MINISTERO DELLA DIFESA

DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	**Registrazione n° 296/U.I./VIVERI**
FORNITURA DI: FORMAGGIO DA	**Dispaccio n° 1/1/4229/COM**
TAVOLA A PASTA PRESSATA	**del 13/11/2000**

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 63/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/1/10220 del 26.01.1972.

CAPO I - REQUISITI ORGANOLETTICI DEL PRODOTTO.

1.1. Il formaggio deve essere prodotto esclusivamente con latte di vacca intero ad acidità naturale.

1.2. Forma: cilindrica o quadrangolare, a scalzo diritto o leggermente convesso, con facce piane o quasi piane.

1.3. Dimensioni delle forme: altezza cm. 7-15, diametro cm. 30 – 40 per le forme cilindriche; lato cm. 25 – 35 per le forme quadrangolari.

1.4. Peso da 6 a 18 Kg.

1.5. Confezione esterna; crosta sottile, elastica, integra, senza soluzione di continuo, di colore naturale o tinteggiata giallo paglierino con variazioni verso il chiaro o il giallo bruno.

1.6. Colore della pasta: bianco, leggermente paglierino.

1.7. Sapore della pasta: caratteristico, gradevole, tendente al dolce; non è ammesso il sapore piccante, salato, acido, amaro (anche se lievemente), nonché quello comunque alteratosi per stagionatura incompleta od eccessiva.

1.8. Aroma della pasta; caratteristico, delicato.

1.9. Struttura della pasta: unita al taglio, con occhiatura irregolare limitata, asciutta di piccola o media grandezza. Ciascun occhio, comunque, non deve essere superiore ad un centimetro di diametro. Non è ammessa, in ogni caso, l'occhiatura fitta di tipo spugnoso.

1.10. Stagionatura: due mesi.

1.11. L'intera partita deve essere costituita da un insieme di forme scelte, ben preparate, in perfetto stato di conservazione. Le forme devono essere scevre di macchie o muffe, di screpolature, di odori e sapori anormali, nonché di qualsiasi altro difetto ed alterazione. E' tollerata la presenza di qualche leggera sfogliatura asciutta, ognuna larga non più di due millimetri e lunga non più di quattro centimetri.

CAPO II - REQUISITI CHIMICI.

2.1. Umidità: non oltre il 45%;
su sostanza secca.

2.2. Grasso: non meno del 45% da determinare secondo quanto detto al punto 3.2..

2.3. Sostanze azotate: non meno del 42%.

2.4. Ceneri totali: max 8%.

2.5. Cloruro di sodio: non oltre il 4%.

CAPO III – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

3.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondi i metodi descritti nel manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists" - 13ª edizione 1980 – nonché, per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.

3.2. Si precisa, per quanto riguarda il grasso, che:

- esso sarà determinato secondo il metodo Schmid – Bondzjnsky – Ratzlaff;
- la sua natura sarà accertata qualitativamente, mediante esame gascromatografico, allo scopo di stabilire che nella lavorazione del formaggio sia stato impiegato unicamente latte di vacca, senza aggiunta di altri grassi di diversa provenienza.

3.3. L'Amministrazione si riserva peraltro la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuni, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

CAPO IV – VARIE.

4.1. Ciascuna forma deve portare il marchio od il contrassegno della Ditta produttrice. Tutte le forme devono riportare su di una faccia il numero di codificazione NATO, impresso con marchio a fuoco, oppure marcato con inchiostro, oppure a mezzo punzonatura, o anche mediante l'applicazione di etichetta autoadesiva.

CAPO V - IMBALLAGGIO.

Le forme devono essere consegnate senza alcun imballaggio.
Qualora nella lettera d'invito a concorrere sia richiesto l'imballaggio, questo deve essere di uso commerciale, tale comunque, da assicurare la adeguata protezione del prodotto durante le operazioni di carico, scarico e trasporto.
Il prodotto deve essere in possesso della prevista bollatura sanitaria, secondo quanto prescritto dal D.P.R. 14.01.1997, n.54 (G.U. n. 59 del 12.03.1997 – Suppl. 54/L).

F.to	**F.to**	**F.to**
IL CAPO SEZIONE	**IL CAPO DIVISIONE**	**IL CAPO REPARTO**

F.to
IL DIRETTORE GENERALE