

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

INDICE.....	1
CONDIZIONI GENERALI.....	2
PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE.....	3
PRODOTTI A BASE DI CERALI.....	5
ALTRI GENERI ALIMENTARI NON REFRIGERATI.....	10
LATTICINI.....	15
CARNI FRESCHE.....	19
UOVA E OVOPRODOTTI.....	22
PRODOTTI INSACCATI.....	23
ALIMENTI SURGELATI.....	25
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	28
FRUTTA FRESCA.....	29
VERDURA FRESCA.....	33
AROMI FRESCI.....	36
PRODOTTI DIETETICI.....	37
GENERI ALIMENTARI VARI, INDICAZIONI PER PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA.	40
ULTERIORI RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI AGLI ALIMENTI.....	54

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'ideale protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10)

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.Lgs 61/10)

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99)

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare".e ambientali

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità ([Legge 12 marzo 1999, n. 68](#) - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti ([Legge 22 giugno 2000 n. 193](#) - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti)

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. tori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo al "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale",

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

Rintracciabilità

Ai sensi dell'art. 18 del Regolamento C.E. 178 del 28 Gennaio 2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.

PRODOTTI A BASE DI CEREALI

Per i prodotti a base di cereali è prevista la fornitura di prodotti biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari."

PANE FRESCO

Deve essere prodotto secondo le modalità previste dalla legge n. 580 del 04 Luglio 1967 e successive integrazioni e modificazioni. E' prodotto artigianalmente con farina di grano tenero tipo "O", acqua, lievito senza grassi aggiunti. Deve essere confezionato in monoporzioni costituite da 1 o più fette di circa 30 gr ognuna. Potranno essere richiesti anche panini da 40 gr, tipo rosette. L'involucro dovrà essere costituito da una pellicola microforata. E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato e surgelato. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre otto ore prima della consegna. La fornitura giornaliera dovrà essere consegnata direttamente nei refettori.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n. 580/67 art. 16

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 31 marzo 1973 e modificazioni del D.M. 25 giugno 1981;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1960 n. 580/67

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro. Nel pane non vi deve essere alcuna impurità o residui di insetti (Filth-Test).

PANE SEMI-INTEGRALE E INTEGRALE

Ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farina semi-integrale di provenienza biologica, acqua e lievito, classificato secondo la normativa vigente come "pane di tipo 2" e devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro.

Il pane semi-integrale non deve essere ottenuto da farina tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Valgono le altre prescrizioni previste per la precedente voce "pane".

PANGRATTATO

Sarà derivato dalla macinazione di pane secco, conforme alle disposizioni della legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i., prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente le caratteristiche del tipo "0" e "00", l'aroma e il sapore devono essere caratteristici e gradevoli.

Le confezioni devono essere da g 500, da 1 kg e da 10 kg, in buste sigillate, complete di etichetta e data di scadenza del prodotto secondo la normativa vigente.

FARINA

Farina bianca tipo 0 – 1, in confezioni da 1kg

La farina bianca tipo 0 – 1 è di grano tenero, con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla L. n. 580/1967, tit. II, art. 7.

Non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge, farine di altri cereali e altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza rotture, difetti e devono riportare tutte le indicazioni richieste dal D.Lgs. 109/1992.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

La farina di riso deve essere ottenuta mediante macinazione di riso di buona qualità e raffinato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Per il resto, valgono le regole, se pertinenti, previste per la farina bianca.

Tipologie utilizzate :

Farina di grano tenero tipo 0, 00, 1, 2; Semola di grano duro; Semolino di grano duro; Cous-Cous.; Farina di grano tenero integrale (non deve essere addizionata di crusca artificialmente)

FETTE BISCOTTATE.

Dovranno essere fornite anche confezionate in monoporzione

Devono essere prodotte con farine di tipo 0, provenienti da grano tenero, olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale. Non devono contenere additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, nonché oli e grassi idrogenati. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli. Devono essere integre, friabili e croccanti. Devono essere consegnate in confezioni chiuse ed etichettate ai sensi del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

FIOCCHI DI CEREALI

Di avena, riso o mais. Devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni devono essere integre.

La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni sottovuoto da g 500.

CRACKER

In confezioni da g 350- g 500 o in monoporzione.

Non salati in superficie

Prodotti in conformità al D. P. R. 23/06/93 - n. 283, ottenuti dalla cottura rapida di uno o più impasti, anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, integrali, con acqua, zuccheri, oli vegetali, crusca

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate.

BISCOTTI FROLLINI

In confezioni da g 350- g 500, 1 kg o in monoporzione.

Etichettatura e confezionamento:

- I biscotti devono essere integri e consegnati in confezioni chiuse, etichettate ai sensi del D. Lgs. 109/92 concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari (DPR 187/2001) e successive modifiche ed integrazioni ed alla Direttiva 2000/13 CEE riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

La confezione di carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana (D.P.R. 777 del 23.08.1982 concernente i materiali e gli oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni), nonché di

materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Le singole confezioni possono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi che devono riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto ai sensi del D. Lgs 109/92.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina, uova, zucchero, miele, latte, polvere lievitante.

Non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzati di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia (Reg. CEE 2092/91).

Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi, ma con miele, zucchero di canna o malto.

I biscotti frollini devono essere di tipi e forme differenti.

Non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A); Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Regolamento CEE n. 466/2001, Regolamento CEE 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

BISCOTTI SECCHI TIPO OSWEGO

In confezioni da g 350- g 500, 1 kg o in monoporzione.

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, lievito.

Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la data di scadenza della confezione.

I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione.

E' vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati, additivi antiossidanti nel rispetto del decreto del Ministro della Sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (Decreto n 250/98), ma possono essere impiegati: miele, zucchero di canna e malto.

I biscotti non devono:

- contenere coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti;
- essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità.

Sono ammessi gli aromi naturali.

I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Si intendono prodotti dolci confezionati con farina di frumento o di mais.

Non devono contenere coloranti artificiali, additivi o altri ingredienti chimici di sintesi nel rispetto del D.M. n°209/96 e successive modificazioni (D.M. n° 250/98).

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

(crostate, rotolo al cioccolato e limone, ciambelle yogurt e cioccolato, ciambelloni, torta alle mele)

I prodotti dovranno essere realizzati in modo artigianale, non saranno accettati prodotti di tipo industriale, tranne particolari situazioni documentate previa autorizzazione dell'ufficio refezione scolastica. Gli ingredienti dovranno essere conformi ai parametri previsti nel capitolato. Non sono

ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n° 209, e successive modifiche (Decreto n° 250/98).

ORZO PERLATO

In confezioni da kg 1 in atmosfera protettiva o sottovuoto

L'orzo deve essere in grani uniformi, integri e puliti, non deve presentare semi, sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti. Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs.27/1)1992, n. 109.

MIGLIO

In confezioni da kg 1 in atmosfera protettiva o sottovuoto

Grani decorticati in perfetto stato di conservazione, perfettamente maturi, non avariati per eccesso di umidità, uniformi, integri e puliti. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe o attacchi di parassiti.

La confezione non deve presentare insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 27/1)1992, n. 109

FARRO

In confezioni da 1 kg

Il prodotto deve presentarsi di colore marrone chiaro, il chicco deve uniforme, circolare-ovale intero, sgusciato e decorticato. Con una tolleranza di chicchi rotti del 3%.

Il prodotto deve essere di odore e sapore caratteristico della specie, pulito. L'umidità del prodotto non deve superiore al 14 %.

Confezioni:

Il prodotto deve essere confezionato in sacchi alimentari conformi alle normative vigenti.

Il prodotto deve avere una data di scadenza pari a 6 mesi dalla data di produzione.

Il prodotto deve essere stoccato in un luogo fresco e asciutto con sacchi chiusi.

MAIS

Deve risultare indenne da alterazioni, adulterazioni, sofisticazioni, infestazioni di parassiti animali, vegetali e fungini; non deve contenere altri semi, deve essere a granella uniforme, integra e pulita, non deve essere transgenico.

Il mais deve essere confezionato in involucri trasparenti, sigillati, sotto vuoto, senza rotture o difetti; la confezione dovrà essere etichettata ai sensi della normativa vigente.

Tipologie utilizzate : Mais in grani; Farina di Mais: mais giallo, ottenuto dalla macinazione della frazione vitrea.

PASTA DI GRANO DURO

In confezioni da g.500, da 1 kg, da kg 3 o da 5 kg..

Etichette e confezionamento:

Deve essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

Caratteristiche:

La pasta deve essere sempre di prima qualità.

Deve essere prodotta con semola di grano duro (100%) conforme alla legge n. 580/67 e successive modificazioni. Non deve essere ottenuta da grano transgenico.

Deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odore e sapore gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura.

La composizione chimica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

- umidità: percentuale massima 12,50%,
- ceneri sul secco: minimo 0,70% - massimo 0,90%,
- cellulosa: minimo 0,20% - massimo 0,45%,
- sostanze azotate sul secco: percentuale minima 10,50%,
- grado di acidità sul secco espressa in gradi: massimo 4,00,
- grado di spappolamento: percentuale massima 5,60%.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza.

Sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 18 minuti), non deve risultare rotta o spappolata, non deve avere ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

La pasta non deve presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature e tagli.

Non deve essere infestata da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o qualsiasi altro agente infestante.

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n. 580/67, titolo IV, art. 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 del 8 giugno 1971.

Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

tempo di cottura;

resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. Dovranno essere forniti anche mini formati adatti al consumo della prima infanzia.

L'elenco minimo dei formati richiesti è il seguente:

- penne rigate,
- mezze penne,
- pipe rigate,
- conchiglie,
- sedani,
- tortiglioni,
- rigatoni,
- mezze maniche,
- sedani,
- gnocchetti sardi,
- farfalle,
- Spaghetti
- pennette rigate,
- sedanini,
- fusilli
- stortini/gramigna,
- tubetti/corallini,
- stelline,
- semi di melone/risone,
- tempestine/grattini,
- lumachine
- pepe bucato
- conchigliette,

- farfalline.

PASTA SECCA ALL'UOVO.

Prodotta con semola di grano duro e con almeno 4 uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g per kg di semola. Formato: tagliatella.

RISO BIANCO CONVENZIONALE E RISO SEMINTEGRALE

Deve essere in confezione sottovuoto da kg 1 o in ATM da 5 kg, integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D. Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche.

Il riso, varietà Roma, Carnaroli, deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione e deve possedere le caratteristiche tipiche della varietà.

Caratteristiche:

Se biologico, deve provenire da coltivazioni biologiche certificate e successive modifiche ed integrazioni).

Il riso deve avere un'umidità non superiore al 14%.

Deve risultare dall'ultimo raccolto, indenne da alterazioni, parassiti animali vegetali, funghi e muffe.

Deve essere con chicchi integri, con tolleranza del 3% di rottura, ed esenti da difetti di qualunque natura, punteggiature, perforazioni, nonché esente da corpi estranei.

Non deve essere transgenico.

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve essere cosparso di polvere quale gesso, caolino o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, ecc., per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate.

Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

ALTRI GENERI ALIMENTARI NON REFRIGERATI

ACETO DI VINO BIANCO o ACETO DI MELE- Bott. 1 lt

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. n° 162/65 (convertito con modificazione nella Legge 738/70).

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.

Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi, e sostanze coloranti come da Legge 527/82.

L'aceto può essere imbottigliato solamente in bottiglie di capacità di Lt 2, 1, 0,5 e 0,25 descritti dall'art 29 del D.P.R. n° 162/65 (vedi anche D.P.R. n° 772/68 art 11).

Le etichette dei contenitori devono riportare quanto richiesto dal D.P.R. n° 162/65.

La composizione dell'aceto deve rispondere ai requisiti richiesti dal D.M. del 27/03/1986.

L'aceto bianco è ottenuto da vini bianchi.

CAMOMILLA

La camomilla deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta l'immersione per infuso. I filtri devono essere preparati conformemente all'art. 11 Legge 283/1962. La confezione deve contenere 20 filtri.

L'etichettatura della camomilla comporta l'obbligo della indicazione del tipo di camomilla impiegata; la quale deve possedere tutte le caratteristiche tipiche della specie e ogni altra indicazione, in conformità al D. lgs n. 109 del 27/01/1992 concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche merceologiche e chimiche.

La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale (L. 30/10/40 n. 1724) e rispondenti ai tipi ed alle caratteristiche fissate nella tabella annessa alla presente legge.

CONFETTURA DI FRUTTA BIOLOGICA (ALBICOCCA, PESCA, CILIEGIA)

La confettura deve essere consegnata in barattoli di vetro, da kg 0,5 , con chiusura ermetica, munito di sigillo, riportante in etichetta ogni indicazione prevista dalla normativa vigente.

La confettura deve possedere le seguenti caratteristiche:

- tenore in zucchero non superiore al 45%,
- tenore in frutta non inferiore al 55%.

Il prodotto deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, translucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva ecc.) può contenere succo di limone.

LEGUMI SECCHI

E' prevista la fornitura di legumi biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari."

Fagioli borlotti o cannellini, ceci e ceci decorticati, pisellie piselli decorticate, lenticchie e lenticchie decorticate In confezioni da 500 gr o 1 Kg confezionati in atmosfera protettiva.

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del d.lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Caratteristiche:

Sono richiesti i seguenti tipi di legumi: ceci, lenticchie verdi, lenticchie rosse decorticate, fagioli borlotti e fagioli cannellini.

Devono essere di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma.

Devono essere essiccati uniformemente (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il periodo di conservazione in seguito alla raccolta non deve superare i 12 mesi.

Devono essere sani, esenti da attacchi di parassiti vegetali o animali.

Devono essere privi di muffe, insetti o corpi estranei di pietre, terra, ecc.

Non devono essere transgenici.

Saranno rifiutate partite di legumi che fossero di qualità inferiore e in ogni caso non rispondente a quanto sopra indicato, sia per confezionamento sia per caratteristiche.

LIEVITO DI BIRRA

Lievito di birra secco naturale composta da *saccharomices cervisiae* attivi, fresco in panetto

Si richiedono in confezioni da gr. 25. Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dalla legge n ° 580 del 4.7.67, art. 37 e 38.

LIEVITO PER DOLCI

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

Il prodotto deve essere conforme al D.M. 31.3.65 e successive modificazioni

MIELE

Barattoli da ½ kg.

Miele d'api tipo «millefiori o acacia», deve essere vergine, integrale, di produzione nazionale, confezionato a norma di legge, di buona qualità, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi-liquida, deve essere fornito in contenitori igienicamente ineccepibili. Non deve essere stato sottoposto ad alcun trattamento termico. Deve contenere gli enzimi in forma attiva e recare sull'etichetta l'indicazione relativa alla data di produzione ed alla data di scadenza.

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

E' prevista la fornitura di olio extravergine biologico nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari."

Il prodotto deve essere conforme al Regolamento CEE n. 2568/91 dell' 11/7/91.

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell' ulivo mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura. Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0,8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale, con la dicitura "spremitura a freddo". Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 del 21 ottobre 1991. All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- numero di perossidi (meq.102/Kg) 20,
- trilinoleina 0.35
- composizione acidica
- transisomeri degli acidi grassi
- spettrofotometria di cui: K232 2.4. e K270 0.2
- panel test.

Le confezioni devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. 109/92. E' obbligatorio riportare l'indicazione del luogo di coltivazione e di molitura delle olive (D.L. 24/06/04 n. 157).

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rilevino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di oli estranei, ovvero di oli a composizione anomale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo e simili.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi.

La fornitura richiesta è in bottiglie o latte da litri 1 o da litri 5.

OLIO DI ARACHIDE (per dolci)

Deve trattarsi di prodotto ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente e dalla pressione meccanica dei semi di arachide (*Arachis ipogea*) e successivamente sottoposto a processo di raffinazione (secondo normativa vigente); deve essere esente da coloranti aggiunti; deve essere limpido, brillante, di colore paglierino chiaro, inodore, di sapore gradevole, con leggero odore di noccioline; non deve avere acidità superiore al 4%; non deve avere odori disgustosi come di rancido, di putrido, fumo, muffa, verme. I contenitori non dovranno presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosione interna o esterna; la banda stagnata dovrà possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente; per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento alla normativa vigente; i contenitori dovranno essere dotati di tappo a vite, richiudibile ogni qual volta l'olio venga utilizzato; i contenitori dovranno riportare indicazioni relative alla denominazione del prodotto, al peso, al nome e indirizzo del produttore, alla data di scadenza (secondo la normativa vigente);

unitamente ai documenti di accompagnamento, in caso di richiesta, dovrà essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata

SUCCHI DI FRUTTA

Prodotto biologico.

In confezioni da 125ml, 200 ml o 1 lt.

Caratteristiche:

I succhi devono essere ottenuti da frutta di una sola specie, proveniente da agricoltura biologica portata e consistenza semiliquida.

I succhi di frutta richiesti devono essere dei seguenti gusti: pesca, pera, albicocca, mela, prugna ecc.

Devono possedere le seguenti caratteristiche:

tenore di frutta non inferiore al 70%.

I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di frutta diversa da quella dichiarata.

Il prodotto non deve presentare sapore ed odore estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, colpite da malattie o marcescente; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche.

I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, edulcoranti artificiali o sintetici, aromi artificiali, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute).

SPREMUTA D'ARANCIA

Prodotto biologico.

La spremuta deve essere 100% puro succo di arancia, sottoposta a trattamento UHT. Ogni singola confezione deve avere data di scadenza ed etichetta nutrizionale.

Il prodotto deve esser esente da aromi, aromatizzanti, conservanti zuccheri o altri ingredienti. La spremuta deve essere confezionata in tetra brik da 200 e da 700 ml .

POMODORI PELATI

E' prevista la fornitura di prodotti biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari."

Nella scelta del pomodoro sono da preferire le varietà di selezione tradizionale locale. Escludere le varietà ibride e sono vietate quelle transgeniche.

I prodotti devono essere preparati utilizzando pomodori freschi, sani integri, privi di additivi, di aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi, di coloranti nel rispetto del decreto del Ministero della Sanità 27/02/1996 n. 209 e successive modifiche.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, identificazione della ditta produttrice, del laboratorio di confezionamento, termine minimo di conservazione, un sistema di rintracciabilità della materia prima, ente certificatore, codice dell'operatore, consigli per l'immagazzinamento.

Devono avere inoltre le seguenti caratteristiche:

La denominazione "pomodori pelati" è riservata ai pomodori di tipo lungo privati della buccia, senza parti verdi, giallastre o ammalate.

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, provenire da varietà idonee alla conservazione ed essere assolutamente privi di pesticidi, antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali. In confezione da g 500 - g 1.000 - 3000 gr, peso sgocciolato 400g - 800g 2400 gr

I pelati devono essere di qualità superiore con caratteristiche previste dalla normativa vigente con peso dello sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto (per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 40 e non meno del 65% negli altri casi) e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4%.

I pomodori pelati e la polpa, confezionati in banda stagnata dovranno essere provenienti dall'ultimo raccolto. Le confezioni dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza e il codice, impresso sul fondello, leggibile (legge 283/62; DM 18/02/1984; DPR 327/82).

Internamente la confezione dovrà essere verniciata (smaltata) non solo sui fondelli ma anche sul corpo.

PASSATA DI POMODORO

E' prevista la fornitura di prodotti biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari. La passata di pomodoro deve essere consegnata in bottiglie o barattoli di vetro da gr 700 e da gr 400 con chiusura ermetica, muniti di sigillo riportanti in etichetta tutte le disposizioni legislative.

La passata di pomodoro deve essere prodotta da pomodori sani, maturi, ben lavati,. Deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristiche del prodotto. La passata non deve aver subito manipolazioni prima dell'imbottigliamento eccetto la scottatura, la pelatura, la de pezzatura, la precottura, la tritatura, e la setacciatura.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti di cui al Decreto del Ministero della Sanità n. 243 del 1/6/88. Deve avere una shelf life massima di 12 mesi.

SALE MARINO IODATO FINO E GROSSO

Confezione da kg1

Sale marino alimentare essiccato a 220°C. Contenuto in NaCl = 99,80%, Umidità =0.20%, presenza di altri sali Ca++, Mg++, SO4K+, pari al 0,14%. Granulometria tra 1 ed 5 mm.

Il sale deve essere arricchito con Iodato di Potassio per 0.0051% pari a 3 mg di iodio (I) apportato da 100 gr di prodotto. Antiagglomerante: E536 Ferrocianuro di Potassio 10mg/kg. Il prodotto deve essere prodotto e mantenuto secondo le regole igieniche sanitarie in applicazione al sistema HACCP in conformità al d.lgs. 155/97. In confezione da g 1000.

THE DETEINATO

Confezione da 20 filtri

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione " The deteinato" con la precisazione "Caffeina non superiore a 0,10%".

Il the deteinato è prodotto con trattamento effettuato mediante l'impiego del solvente diclorometano (D.M. 12/12/79 e D: M. 20/07/87 n.390).

Deve possedere i seguenti requisiti:

- Caffeina non superiore al 0,10%.
- residuo massimo del diclorometano 5cinque per mille.
- umidità compresa tra il 6% e il 10%.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere in involucri sigillati conformi alla normativa vigente.

Per le norme della tutela della denominazione di zafferano occorre riferirsi al R.D.L. 2217 del 12.11.36 e alla l. 283/62.

ZUCCHERO DI BARBABIETOLA

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui al D. Lgs. 20/2/2004 n. 51.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni devono riportare:

- denominazione,
- peso netto,
- nome e indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE,
- la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta da kg. 1.

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale dovrà essere fornita, in occasione di gite o in caso di necessità, in bottiglietta da 500 ml e in bottiglia da lt 1,5.

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M., 1 febbraio 1983 e del D.L. n° 105 del 25 gennaio 1992. In contenitori a perdere da L 0.5.

LATTICINI

BURRO

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche.

In particolare il burro deve provenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato.

Deve essere fornito in confezioni da g 250-500 .

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, ne presentare alterazione di colore sulla superficie.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

RICOTTA VACCINA

Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte.

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti:

- siero;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso del 10% circa
- un'umidità non superiore a 60-65%
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura massima di +9°C.

Il prodotto dovrà essere stato pastorizzato dopo la produzione.

Il prodotto deve essere consumato entro 7 giorni dalla data di produzione.

LATTE FRESCO INTERO

Prodotto biologico

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali, provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, capitolo IV del D.P.R. n. 54/97 e dalla Legge n. 169 del 3/5/89. Confezioni da un litro e da mezzo litro.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo, nel rispetto del decreto del Ministro della sanità 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (Decreto n. 250/98).

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. n. 54/97;
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dall'allegato C, del DPR n. 54/97;
- Deve essere accompagnato, durante il trasporto, da un documento commerciale che deve contenere, oltre alle indicazioni previste all'allegato C, un'indicazione che consenta l'identificazione della natura del trattamento termico subito e gli estremi di identificazione del servizio veterinario competente al controllo sullo stabilimento di provenienza, ove ciò non risulti chiaro dal numero di riconoscimento dello stabilimento;

In confezioni da 500 ml e da lt 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +9°C.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre 4 giorni dalla data di confezionamento.

LATTE UHT INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Prodotto biologico

E' previsto l'impiego di latte a lunga conservazione UHT intero, e parzialmente scremato di produzione nazionale, per tutti gli utilizzi legati alle preparazioni culinarie. Confezioni da un litro e da mezzo litro. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Al momento dell'uso il latte UHT deve avere almeno 1 mese di conservabilità.

Il latte intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

YOGURT BIANCO DOLCE, YOGURT ALLA FRUTTA

Prodotto biologico

Con il termine yogurt si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino di alta qualità in seguito a sviluppo di particolari microrganismi in determinate condizioni.

Il suddetto prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, e alla frutta aggiunta. Deve essere privo di glutine anche in tracce.

Confezioni da 125 gr e da 500 gr

Lo Yogurt deve essere ottenuto con latte fresco alta qualità, intero. Nello yogurt bianco dolce è aggiunto zucchero e succo d'uva. Nel prodotto alla frutta non devono essere presenti antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Il prodotto non potrà contenere coloranti artificiali o di sintesi né conservanti di alcun genere; dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n° 54/97.

La pezzatura richiesta è in contenitori a perdere da gr. 125 e deve rispettare il D.M. 21/3/1973 e s.i. Non saranno accettate confezioni manomesse, non integre o insudiciate, oppure diverse da ciò che ordinato, nonché quelle che abbiano superato 1/3 della vita commerciale prevista in etichetta.

FORMAGGI

I formaggi utilizzati devono aver raggiunto una giusta maturazione e risultare esenti da difetti o alterazioni, sia della crosta sia della pasta (gonfiore, sfogliature, screpolature, rammollimento, colorazione anomala...).

I formaggi devono essere prodotti con le garanzie ed i requisiti previsti dalle leggi e dalle disposizioni igienico-sanitarie vigenti.

I prodotti caseari devono inoltre possedere tutti i caratteri fisici, chimici e organolettici dei prodotti di prima qualità e provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. I formaggi non devono presentare alterazioni della crosta e della pasta e devono essere corrispondenti alle caratteristiche tipiche sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei e i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperatura compresa tra 0° e +4°C.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti;
- peso di ogni forma e confezione;
- tempo di stagionatura.

I formaggi devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino. Non devono essere eccessivamente sovra maturi o presentare degradazione delle proteine o dei grassi, infestazioni, né colorazioni artificiali della pasta.

Per i formaggi il Comune si riserva di procedere a esame organolettico.

Deve essere esclusa la fornitura di formaggi fusi, compresi i formaggini o sottilette.

E' prevista la fornitura di prodotti biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

CACIOTTA FRESCA DOLCE

Si richiede caciotta prodotta solo con latte di mucca, caglio e sale e con eventuale aggiunta di fermenti lattici, senza additivi.

Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

Il sapore deve essere dolce, la pasta bianco/giallognola con crosta sottile, integra priva di screpolature e muffe e non pastosa al taglio.

Si accettano solo prodotti tecnicamente perfetti.

Ogni forma deve avere etichetta con tutte le indicazioni di legge.

CASATELLA ROMAGNOLA

Formaggio di tipo fresco e a pasta molle, prodotto con latte di mucca pastorizzato. Di forma tondeggiante e dimensioni intorno ai 20 cm di diametro, la sua colorazione appare di un bianco avorio. Si tratta di un formaggio senza crosta, dal sapore dolce ed un po' acido

STRACCHINO

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg. dopo la produzione. Confezioni da 100 gr e da 1 kg.

Individuato dalla denominazione commerciale crescenza, maturo, ha un contenuto di circa:

- il 25% di grasso;
- il 17% di sostanze proteiche;
- il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di +14°C.

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n° 1526 del 23 dicembre 1956 e successive modifiche.

FORMAGGIO ITALICO

Caratteristiche: prodotti da puro latte vaccino fresco;

il grasso minimo sulla SS deve essere il 50%, DM 29 dicembre 1973.

Devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura, avere l'aspetto caratteristico del prodotto;

non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Non deve presentare corpi estranei.

MOZZARELLA

Formaggio fresco prodotto a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;

- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla SS;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inaridimento o altro.

I singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Deve essere indicata la data di confezionamento, D.L. n. 98 dell'11.4.1986.

Deve essere dichiarato il termine minimo di conservazione come da D.L. 109/92 e s.m.i.

Confezioni richieste: bocconcini di 200 gr e di 80 gr .

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Deve essere sempre di prima scelta con marchiatura ben visibile e con stagionatura minima di 18/24 mesi; confezionato in pezzi interi da kg. 1

Il "Parmigiano Reggiano" deve essere prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge 10 aprile 1954 n 125 e s.i.

Il confezionamento deve essere sottovuoto, di ottimo sapore e profumo, essere conservato e trasportato in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore, presentare la crosta pulita e priva di muffe, rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dal consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nell'etichetta, grattugiato presso il centro di cottura il giorno stesso di utilizzo.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili.

CARNI FRESCHE

CARNI ROSSE FRESCHE REFRIGERATE - CONDIZIONI GENERALI

E' prevista la fornitura di carni bovine e suine biologiche nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari";

Il trasporto delle carni fresche refrigerate dovrà avvenire con mezzi dotati di autorizzazione sanitaria ai sensi dell'articolo 44 del DPR 327/1980; con il rispetto delle temperature previste dallo stesso decreto.

Le carni, conservate esclusivamente a temperatura di refrigerazione per tutto l'arco produttivo, dovranno provenire da animali macellati in stabilimenti regolarmente autorizzati.

Tali carni dovranno essere sezionate e depositate in stabilimenti conformi alla vigente normativa igienico sanitaria, per conferire una sufficiente tenerezza ed un buon sapore delle carni è anche importante che esse siano sufficientemente "frollate".

Le carni dovranno pervenire al centro di cottura già sezionate nei tagli anatomici richiesti.

I tagli devono essere consegnati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6%.

Le carni, quando richiesto dai punti ordinanti, dovranno essere consegnate affettate

È richiesto, quale sistema di protezione, il confezionamento sotto vuoto.

Il termine di conservazione indicato sulla confezione non deve essere inferiore a 10 giorni dalla data di confezionamento del prodotto.

L'etichettatura della confezione dovrà essere conforme alle vigenti disposizioni legislative.

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30.04.1962 e del regolamento di esecuzione approvato con D.P.R. 327/80 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE.

Deve essere specificata la provenienza.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Le carni devono provenire da animali di 15-24 mesi.

È richiesto, quale sistema di protezione, il confezionamento sotto vuoto.

Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore rosato tendente al rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla Dir. 96/23/CE del 29/4/1996.

Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26.03.1980 con temperature comprese tra i -1°C e i $+7^{\circ}\text{C}$.

Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Inoltre deve presentare le seguenti caratteristiche:

- non deve aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carne deve essere di un rosso pallido, tenera, a grana fine;
- il grasso deve avere aspetto consistente e odore latteo;

La produzione e commercializzazione deve essere conforme al regolamento (CE) n 853/2004 del 29 aprile 2004).

Le carni devono essere sottoposte a controllo sanitario in rispetto delle Direttive 92/116/ CEE recepita in Italia con D.P.R. n. 495 del 10 dicembre 1997 e a garanzia e certificazione della salubrità e dell'igiene dei prodotti e delle lavorazioni, viene apposto sulle carni un bollo CEE comprovante l'idoneità al consumo umano.

Per la preparazione di arrosti scaloppine e bistecche dovranno essere impiegati tagli di prima categoria del quarto posteriore: lombata, scamone, fesa, sottofesa e noce.

Per la preparazione di ragù, polpette, svizzere, spezzatino, bollito potranno anche essere forniti tagli di seconda categorie: spalla, reale, punta di petto cappello del prete.

Potrà essere richiesto prodotto confezionato in mono porzioni.

SUINO

Condizioni generali:

- deve provenire da animali con massa magra stimata in percentuale, sul peso della carcassa, pari o superiore al 50% (D.M. MIPAF dell'11/07/2002 e sue modifiche successive) ovvero classi E ed U del decreto citato.

- la produzione e commercializzazione devono essere conformi al regolamento (CE) n 853/2004 del 29 aprile 2004);

- deve provenire da allevamenti nazionali o CE e da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S;

- deve essere specificata la provenienza e l'allevamento;

- deve provenire da animali non trattati con sostanze ormonali e/o anabolizzanti, con residui fitofarmaci, medicinali, ecc. entro i limiti secondo la vigente normativa nazionale e CE;

- non è possibile utilizzare la carne di verri e/o scrofe

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327 26 marzo 1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i -1 ° e i +7°C;

LOMBO DI MAIALE

Deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE;

presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- in confezioni sottovuoto;

- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche . Potrà essere richiesto prodotto confezionato in mono porzioni.

La produzione e commercializzazione devono essere conformi al regolamento (CE) n 853/2004 del 29 aprile 2004).

POLPA DI MAIALE

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto in confezioni da 100 gr - 500 gr, disossato, proveniente dal coscio , spalla o lombo.

Il prodotto deve essere trasportato in atmosfera refrigerata con una Self Life di 10 giorni dalla data di confezionamento. Potrà essere richiesto prodotto confezionato in mono porzioni.

CARNI BIANCHE FRESCHE REFRIGERATE

E' prevista la fornitura di carni avicole biologiche nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari";

I prodotti devono essere conformi alle normative vigenti e provenire da filiere controllate secondi i più elevati standard qualitativi che prevedono costanti verifiche durante tutte le fasi della filiera produttiva, ed in particolare:

- controllo delle materie prime utilizzate nei mangimi
- produzione dei mangimi
- allevamenti riproduttori
- incubatoi
- allevamenti da ingrasso
- impianti di macellazione e sezionamento

- trasporti

I polli dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- allevati a terra, nati, allevati macellati sul territorio nazionale;
- di prima qualità (1a/A) del peso di g 1.000/1.100;
- di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione;
- privi di testa e di colli, la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale;
- la macellazione deve essere recente e cioè non superiore a 5 gg e non inferiore a 12 ore;
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perineale e di quella della cloaca;

- la carne deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità.

Sono da escludere i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

Le carni bianche devono prevedere uno scarto massimo del 3% .

Deve provenire da **allevamenti nazionali**, la produzione e commercializzazione deve essere conforme al DPR 495/97 e al Reg. (CE) n. 853/2004 del 29/4/2004.

L'etichettatura e/o il documento di trasporto deve riportare anche il bollo sanitario (bollo CEE).

Deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283/62 e successivi aggiornamenti

Ai fini della prevenzione della diffusione delle malattie infettive e diffusive del pollame, è richiesta la rispondenza alle norme di etichettatura dell'Ordinanza Ministeriale 26 agosto 2005.

PETTO DI POLLO

Ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione.

- Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:
- colore roseo brillante, uniforme, assenza di ogni altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- petto di pollo intero senza pelle, **mondato dello sterno**, in pratica il solo muscolo pettorale;
- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale.

Dovrà essere consegnato affettato

Deve provenire da animali di prima qualità categoria A, di regolare sviluppo, di buona conformazione in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da:

- raffreddamento rapido.

COSCE, FUSI E SOVRACOSCE DI POLLO

Le cosce, i fusi e le sovra cosce di pollo non congelate devono:

- essere ricavate da polli allevati a terra (di classe A1) di provenienza nazionale.
- provenire da impianti di macellazione e di sezionamento muniti del Bollo CE M e CE S;
- possedere muscolatura ben sviluppata, con carne resistente e soda ben aderente all'osso di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura trasudatura;
- la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomale;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso; le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

Cosce: (costituite da femore, tibia e fibula) la grammatura deve essere compresa tra 220 e 250 gr.
Fusi: (costituiti da tibia e fibula).la grammatura deve essere compresa tra 140 e 160 gr
Sovra cosce:(costituiti dal femore) la grammatura deve essere compresa tra 150 e 170 gr

FESA DI TACCHINO

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra.

La fesa deve essere confezionata sottovuoto.

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la Self Life di 10 giorni dalla data di confezionamento.

CONIGLIO

Deve provenire da *allevamenti nazionali* e da stabilimenti di macellazione riconosciuti CEE. Il coniglio deve essere "pronto per la cottura" completamente spellato, eviscerato, senza frattaglie, e con zampe prive della parte distale. Il prodotto deve essere allevato e macellato in Italia e riportare il marchio qualità coniglio italiano (DM408/1982), di pezzatura media intorno ai 2 kg di peso di classe A.

L'animale deve avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni.

Il coniglio intero disossato deve presentare tessuti muscolari di colorito rosa chiaro lucente, i grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti. I fasci muscolari costituenti la lombata devono eguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

Tipologia -spezzatino di coniglio, disossato confezionato sotto vuoto, shelf life massima: 20 giorni dal confezionamento.

UOVA – OVOPRODOTTI

UOVA DI GALLINA IN GUSCIO

Prodotto biologico

Etichettatura e confezionamento: devono essere consegnate in piccoli imballaggi (6-12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.

Caratteristiche:

Devono provenire da animali allevati con metodo biologico (Reg. CE 834/07).

Devono avere un peso medio per uovo di gr. 61 circa.

Devono essere di produzione nazionale. Il guscio deve essere integro e pulito.

Le uova d devono essere consegnate confezionate in piccoli imballaggi (6 -12 uova), costituiti da polpa di cellulosa recanti le indicazioni previste dalle norme vigenti.o recare stampigliato sul guscio un codice che identifica il produttore e il sistema di allevamento delle ovaiole. (circ. MIPAF 19/01/04 n. 1; D. Lgs. 29/07/03 n. 267; Reg. CE n. 2295/2003).

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;

- il riferimento al sistema biologico d'allevamento, all'organismo di controllo, il codice dell'operatore.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a +10°C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica deve essere rinnovata ogni 3 mesi

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate, nonché uova con invasione di muffe, parassiti di ogni genere, così come uova con guscio sporco, rotte, incubate, o refrigerate.

OVOPRODOTTI

Dovranno essere conferite solo uova sgusciate fresche (c.d. misto d'uovo) ottenute da uova di gallina allevate a terra in territorio nazionale, confezionate in tetrabrik da 1 Kg. presso uno stabilimento riconosciuto ai sensi della normativa vigente. L'ovoprodotto dovrà essere sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad altro trattamento, riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici richiesti dalla normativa vigente. L'ovoprodotto dovrà essere privo di estrogeni, di sostanze inibenti, di sostanze ad attività anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano nuocere alla salute umana. Sulla confezione dovrà essere impressa, oltre a regolare etichettatura, la bollatura sanitaria comunitaria (bollo CEE). Non dovranno avere odori e sapori anomali, né essere presenti corpi estranei di alcuna natura; la consistenza dovrà essere quella tipica del prodotto d'uovo. La confezione non dovrà presentare segni di bombaggio.

Le tipologie di prodotti su esposte si intendono provenienti da coltivazioni biologiche o di lotta integrata.

PRODOTTI INSACCATI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale.

Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 26 del 13 febbraio 1990 e D.M. 15/02/93 n. 253:

- *0 forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.
- *1 peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso fra gli 8 e i 10 Kg. Colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- *2 carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- *3 la stagionatura non deve essere inferiore a 18 mesi;
- *4 assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle attività produttive del 21 settembre 2005. Potranno essere richieste anche confezioni sottovuoto o in ATM di piccole porzioni e/o affettato.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità da cosce refrigerate di produzione nazionale, senza glutine, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

La composizione richiesta è la seguente:

carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche. L'etichettatura deve essere conforme al D.L.vo 109/92. All'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, nè di grasso sfatto, nè di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg e di pezzatura media di kg 6-8.

E preferibile che alla consegna presso la mensa il prosciutto abbia ancora 60 giorni di conservazione.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Non deve essere un prodotto "ricostituito" e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

In campo igienico-sanitario deve soddisfare le vigenti normative e ogni successiva modifica ed integrazione.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- *0 umidità calcolata sulla parte magra non superiore al 66%;
- *1 pH di circa 5;
- *2 assenze di proteine vegetali (soia);
- *3 assenza di patinosità esterne;
- *4 assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- *5 limitata quantità di grasso interstiziale;
- *6 fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle attività produttive del 21 settembre 2005. Potranno essere richieste anche confezioni sottovuoto o in ATM di piccole porzioni e/o affettato.

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA -I.G.P.

Le zone di produzione devono essere quelle indicate nel disciplinare IGP.

Etichettatura e confezionamento:

Devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, a norma del D.Lgs. n. 108 del 25.01.1992, riportante tutte le indicazioni in conformità al D.L. n. 109 del 27/01/1992, attuazione delle Direttive 89/395 CEE e 89/396/CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari.

Descrizione:

La forma è quella del muscolo utilizzato e si presenta appiattita con sezione quadrangolare-trapezoidale arrotondata. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello, fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto. La stagionatura in ogni caso non dovrà essere inferiore alle 4 settimane.

L'umidità deve essere attorno al 53,50% e comunque mai superiore al 60%

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Prodotto attenuto dalle fese di tacchino, aromatizzate secondo l'antica tradizione della "Porchetta" e cotte al forno in stampi ovali o rotondi.

ALIMENTI SURGELATI

CARATTERISTICHE GENERALI:

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. n° 110/92; D.M. n° 493 del 25 settembre 1995.

Le confezioni devono :

- avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30.04.1962 e successive modificazioni;
- sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sede e lo stabilimento di produzione, la provenienza, le modalità di conservazione come da D.P.R. 26.03.1980 n. 327, art. 65 all.B e da D. Lgs. 109/92.
- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C (D.Lgs. 110/92, art.4).

I prodotti devono giungere nella cucina ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE

In sfoglia stesa e surgelata, dimensioni: mm 245x300. Confezioni da 10 kg

La pasta con l'impiego di uova dovrà essere prodotta esclusivamente con semola e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola.

Dovrà essere esente da additivi chimici ed in particolare da coloranti

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Devono provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 531/92 e devono essere etichettati ai sensi della normativa vigente.

Il prodotto, allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido, e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza; i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, legge n. 283 del 30 aprile 1962.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

E' prevista la fornitura di prodotti biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati D. Lgs. 110/92;D.M. 493/95).L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie. L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito

FAGIOLINI FINI

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi. Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi", cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" del fagiolino stesso.

Il peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrose" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

PISELLI FINI

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli finissimi, maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

BIETOLA

Devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni. Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superf.; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

La consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;

SPINACI

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante con il colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

MINESTRONE

Il minestrone deve essere composto da almeno 11 tipi diversi di verdura la cui composizione merceologica deve essere la seguente:

patate: 25 % \pm 3%

carote: 17% \pm 3%

pomodori: 9% \pm 3%

fagiolini: 8% \pm 3%

fagioli: 7,5% \pm 3%

zucchine: 6,5% \pm 3%

piselli: 10% \pm 3%

porri: 4% \pm 3%

sedano: 4% \pm 3%

cavolfiori: 4% \pm 3%

verza: 4% \pm 3%

prezzemolo: 0.5% \pm 3%

basilico: 0,5% \pm 3%

La colorazione deve essere quella caratteristica delle specie

Il prodotto deve presentare consistenza soda, ma tenero all'assaggio con odore caratteristico del vegetale, nessun odore estraneo. Il prodotto deve presentarsi cubettato, deve mostrare le caratteristiche del prodotto surgelato a maturazione completa e non eccessiva (prodotto rinsecchito), inoltre non deve presentare alterazioni indotte da parassiti, marciume o altre alterazioni. I componenti devono essere surgelati singolarmente, pertanto non devono essere agglomerati, le singole verdure devono essere separate. Il minestrone deve presentarsi omogeneo in calibro e qualità, esente da insetti o frammenti di insetti; l'interno della confezione non deve presentare sostanze estranee (sabbia, sassolini o altri corpi estranei) non deve presentarsi frammentato; non deve rilasciare liquido. I legumi devono essere a grana polpata.

GELATI

Deve trattarsi di prodotto convenientemente mantecato e solidificato per mezzo del freddo, ottenuto dal latte, crema, uova, zucchero che ne costituiscono la base e da altri ingredienti che ne determinano il gusto. Devono avere consistenza omogenea; non devono essere presenti cristalli di ghiaccio; non devono presentare muffe superficiali e alterazioni della consistenza e del sapore.

Devono essere venduti in confezioni sigillate ed etichettate ai sensi della normativa vigente;

il confezionamento e le modalità di trasporto devono garantire il controllo della carica microbica prevista dalla normativa vigente; la conservazione ed il trasporto devono avvenire alla temperatura di -15° C. I gelati con o senza uova, privi di glutine anche in tracce dovranno essere forniti in coppette da 50/70 grammi.

Tipologie richieste

- coppette panna e cioccolato grammi 70 - 100;
- coppette panna e fragola grammi 70 - 100;
- gelato con biscotto grammi 70 – 100.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

E' prevista la fornitura di prodotti ortofrutticoli biologici nelle percentuali descritte nell'Allegato 1 Art.1 del decreto 10 marzo 2020 del Ministro dell'ambiente e della tutela del territorio e del mare del, pubblicato nella G.U. n. 90 del 4 aprile 2020, con il quale sono stati adottati i "Criteri Ambientali Minimi per il servizio di ristorazione collettiva e per la fornitura di derrate alimentari.

Devono essere conformi alle normative vigenti (Legge 283/62, D.M. 19/05/00 e successivi aggiornamenti, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successivi aggiornamenti), al REG CE 834/2007.

Si richiede la consegna di prodotti stagionali, non di primizie o produzioni tardive.

Deve essere chiaramente indicata la provenienza sulla bolla di consegna e sull'imballaggio.

Gli ortaggi, nonché la frutta, devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

Devono essere turgidi, senza segni di rammollimento e privi di germogli.

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi o frutta, deve essere tale da consentirne il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali della ristorazione scolastica. Inoltre, i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica di varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiolatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- non siano privati del torsolo e delle parti inutilizzate nella misura prevista.
- L'etichettatura deve essere conforme ai D.L.vo 109/92 e 68/00, al Reg. CE 834/07 e successive integrazioni.

CALENDARIO INDICATIVO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI CHE SI POTRANNO UTILIZZARE NELLE CUCINE

GENNAIO

bietola, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lenticchie, patate, cappuccina, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, prezzemolo, fagiolini, piselli, fagioli,

FEBBRAIO

bietola, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, cappuccina, lenticchie, patate, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli,

MARZO

bietola, carote, cavolfiori, cipolle, finocchi, lattuga, lenticchie, patate, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagiolini, piselli, fagioli,

APRILE

bietola, carote, cipolle, fagiolini, finocchi, , lattuga, patate novelle, piselli, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, fagioli, pomodori,

MAGGIO

bietola, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, patate novelle, piselli, pomodori, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine

GIUGNO

bietola, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, sedano, lattuga, patate, piselli, pomodori, spinaci, verze, zucca, zucchine

SETTEMBRE

Bietola, carote, cipolle, fagioli, fagiolini, lattuga, patate, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine, piselli,

OTTOBRE

bietola, carote, cavolfiori, cipolle, lattuga, lenticchie, fagioli, fagiolini, patate, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli, pomodori,

NOVEMBRE

bietola, carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, fagiolini, finocchi, patate, lattuga, lenticchie, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli,

DICEMBRE

bietola, carote, cavolfiori, cipolle, fagiolini, finocchi, patate, lenticchie, lattuga, sedano, spinaci, verze, zucca, zucchine, piselli, fagioli,

FRUTTA FRESCA

Requisiti della frutta fresca di prima qualità:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione, così come indicato a menù oppure come espressamente richiesto dall'Amministrazione Comunale al momento del cambio di stagione. Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- rispettare in toto la normativa vigente in merito;
- essere di recente raccolta;
- la provenienza deve essere indicata chiaramente;
- presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e della varietà ordinata;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente;
- essere adatta al pronto consumo o ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, marciumi, ammuffimenti o attacchi parassitari o di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di terra, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi del tutto di residui di antiparassitari
- essere turgida, non bagnata artificialmente né trasudante acqua di condensa in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non presentare abrasioni meccaniche o ultramaturazione.;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici del prodotto stesso.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro.

Gli imballi devono essere sempre nuovi.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

Per il prodotto biologico l'etichettatura deve essere conforme a quanto prescritto dal Reg. Ce 834/2007

ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

Forma per confezione: cassetta 30X50.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ANGURIA

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra

Grado BR1X: superiore 16

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione

Forma per confezione: bins o cassa alta.

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

ARANCIA DA SPREMUTA E TAROCCO

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti, fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Grado BR1X: maggiore 12.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà.

Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

Forma per confezione: casse di legno o di cartone 40 x 60.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

BANANA

La tipologia di prodotto si intende proveniente da coltivazioni biologiche, mercato equosolidale o di lotta integrata.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esenti da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura 130 gr.

Forma per confezione: casse cartone e/o sacchi in plastica.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

CACHI O LOTI

Questi frutti devono essere caratterizzati da una buccia liscia e piuttosto lucida, mentre la polpa è soffice e il sapore è generalmente dolce. I frutti devono essere integri e sodi, seppure cedevoli al tatto. La buccia deve essere in ogni caso intatta. I frutti non devono essere troppo acerbi, quindi dal colore giallo e molto duri. In questi casi il frutto, è caratterizzato da parti che maturano in maniera differente tra loro.

Conservazione: i frutti acerbi, devono essere ben distanziati l'uno dall'altro, su un vassoio di cartone e conservati in un luogo asciutto e senza luce, fino a che non avranno raggiunto la giusta

maturazione.

I frutti maturi, devono essere posti nella parte meno fredda del frigo per non oltre i tre giorni.

CLEMENTINA SENZA SEMI

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; oltre 2/3 colorato a inizio stagione per mandarini.

Grado BR1X: oltre 11.

Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4,1; mm 8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

Forma per confezione: cassa cartone o legno 30 X 40.

Pezzi o quantità per confezione: sfuso.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

Forma per confezione: cassa di cartone o legno 30X40.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Grado BR1X: superiore 10.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

MELA ROSSA TIPO STARK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Grado BR1X: superiore 10.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Forma per confezione: cassa 40x60 di legno e di cartone.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accenno di distacco del picciolo.

Condizione del frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura, al giallo/arancio.

Grado BRIX : superiore 14.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra.

Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

Forma per confezione: cassa 40x60.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PESCA

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro.

Forma per confezione: vassoio 40x60 con alveoli o cassetta 30X40 sfuse.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera

Grado BRIX: superiore 12.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

Forma per confezione: cassa 40x60 o cartone 30 x 50 in alveolo e strati.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione del frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a Rosso/viola.

Grado BRIX: superiore 14.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250.

Forma per confezione: cassetta 30x50 con grappoli divisi da fazzoletto e rete superiore

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

Grado BRIX: minimo 6,2.

Forma per confezione: cassetta 30x50 o cassone.

Pezzi o quantità per confezione: Sfuso

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotti.

VERDURA FRESCA

Requisiti della verdura fresca di prima qualità:

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere, per ciascuna partita, alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terra sciolta o aderente e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di umidità esterna anormale;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- non presentare tracce visibili di fertilizzanti o antiparassitari;
- essere del tutto priva di residui di antiparassitari o, comunque, nei limiti ammessi dalla vigente legislazione;
- essere esente da difetti o alterazioni di qualsiasi origine che possano modificare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- essere confezionata nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro;
- essere protetta da imballi sempre nuovi, asciutti e puliti.

CAROTE

Grado o livello di maturazione: durezza regolare senza cuore significato.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione arancione uniforme da tenue a intenso tipica della varietà, non biforcute né spezzate.

Caratteristiche per singolo pezzo: lavate e senza radici emesse o spaccature longitudinali.

Lunghezza per singolo pezzo: da 14cm/I 50 g. fino a 20cm/250g.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: sfuso in cassetta 40X60.

Pezzi o quantità per confezione: casse Kg. 10.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: confezioni uniformi per categoria e calibro con differenze tra la più grande e la più piccola inferiori a 30mm/100g.

CAVOLFIORE

Grado o livello di maturazione: da poco serrato a chiuso e duro.

Condizione del frutto o della foglia: da bianco a giallastro senza macchie e rossore di cavolaia.

Caratteristiche per singolo pezzo: con spuntatura a corona di 1 -2 palchi di foglie in corrispondenza del massimo diametro.

Lunghezza per singolo pezzo: palle da Kg. 0,5 fino a 0,8 (massimo Kg. 1) e taglio netto al gambo.

Forma per confezione: cassette 40x60 da 8, 10 o 12 pz/cassa.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

Note: Differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a Kg.0,300.

CAVOLO VERZA

Grado o livello di maturazione: piena maturazione

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso, tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: palle da 0,5 – 1 Kg con 1 giro di foglie aperte

Lunghezza per singolo pezzo: diametri adeguati a 8 – 10 pezzi per cassa

Forma per confezione: casse basse 40x60 pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

Note: differenze di peso dal più grande al più piccolo inferiori a gr 3 00

CIPOLLA DORATA

Grado o livello di maturazione: ad essiccazione quasi ultimata.

Condizione del frutto o della foglia: dorato, pulito senza guaine staccate o ivaiature da luce.

Caratteristiche per singolo pezzo: rotondeggiante con diametro da 50 a 100 mm.

Presenza di foglie: NO.

Forma per confezione: casse 30x40 o 30x50.

Pezzi o quantità per confezione: Kg. da 5 o 10 per cassa.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: differenza dalla più grande alla più piccola per cassa compresa tra 20 e 40 mm.

FINOCCHIO

Grado o livello di maturazione: perfettamente croccante, non stopposo o vetrificato. Condizione del frutto o della foglia: bianco candido con gambo verde chiaro.

Caratteristiche per singolo pezzo: da 170 a 400 g a pezzo (ottimale 250-360).

Lunghezza per singolo pezzo: germogli tagliati a cm 2 con o senza ciuffo.

Forma per confezione: cassetta 30x40 o 30x50.

Pezzi o quantità per confezione: ordinati in un unico strato.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: uniformità di pezzatura per confezione con differenze dal più grande al più piccolo entro g 150.

INSALATE “CAPPUCINA”, “CANASTA”, “ROMANA”

Grado o livello di maturazione: con internodi serrati e grumolo non allungato.

Condizione del frutto o della foglia: piena, tipica per varietà.

Caratteristiche per singolo pezzo: con differenze dal più grande al più piccolo di non oltre g 100.

Forma per confezione: cassetta 30x50 - 40x 60.

Pezzi o quantità per confezione: 12 pezzi per cassa.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: foglie esterne non sfrangiate e smarginate in corso di incassettamento, ne presenza di larve di afidi che possano schiudersi durante il condizionamento.

MELANZANA

Condizione del frutto o della foglia: giunte ad uno stadio di sviluppo tale senza che la polpa sia fibrosa o legnosa, e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale e privo di odore e sapori estranei.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro minimo per le melanzane lunghe 40 mm, per le melanzane globose 70 mm forma tipica per varietà.

Forma per confezione: scatola di cartone o cassa aperta.

Pezzi o quantità per confezione: collo da Kg. 5.

Caratteristiche generali: devono essere intere, sane, prive di marciume, pulite, munite di calice e di peduncolo, consistenti, esenti da parassiti e da danni provocati da parassiti.

Note: peso minimo 100 gr per singolo pezzo.

PATATA NOVELLA

Condizione del frutto o della foglia: pasta bianca o gialla, spazzolata e priva di terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore 45 mm, massimo 75 mm.

Lunghezza per singolo pezzo: forma tipica per varietà.

Forma per confezione: scatola di cartone o cassa aperta.

Pezzi o quantità per confezione: collo da Kg. 10.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: per varietà molto allungate tipo spelta, si può calare al diametro minimo 40 mm, ma uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5.

PATATE

Condizione del frutto o della foglia: pasta bianca o gialla, buccia bianca, gialla o rossa.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 45 mm massimo 75 mm - spazzolata e priva di terra.

Lunghezza singolo pezzo: forma tipica per varietà.

Forma per confezione: scatola, cassa o sacco.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: casse uniformi di pezzatura con differenze dalla più grande alla più piccola inferiori a cm 2,5.

POMODORO ROSSO

Grado o livello di maturazione: completa e uniforme.

Condizione del frutto o della foglia: tutti i pezzi uniformemente colorati di rosso ramato.

Caratteristiche per singolo pezzo: grappolo da 3 – 5 pz con raspo fresco e verde.

Forma per confezione: cassetta 40X60.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide né crepe di alcun genere.

POMODORO TIPO SAN MARZANO DA INSALATA

Grado o livello di maturazione: leggermente arretrata.

Condizione del frutto o della foglia: oltre 1/3, ma meno di 4/5 in piena colorazione.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametro superiore a 35 mm.

Lunghezza per singolo pezzo: lunghezza tipica per varietà.

Non tollerata presenza di foglie.

Forma per confezione: casse 40x60.

Pezzi o quantità per confezione: da kg 15.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Note: frutto intero, turgido, senza cicatrici sull'epidermide, né crepe di alcun genere.

RUCOLA

Dovrà essere di ottima qualità, di aspetto fresco, privo di foglie appassite o flosce; sana (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo); pulito (privo di sostanze estranee visibili); consistente e turgida; esente da parassiti o danni da essi provocati; di colore verde intenso; con il suo odore caratteristico. Le foglie devono essere di colore e aspetto normali, esenti da danni da gelo, parassiti e malattie. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colore, lievi bruciature da sole e cicatrizzazioni del peduncolo. Fornita in mazzetti da circa 100 gr non dovranno essere presenti foglie ingiallite o avvizzite.

SEDANO DA COSTE

Condizione del frutto o della foglia: verde pallido sbiancato alla base per 1/3.

Caratteristiche per singolo pezzo: maggiore g 400 e fino a g 700 con differenza dal più grande al più piccolo inferiore a g 150.

Lunghezza per singolo pezzo: piante intera superiore a cm 30.

Forma per confezione: cassetta 30x50 o 40x60

Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

Note: è ammessa leggera rugginosità ed al massimo due nervature aperte o rotte.

ZUCCA GIALLA

Condizione del frutto o della foglia: arancione o giallo/marrone tipico.

Caratteristiche per singolo pezzo: forma tipica per varietà da Kg. 0,5 a 2,5.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

ZUCCHINA

Grado o livello di maturazione: polpa piena senza abbozzi di semi o spaccature interne.

Condizione del frutto o della foglia: verde intenso tipico per varietà con apice chiaro lattiginoso.

Caratteristiche per singolo pezzo: taglio netto alla base con parte del peduncolo.

Lunghezza per singolo pezzo: da 15 a 20 cm.

Presenza di foglie o di fiore: NO.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

AROMI FRESCHI

AGLIO SECCO BIANCO

Grado e livello di maturazione: senza germogli esterni o interni allo spicchio.

Condizione del frutto e della foglia: bianco o rosa per varietà con guaina internamente chiusa, forma da regolare ad irregolare.

Caratteristiche del singolo pezzo: media mm. 40 con minimo mm 35 e massimo mm 50; differenza dal più grande al più piccolo inferiore a mm15.

Presenza di foglie o fiore: non ammesse.

Forma per la confezione: alla rifusa in cassetta, trecce o mazzi.

Pezzi o quantità per confezione: casse da kg 5 o 10 kg.

Caratteristiche generali: prodotto intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici del prodotto.

Seconda categoria merceologica I.C.E.

BASILICO

Grado o livello di maturazione: Pianta vegetale con o senza radice

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso e foglia ben croccante

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzetto con fazzoletto

Presenza di foglie SI

Forma per confezione: Mazzetti da 120g Circa in busta di plastica da 10 pz.

Pezzi o qualità per confezione: Casse da 15/20 pz

Caratteristiche generali del prodotti: intero, sano, pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori, o sapori diversi da quelli tipici del prodotto

PREZZEMOLO

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso senza foglie ingiallite

Confezionato in mazzi o buste. Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto.

ROSMARINO

Grado o livello di maturazione: anche in fiore

Condizione del frutto o della foglia: Verde tipico

Caratteristiche per singolo pezzo: Ramo anche partito in 3 – 5 rametti

Lunghezza per singolo pezzo: minimo cm 20

Forma per confezione: Vassoio o cassetta Pezzi o quantità per confezione:

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

SALVIA

Grado o livello di maturazione: Foglia perfettamente aperta anche in fiore

Condizione del frutto o della foglia: Verde tipico per varietà

Caratteristiche per singolo pezzo: Mazzetti con apice anche partito in 2 – 3 rami

Lunghezza per singolo pezzo: Minimo 15 cm

Forma per confezione: Cassetta da 30 x 50 Pezzi o quantità per confezione

Caratteristiche Generali: Prodotto intero, sano. Pulito, asciutto, privo di parassiti, di cattivi odori o sapori diversi da quelli tipici per prodotto

MENTA

Grado o livello di maturazione: Pianta vegetale con o senza radice

Condizione del frutto o della foglia: Verde intenso e foglia ben croccante

Caratteristiche per singolo pezzo: mazzetto con fazzoletto

PRODOTTI DIETETICI

ALCUNE TIPOLOGIE DI PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura).

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA BIOLOGICO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500 ml.

CREMA DI RISO**Requisiti qualitativi**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

GENERI ALIMENTARI VARI, INDICAZIONI PER PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

NOZIONI GENERICHE SUGLI ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE (PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA)

Sono quei prodotti alimentari che sostituiscono, in tutto o in parte, l'allattamento materno, e quelli che servono per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione nel primo periodo di vita del bambino. Nella descrizione degli alimenti vengono riportati valori nutrizionali indicativi.

Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche (D.Lgs. 27/01/92 n.111 e DPR n. 131 del 19/01/1998 e successive modifiche ed integrazioni).

Detti alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantire la buona conservazione degli stessi e delle loro qualità dietetiche.

Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per l'infanzia, sia nazionali che importati dall'estero, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri.

Gli alimenti per la prima infanzia devono essere prodotti, confezionati, etichettati e consegnati nel rispetto delle norme legislative sopra riportate e delle autorizzazioni ministeriali in materia di produzione e confezionamento, ai sensi del citato decreto.

L'etichettatura deve riportare le seguenti indicazioni:

- a. la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e dalla indicazione della loro destinazione;
- b. l'elenco degli ingredienti;
- c. gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d. il quantitativo netto;
- e. il termine minimo di conservazione;
- f. le modalità di conservazione e di utilizzo;
- g. le istruzioni per l'uso;
- h. il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 gr di prodotto;
- i. l'indicazione delle calorie per 100 gr di prodotto;
- j. il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k. la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l. il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

BISCOTTI DI RISO

Confezioni da g 300, con una shelf life non superiore ad un anno.

I biscotti sono rotondi, di consistenza friabile e colore chiaro.

Ingredienti: farina di riso, olio vegetale non idrogenato, sciroppo di riso, uovo, amido di riso, succo di mela o uva concentrato, amido di mais, agente lievitante, sale, aromi naturali.

BISCOTTI SENZA LATTE SENZA UOVA (TIPO PRIVOLAT)

Confezioni da g 300-400, con una shelf life non superiore ad un anno.

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, olio vegetale, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio, carbonato acido ammonio, carbonato acido di sodio, sale, aromi

BISCOTTO GRANULATO

Barattoli gr. 400

Ingredienti: farina di riso (farina di riso e farina diastasata), amido di mais, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, agente lievitante e 503, olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini, sali minerali di ferro e calcio, aromi e vitamine.

BISCOTTI "PRIMI MESI" SOLUBILI DA BIBERON

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti devono essere in confezione di cartone chiusa, riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente (D. Lgs. 109/92 in concernente l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari e successive modifiche ed integrazioni), nonché l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalla Direttiva 2000/13 CEE riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari ed a tutte le normative relative agli alimenti per lattanti e di proseguimento.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e fisiche:

- I biscotti dietetici primi mesi devono essere preparati con ingredienti naturali con aggiunta di vitamine. Tra gli ingredienti previsti: farina, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, malto, agenti lievitanti, burro, sale aromi naturali, vitamine de complesso B , integratore (proteine del latte).

Il prodotto richiesto dovrebbe contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.). Non devono presentarsi frammenti, sbriciolamenti, invasi di parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici, ne contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non devono contenere tracce di (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislatura vigente: regolamento CEE n. 466/2001, Regolamento CEE n. 2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Devono essere consegnati tipi di biscotti adatti ad un'alimentazione per i primi mesi e per i mesi successivi allo svezzamento, come da richiesta.

Non sono previste tolleranze.

Saranno respinte le confezioni di biscotti che non presentano le caratteristiche sopra indicate, oppure che sono frantumati, invasi di parassiti, con odore di muffa e simili e con anomalie e/o difetti di ogni genere o che non corrispondono al tipo richiesto.

BISCOTTI DI PROSEGUIMENTO

Ingredienti: farina di frumento, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, fibra alimentare (inulina), proteine del latte, malto, olio di oliva (composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini), agenti lievitanti, sali minerali, aromi, vitamine (A, E, K, B1, B2, B6, PP, B12, acido folico).

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 G.

Valore energetico	399 Kcal
	1688 Kj
Proteine	10,5 g
Carboidrati	72,7 g
Grassi	7,4 g
Sali minerali	2,2 g
Fibra alimentare	3,6 g

CREMA DI RISO, MAIS E TAPIOCA (COTTURA ISTANTANEA)

Ingredienti: Farina (riso, mais, tapioca, sali minerali (calcio, fosforo), vitamine, aromi. 100 g di prodotto in polvere contengono l'equivalente di 86,2 g di farina di riso, 11,3 g di farina di mais, 11 g di tapioca. Il prodotto non contiene glutine. La Crema non richiede cottura al momento dell'uso

**VALORI
NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G.**

Valore energetico
1612 Kj 380 Kcal
Proteine 6.0 g
Carboidrati 86.4 g
Grassi 1.1 g
Sali minerali 1.5 g

CREMA 4 CEREALI (COTTURA Istantanea) GR. 250

Ingredienti: Farine (frumento, riso, orzo, avena), sali minerali (calcio, fosforo), vitamine, aromi.

**VALORI
NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G.**

Valore energetico
1619 Kj 382 Kcal
Proteine 10 g
Carboidrati 80,2 g
Grassi 2,3 g
Sali minerali 2,5 g

CREMA DI RISO, (COTTURA Istantanea)

Ingredienti: Farina di riso, sali minerali (calcio, fosforo), vitamine, aromi.

**VALORI
NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G.**

Valore energetico
1605 Kj 378 Kcal
Proteine 6,8 g
Carboidrati 85 g
Grassi 1,2 g
Sali minerali 2 g

LIOFILIZZATI DI CARNE

MANZO

Ingredienti: Carne di manzo 85% *, farina di riso, amido di mais. (*100 g di prodotto in polvere contengono l'equivalente di 230 g di carne di manzo)

**VALORI
NUTRIZIONALI MEDI
PER 100 G.**

Valore energetico
1973 Kj 469 Kcal
Proteine 49 g

Carboidrati 31,3
Grassi 15,5
Vitamine 2,5

AGNELLO

Ingredienti: Carne di agnello 85% *, farina di riso, amido di mais (*100 g. di prodotto in polvere contengono l'equivalente di 220 g. di carne di agnello).

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico
2114 Kj 504 Kcal
Proteine (Nx6,25) 43 g
Carboidrati (p.d.) 31,3 g
Grassi 23 g
Sali minerali 2,4 g

TACCHINO

Ingredienti: Carne di tacchino 85% *, farina di riso, amido di mais (*100 g di prodotto contengono l'equivalente di 230 g di carne di tacchino).

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico
1894 Kj 449 Kcal
Proteine (Nx6,25) 50 g
Carboidrati (p.d.) 35,3 g
Grassi 12 g
Sali minerali 2,7 g

CONIGLIO

Ingredienti: Carne di coniglio 85%*, farina di riso, amido di mais, vitamina E. (* 100 g di prodotto contengono l'equivalente di 220 g di carne di coniglio)

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico
1978 Kj 470 Kcal
Proteine (Nx6,25) 48 g
Carboidrati (p.d.) 33,5 g
Grassi 16 g
Sali minerali 2,5 g
Vitamina E 6 mg

OMOGENEIZZATI ALLA FRUTTA

MELA

Ingredienti: Mela (92%) (purea e succo), zucchero, amido di mais, vitamina C.
Preparazioni e dosi: Può essere consumato a fine pasto o a merenda, se non completamente utilizzato deve essere richiuso, conservato in frigorifero e consumato entro le 24 ore.

Confezioni: da 2x80gr e da 2x120 gr

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

355 Kj 84 Kcal

Proteine (N x 6,25) 0,2 g

Carboidrati (p.d.) 20,0 g

Grassi 0,3 g

Minerali 0,2 g

Sodio inf. A 10 mg

Vitamina C 50 mg

PERA

Ingredienti: Pera (91%) (purea e succo), zucchero, amido di mais, vitamina C.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

356 Kj 84 Kcal

Proteine (Nx6,25) 0,3 g

Carboidrat 20 g

Grassi 0,3 g

Minerali 0,3 g

Sodio inf. A 10 mg

Vitamina C 50 mg

BANANA

Ingredienti: Banana (60%), acqua, zucchero, amido di mais, succo di limone concentrato, vit.C.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

347 Kj 83 Kcal

Proteine (N x 6,25)0,4 g

Carboidrati (p.d.)19,7 g

Grassi 0,3 g

Minerali 0,4 g

Sodio inferiore a:10 mg

Vitamina C 50 mg

PRUGNA

Ingredienti: purea di prugna (91,5%), zucchero, amido di mais, vitamina C.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

354 Kj 83 Kcal

Proteine (N x 6,25) 0,4 g

Carboidrati (p.d.) 20 g

Grassi 0,2 g

Minerali 0,4 g

Sodio inferiore a: 10 mg

Vitamina C 50 mg

4 FRUTTI

Ingredienti: Frutta (91%) (mela (purea e succo), banana, albicocca, arancia), zucchero, amido di mais, vitamina C.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

360 Kj 85 Kcal

Proteine (N x 6,25) 0,5 g

Carboidrati (p.d.) 20 g

Grassi 0,3 g

Minerali 0,3 g

Sodio inferiore a 10 mg

Vitamina C 50 mg

OMOGENEIZZATI DI CARNE

AGNELLO

Ingredienti: Acqua di cottura, carne di agnello (40%), amido di mais, olio di girasole, sale.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

368 Kj 88 Kcal

Proteine (N x 6,25) 7,3 g

Carboidrati (p.d.) 5,5 g

Grassi 4,1 g

Minerali 0,6 g

Sodio 120 mg

MANZO

Ingredienti: acqua di cottura, carne di manzo (40%), amido di mais, olio di girasole, sale

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

373 Kj 89 Kcal

Proteine (N x 6,25) 7,5 g

Carboidrati (p.d.) 5,5 g

Grassi 4,1 g

Minerali 0,6 g

Sodio 120 mg

VITELLO

Ingredienti: Acqua di cottura, carne di vitello (40%), amido di mais, olio di girasole, sale.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

362 Kj 86 Kcal

Proteine (N x 6,25) 7.5 g

Carboidrati (p.d.) 5.5 g

Grassi 3.8 g

Minerali 0.6 g

Sodio 120 mg

TACCHINO

Ingredienti: Acqua di cottura, carne di tacchino* (40%), amido di mais, olio di girasole, sale.

*Origine:Italia.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

332 Kj 79 Kcal

Proteine (N x 6,25)7,5 g

Carboidrati 5,5 g

Grassi 3,0 g

Minerali 0,7 g

Sodio 120 mg

POLLO

Ingredienti: Acqua di cottura, carne di pollo* (40%), amido di mais, olio di girasole, sale.

*Origine: Italia.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

321 Kj 76 Kcal

Proteine (N x 6,25) 7.7 g

Carboidrati (p.d.) 5.5 g

Grassi 2.6 g

Minerali 0.6 g

Sodio 120 mg

PROSCIUTTO (maiale)

Ingredienti: acqua di cottura, prosciutto (coscia di maiale stagionata) (40%) amido di mais, olio di girasole, sale.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

396 Kj 95 Kcal

Proteine (N x 6,25) 7,8 g

Carboidrati (p.d.) 5,5 g

Grassi 4,6 g

Minerali 0,6 g

Sodio 120 mg

CONIGLIO

Ingredienti: Acqua di cottura, carne di coniglio (40%), amido di mais, olio di girasole, sale.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

347 Kj 83 Kcal

Proteine (N x 6,25) 7,8 g

Carboidrati (p.d.) 5,0 g

Grassi 3,5 g

Minerali 0,6 g

Sodio 120 mg

OMOGENEIZZATI DI NASELLO

Ingredienti: Acqua di cottura, filetto di nasello (20%), patate (20%), amido di mais, farina di riso, olio di girasole, succo di limone, sale

Contiene: pesce..

Confezione da 2x80gr

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

295 Kj 70 Kcal

Proteine (N x 6,25)3,5 g

Carboidrati (p.d.)8,4 g

Grassi non sup. a2,5 g

Minerali 0,6 g di cui Sodio110 mg

PASTINA PRIMI MESI

Formato sabbiolina, puntine, stelline..., conf da gr. 340

Ingredienti: Farina di frumento, sali minerali, (calcio, ferro), vitamine (B1, B2, B6, PP).

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1500 Kj 353 Kcal

Proteine 10,3 g

Carboidrati 75,1 g

Grassi 1,3 g

Sali minerali 0,8 g

SEMOLINO DI GRANO DURO

Ingredienti: Semolino di grano duro, sali minerali (calcio, fosforo), vitamine, aromi.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1608 Kj 379 Kcal

Proteine 11,8 g

Carboidrati 79,3 g

Grassi 1,6 g

Sali minerali 2,3 g

INDICAZIONI PER ALIMENTI DIETETICI

Comprendono varie tipologie di alimenti, la cui caratteristica comune è quella di essere utilizzati per far fronte alle specifiche esigenze nutrizionali di individui con turbe del processo di assorbimento intestinale, con turbe del metabolismo o comunque in condizioni fisiologiche particolari. Ne fanno parte anche le due seguenti categorie di alimenti:

1. gli alimenti dietetici a fini medici speciali, disciplinati dalla direttiva 1999/21/ CE, attuata con DPR 57/2002;
2. alimenti senza glutine, disciplinati dal Regolamento (CE) N. 41/2009;

BEVANDA DI RISO ML. 500

Ingredienti: acqua, riso (20%), olio di girasole, calcio citrato, calcio carbonato, sale marino, aromi, vitamina D2

VALORI NUTRIZIONALI per 100 ml		
VALORE ENERGETICO	kcal	70
	kJ	297
PROTEINE	g	0,3
CARBOIDRATI	g	15
di cui: zuccheri	g	7
amido	g	8
GRASSI	g	1
di cui: saturi	g	0,1
monoinsaturi	g	0,3
polinsaturi	g	0,6
colesterolo	mg	0
FIBRE ALIMENTARI	g	0,3
SODIO	g	0,05
CALCIO	mg	120(*)
VITAMINA D ₂	mcg	1,5(**)

(*) 15% della Razione Giornaliera Raccomandata

(**) 30% della Razione Giornaliera Raccomandata

Si conserva a temperatura ambiente per non meno di 12 mesi dalla data di confezionamento

BISCOTTO GRANULATO SENZA GLUTINE E UOVO

Barattoli gr. 400 (tipo milupa o plasmon);

Ingredienti: farina di riso (farina di riso e farina diastasata), amido di mais, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, agente lievitante e 503, olio di oliva - composto di oli di oliva raffinati e oli di oliva vergini, sali minerali di ferro e calcio, aromi e vitamine.

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1763 Kj 417 Kcal

Proteine 5 g

Carboidrati 81,3 g

Grassi 8 g

BISCOTTI SENZA GLUTINE, LATTE E UOVO (TIPO MILUPA)

Ingredienti: Amido di tapioca, zucchero, grassi vegetali, farina di soia degrassata e tostata, farina di riso precotta, proteine isolate di soia, sali minerali (di magnesio e calcio), agenti lievitanti (E503, E500, E336), aromi.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1794 Kj 425 Kcal

Proteine 10 g

Carboidrati 70,7 g

Grassi 11,4 g

BISCOTTI SENZA GLUTINE, LATTE, UOVO E SOIA (TIPO BIAGLUT)

Confezione da 340 g. **Ingredienti:**

Amido di tapioca, zucchero, farina di mais, farina di riso, farina di riso diastasata, olio vegetale, proteine di riso, agenti lievitanti (E503, E500, E336i), sali minerali (di calcio e ferro), vitamine (B1, B2, B6, PP), aromi, vanillina.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1815 Kj 430 Kcal

Proteine 6 g

Carboidrati 79,3 g

Grassi 10 g

BISCOTTI SENZA GLUTINE

Ingredienti: Amido di mais, zucchero, proteine del latte, burro, grasso vegetale, latte scremato delattosato in polvere, uova, sciroppo di glucosio, agente lievitante: E503, aromi.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1889 Kj 448 Kcal

Proteine 9,5 g

Carboidrati 73,3 g

Grassi 13 g

PASTA SENZA GLUTINE

Tipi di pasta: Pennette Ditalini 500 g – 1000 g

Micron, Gemmine 250 g

Ingredienti: Amido di mais, amido di riso, fecola di patate, proteine isolate di soia, farina di soia degrassata, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi alimentari.

Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1495 Kj 352 Kcal

Proteine 8 g

Carboidrati 78 g

Grassi 0,9 g

PANE SENZA GLUTINE

PANE RUSTICO (250 gr)

Ingredienti: Acqua, farina di riso, amido di riso, margarina, amido di tapioca, fibra di barbabietola, grano saraceno, destrosio, farina di semi di carruba, lievito, fiocchi di patate, fecola di patate, amido di mais, sale, emulsionante: E471, addensanti: E464, stabilizzante: sorbitolo, acidificante: acido tartarico. Valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto:

VALORI

NUTRIZIONALI MEDI

PER 100 G.

Valore energetico

1048 Kj 249 Kcal

Proteine 2,4 g

Carboidrati 44 g

Grassi 7 g

PANGRATTATO SENZA GLUTINE

Caratteristiche:

senza glutine, senza uova e senza soia.

Componenti:

amido di riso, amido di tapioca, destrosio, grassi vegetali, fecola di patate, farina di semi di carruba, amido di mais, lievito di birra, latte magro in polvere, sale; emulsionanti: E461; addensanti: E464.

FARINA SENZA GLUTINE E SENZA LATTOSIO

La "Farina" senza glutine né lattosio è una miscela estremamente versatile, ideale per preparare pasta all'uovo, gnocchi di patate, frittate, crêpes, gnocchetti, salse e panature per carne e pesce. Prodotto senza glutine, frumento, lattosio. Senza aggiunta di uova, aggiunta di latte, aggiunta di soia.

Ingredienti: Amido di mais, farina di mais, addensante: farina di semi di guar, destrosio.

Analisi per 100 g:

Valore energetico calorie 1553/ kcal 366

Proteine 1.2 g

Carboidrati 86.3 g di cui zuccheri 1.5 g
Grassi 0.8 g di cui saturi 0.2 g
Fibre 4.5 g
Sodio 0.4 g

LATTE DIETETICO IN POLVERE

Prodotto biologico

INDICAZIONE DI UTILIZZO: Alimentazione del lattante sano dal 4° mese compiuto.

INGREDIENTI (prodotto in polvere) ingredienti latte scremato, lattosio (da latte), oli vegetali, maltodestrine, fibre alimentari (galattooligosaccaridi da latte e polifruttosio), calcio carbonato, trimagnesio dicitrato, acido L-ascorbico, lecitina di soia, colina cloruro, solfato ferroso, sodio L-ascorbato, zinco solfato, nicotinamide, acido folico, solfato di rame, DL-a-tocoferol acetato, tocoferolo, CA calcio D- pantotenato, retinil palmitato, b-carotene, D-biotina, colecalciferolo, cianocobalamina, tiamina idrocloruro, piridossinaidrocloreuro, manganese solfato, sodioselenito, potassioiodurofitomenadione, .

TABELLA NUTRIZIONALE (prodotto in polvere)

Analisi media

Per 100g

Per100ml

di prodotto ricostituito

Val energetico

Kcal 476 74

Kj 1995 310

Proteine g 11,2 1,8

Carboidrati g 60 9,4

Grassi g 21,2 3,3

LATTE DI PROSEGUIMENTO

1-3 ANNI

Ingredienti: Latte intero (46%), acqua, lattosio, siero di latte demineralizzato in polvere, oli vegetali, sali minerali, malto destrine, emulsionante: lecitina di soia, vitamine, vanillina

VALORI NUTRIZIONALI

MEDI PER 100 G.

Valore energetico

276 Kj 66 Kcal

Proteine 1,9 g

Carboidrati 7,8 g

Grassi 3 g

Sali minerali 0,6 g

LATTE DI CAPRA

In confezioni da 500 ml UHT a lunga conservazione

Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: Latte di capra intero, stabilizzante E 339b.

Il prodotto deve essere conservato a temperatura ambiente e deve avere la durata di 4 mesi dalla data di produzione.

Confezione:

Deve essere confezionato in Tetrabrik.

BRESAOLA EQUINA

Il prodotto deve avere la stagionatura non inferiore alle quattro settimane, deve essere ottenuto dalla porzione di muscolo membranoso retto e adduttore di cavallo. La forma è ovale-appiattita. La salagione viene fatta a secco per un periodo di circa 15 giorni, quindi ogni singolo pezzo viene insaccato in budello e fatto asciugare e stagionare in condizioni di temperatura e umidità ottimali, tali da favorire le

caratteristiche organolettiche tipiche del prodotto.

Ingredienti: carne equina, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, antiossidante: acorbato di sodio – conservanti: sodio nitrito – potassio nitrato.

L'umidità deve essere attorno al 58,50% e comunque mai superiore al 65%.

DESSERT SOIA

Conf. da 2 vasetti x gr. 100

DESSERT SOIA VANIGLIA/CACAO/ALTRO

Deve essere prodotto mediante l'utilizzo esclusivamente dei seguenti ingredienti:

Acqua, sciroppo di frumento, soia(7%), amido di mais, olio di semi di girasole spremuto a freddo, aromi naturali(Vaniglia, cacao, ecc), carragenina, sale marino.

Conservabilità: 6 mesi dalla data di confezionamento. Deve essere conservato a temperatura ambiente ma comunque la temperatura non deve superare i 25°C. Deve essere trasportato con idoneo automezzo protetto.

Caratteristiche:

consistenza cremosa

odore tipico del tipo di gusto

sapore dolce tipico del gusto

Non deve presentare odori o sapori anomali, né corpi estranei Non deve presentare residui come previsto dal D.M. 19/05/2000.

ULTERIORI RIFERIMENTI NORMATIVI RELATIVI AGLI **ALIMENTI**

Carni:

Avicole: D.P.R. 503/82, D.P.R. 193/88, Reg. CEE 1538/91, D.P.R. 495/97;

Bovine: D.Lgs. 118/92, D.Lgs. 286/94, D.M. 22.6.88 (carni DOC.), D.P.R. 309/98 (carni preparate e macinate);

Suine: D.Lgs. 286/94, D.P.R. 309/98 (carni preparate e macinate), D.Lgs. 537/92 (prodotti a base carne, salumi prosciutti, ecc.);

Carni cunicole: D.P.R. 559/92 (carni di coniglio);

Cereali farine, pane, paste alimentari, prodotti da forno: L. 580/67;

Formaggi: D.P.R. 1099/53 (d'origine), L. 125/54 (di origine e tipici), D.P.R. 1269/55 (tipici), L. 142/92, D.P.R. 54/97;

Yogurt : R.D. 994/29, L. 138/74, D.P.R. 54/97;

Latte : L. 169/89, D.P.R. 157/2004 ;

Burro: L. 1526/56, L. 202/83, L. 142/92, D.P.R. 54/97;

Marmellate: D.P.R. 401/82;

Miele: D.L. 179 dd. 12.05.2004, D.Lgs. 108/92 (etichettatura);

Olio Extra vergine di oliva: L. 1407/60, Reg. CEE 1915/87, D.M. 509 31.10.87;

Ortofrutticoli: Reg. CEE 2092/91 e successivi (biologici), D.M. n°338 25.5.92, D.M. 9.8.95;

Prosciutto: D.Lgs. 537/92;

Riso: L. 325/58;

Succhi di frutta: D.P.R. 489/82; Surgelati: D.Lgs. 110/92; Uova: D.L. 267 dd. 29.7.2003.