIANO biologico certificato (Siero latte vaccino, crema di latte vaccino, sale); non deve presentare sapori, odori o colorazioni anomali e rientrare nei limiti microbiologici previsti dalla normativa italiana, dalla normativa CEE e dalla normativa della Regione Toscana. Senza utilizzo di ingredienti provenienti da organismi geneticamente modificati. Confezioni da 1,5 Kg e da 200 gr.
- **STRACCHINO** = formaggio molle a pasta cremosa, prodotto con puro latte vaccino ITALIANO 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%. Il prodotto non contiene OGM o prodotti derivanti da OGM. Le confezioni dovranno essere sigillate con carta di film plastico trasparente ed impacchettati 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). Confezioni da 1 Kg e da 100 gr.
- **STRACCHINO BIOLOGICO** = formaggio molle a pasta cremosa, prodotto con puro latte vaccino ITALIANO biologico certificato, 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%. Il prodotto non contiene OGM o

prodotti derivanti da OGM. Le confezioni dovranno essere sigillate con carta di film plastico trasparente ed impacchettati 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). Confezioni da 1 Kg e da 100 gr.

- **BURRO** = di latte vaccino ITALIANO ricavato da pura panna di affioramento pastorizzata 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%. Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- **BURRO BIOLOGICO**= di latte vaccino ITALIANO biologico certificato ricavato da pura panna di affioramento pastorizzata 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%. Non contiene ingredienti, additivi, aromi, coadiuvanti tecnologici, supporti per additivi e aromi costituiti o derivati da OGM.
- **FORMAGGIO SPALMABILE** = Formaggio prodotto con latte vaccino ITALIANO intero pastorizzato, fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. Senza glutine e senza caglio.
La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.
Confezioni da 100 gr con etichettatura conforme alla normativa vigente; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.
- **FORMAGGIO SPALMABILE BIOLOGICO** = Formaggio prodotto con latte vaccino intero pastorizzato ITALIANO biologico certificato; fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro delicato. Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente nazionale e CE. Senza glutine e senza caglio.
La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.
Confezioni da 100 gr con etichettatura conforme alla normativa vigente; gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.
- **FORMAGGIO PRIMO SALE:** di latte vaccino ITALIANO, sale, caglio; sapore delicato; odore delicato, caratteristico; consistenza: pasta bianca tenera omogenea.
Formato: gr. 1.500.
- **FORMAGGIO PRIMO SALE BIOLOGICO:** di latte vaccino ITALIANO biologico certificato, sale, caglio; sapore delicato; odore delicato, caratteristico; consistenza: pasta bianca tenera omogenea.
Formato: gr. 1.500.
- **ROBIOLA** - Formaggio fresco spalmabile; Latte vaccino pastorizzato ITALIANO, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.
Caratteristiche: morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiature fine o inesistenti, di colore bianco o leggermente paglierino.

Formato: confezione da 100 gr.

- **ROBIOLA BIOLOGICA-** Formaggio fresco spalmabile; Latte vaccino pastorizzato ITALIANO biologico certificato, sale, caglio, fermenti lattici selezionati.
Caratteristiche: morbida, fondente in bocca, compatta, con occhiature fine o inesistenti, di colore bianco o leggermente paglierino.
Formato: confezione da 100 gr.
- **YOGURT DI SOIA** - Ingredienti Succo di soia* 99,5% (acqua, semi di soia 9%), sali di calcio, fermenti selezionati di cui Bifidus. Prodotto garantito senza glutine.
Conforme alla norma NF V29-001, soia senza OGM