

Centro Pluriservizi S.p.A.

**Manifestazione di Interesse per l'affidamento della fornitura di Parmigiano Reggiano 24 mesi
Ottavo di forma sottovuoto per lo svolgimento del servizio di refezione scolastica dei comuni
di Montevarchi, Terranuova Bracciolini, Loro Ciuffenna, Castelfranco Piandiscò e Laterina
Pergine Valdarno.**

Scheda Tecnica Qualitativa per

PARMIGIANO REGGIANO

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di Parmigiano Reggiano per le mense scolastiche dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE

Il prodotto deve essere confezionato e distribuito 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:

- **PARMIGIANO REGGIANO** = Il formaggio Parmigiano Reggiano, deve avere particolari requisiti fissati registrato come Denominazione d'Origine Protetta ai sensi del Reg. CE 510/2006 che ne riconosce la denominazione di origine circa i metodi di lavorazione, le zone di produzione e le seguenti caratteristiche merceologiche: Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte vaccino crudo, parzialmente scremato proveniente da mungiture giornaliere, riposato e parzialmente scremato per affioramento con coagulo ad acidità naturale. Il Parmigiano Reggiano deve essere confezionato sottovuoto. L'impasto di colore paglierino, deve avere sapore ed aromi caratteristici ; la stagionatura non inferiore a 24 mesi. Confezionato in ottavi di forma.