



SCHEMA TECNICA-ALLEGATO DI GARA

Data di emissione: 29/11/2018

Prodotto: latte UHT parzialmente scremato G2_L47_REV 2.0

Descrizione prodotto

Prodotto ricavato da latte vaccino, non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino e tutta la produzione deve essere fatta in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007.

Caratteristiche organolettiche	
Colore	Tipico bianco
Odore	Delicato, tipico del latte
Sapore	Tipico del latte fresco
Consistenza	Liquida, omogenea

Ingredienti: latte parzialmente scremato. Grassi 1,6 %.

Aspetto igienico-sanitario: tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto ai regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti. In particolare, dovranno essere soddisfatti i seguenti parametri microbiologici e chimico-fisici. **Shelf Life:** 120 giorni

PARAMETRI	ufc/g
Listeria monocytogenes	ASSENTE in 25 gr
Salmonella spp	ASSENTE in 25 g
Enterobacteriaceae	<10

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione del proprio piano di autocontrollo e di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Confezioni da 1 lt. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Ogni confezione deve riportare informazioni relative a: ingredienti, lotto e scadenza. Le confezioni devono essere ben sigillate e pulite.

Gli imballaggi secondari devono essere integri, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio, esenti da tracce di infestanti di alcun tipo.

**Per accettazione concorrente
(Timbro e firma)**

**Per Qualità e Servizi
RUP**