

Centro Pluriservizi S.p.A.

**MANIFESTAZIONE DI INTERESSE
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**

PROSCIUTTO COTTO

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:

- **PROSCIUTTO COTTO BIOLOGICO PER ALMENO IL 30% IN PESO** = Di suino di ORIGINE ITALIANA, deve essere di prima qualità, 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. Trancio da kg.8,5 e trancio da 4 kg. circa.