

TABELLE MERCEOLOGICHE ALLEGATE AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO PER L'AFFIDAMENTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, PASTO ANZIANI E CENTRI ESTIVI DEL COMUNE DI NOVIGLIO PER IL PERIODO 1 SETTEMBRE 2019 – 31 AGOSTO 2024– COD. CIG.

PRODOTTI VEGETALI	6
CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI NON TRANSGENICI	6
1. BISCOTTI SECCHI E FROLLINI	6
2. CHIACCHIERE DOLCI DI CARNEVALE COTTE AL FORNO	6
3. COLOMBE	6
4. CRACKERS MONOPORZIONE NON SALATI IN SUPERFICIE	6
5. CROSTATINE ALLA FRUTTA (GR. 40 CIRCA CAD.)	7
6. CROSTINI DI PANE	7
7. CROISSANTS DOLCI	7
8. FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO "00"	7
9. FARINA DI MAIS PER POLENTA OGM FREE	7
10. FARINA DI MAIS PER POLENTA A COTTURA RAPIDA	8
11. FETTE BISCOTTATE CONFEZIONATE IN MONOPORZIONE	8
12. FIOCCHI DI MAIS E FIOCCHI DI RISO ESTRUSI	8
13. FOCACCIA SALATA FRESCA IN MONOPORZIONE	8
14. PANETTONI NATALIZI	8
15. PLUM CAKE ALLO YOGURT DA GR. 30 CIRCA	8
16. POP CORN	9
17. SCHIACCIATINE	9
18. PANE FRESCO PRODOTTO DA LABORATORIO ARTIGIANALE (Vari formati es: panini, francesini, pagnotte e pane di grossa pezzatura)	9
19. PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI PARTICOLARI	10
20. PANE GRATTUGIATO	10
21. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – vari formati	10
22. PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA	11
23. PASTE SPECIALI SECCHIE : INTEGRALI CON FARINA DI ORZO, INTEGRALI CON FARINA DI FRUMENTO DI PROVENIENZA BIOLOGICA	11
24. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE SECCA	11
25. GNOCCHI FRESCHI DI PATATE	11
26. TROFIE FRESCHE	12
27. RISO FINO RIBE PARBOILED	12
28. RISO SUPERFINO ARBORIO	12
29. LEGUMI ESSICCATI	13
30. ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1 °	13
Disposizioni generali relative alla produzione:	13
Disposizioni generali relative al confezionamento:	13
31. PATATE	14
32. ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA,	15
33. CAMOMILLA	15

34. THE IN FILTRO	15
35. THE DETEINATO IN BUSTINE FILTRO	16
36. FRUTTA FRESCA	16
37. FRUTTA SECCA SGUSCIATA	17
38. CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA	17
39. FRUTTA SCIROPPATA	18
40. POLPA DI FRUTTA	18
41. VEGETALI SOTT'OLIO	18
42. OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA	18
43. ORTAGGI SOTT'ACETO	19
44. POMODORI PELATI	19
45. POMODORI PELATI BIOLOGICI	19
46. PASSATA E POLPA DI POMODORO	20
47. PASSATA E POLPA DI POMODORO BIOLOGICA	20
PRODOTTI SURGELATI – CONGELATI	20
PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI	20
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI	20
48. ASPARAGI PUNTE	21
49. BASILICO, PREZZEMOLO	21
50. BIETE ERBETTE	21
51. CAROTINE INTERE	21
52. CAROTE RONDELLE	22
53. CAVOLFIORI A ROSETTE IQF	22
54. FAGIOLINI FINISSIMI	22
55. FAGIOLI BORLOTTI	22
56. MAIS SGRANATO OGM FREE	23
57. PATATE NOVELLE NON PREFRITTE	23
58. PATATE A SPICCHI PREFRITTE	23
59. PISELLI FINISSIMI E/O FINI	23
60. MINESTRONE	23
61. ZUCCHINE A RONDELLE	24
62. PASTA PER LASAGNE	24
63. RAVIOLI DI CARNE	24
64. TORTELLONI DI RICOTTA	25
65. CARNI BOVINE	25
66. CARNE MACINATA DI BOVINO ADULTO FRESCA O CONGELATA	27
67. LONZA DI SUINO DISOSSATA	28
CARNI FRESCHE AVICUNICOLE REFRIGERATE E UOVA	28
Condizioni generali:	29
68. COSCE	31
69. FUSI	31
70. SOVRACOSCE	31
71. FETTINE DI PETTI DI POLLO	31
72. FESA DI TACCHINO	32
73. CARNI DI CONIGLIO	32
74. MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO BIOLOGICO	33
75. UOVA FRESCHE CATEGORIA "A" extra - grandi -	34
SALUMI E PRODOTTI ANIMALI CONSERVATI	35

76. BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP)	35
77. COPPA DI SUINO STAGIONATA	36
78. COTECHINO CRUDO DI PURO SUINO IN BUDELLO	37
79. FESA DI TACCHINO ARROSTO	38
80. MORTADELLA BOLOGNA DI PURO SUINO I° QUALITA'	39
81. PANCETTA DI SUINO	40
82. PROSCIUTTO COTTO SCELTO O DI ALTA QUALITA' NAZIONALE SENZA COTENNA, PRIVO DI POLIFOSFATI, GLUTINE, LATTOSIO, PROTEINE DEL LATTE E GLUTAMMATO	40
83. PROSCIUTTO CRUDO DOP DI PARMA	41
84. SALAME	42
85. SPECK ALTO ADIGE IGP	43
86. WURSTEL DI PURO SUINO	43
87. BUDINO PRONTO: CIOCCOLATO, CREME CARAMEL, VANIGLIA	44
88. LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO E/O, PARZIALMENTE SCREMATO DI ALTA QUALITA'	44
89. LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO	45
90. YOGURT ALLA FRUTTA	45
91. PANNA DA CUCINA UHT	45
92. CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA	46
93. FONTAL	47
94. FONTINA DOP	47
95. FORMAGGIO BEL PAESE	47
96. FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE	47
97. GRANA PADANO DOP	47
98. GRANA PADANO GRATTUGIATO	48
99. GRANA PADANO MONOPORZIONI	48
100. ITALICO	48
101. MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE – MOZZARELLA PER PIZZA	48
102. RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA PROVENIENZA NAZIONALE	49
103. FORMAGGIO PRIMO SALE	49
104. ROBIOLA	49
105. TALEGGIO DOP	49
106. BURRO DI QUALITA'	49
ALIMENTI CONSERVATI	50
107. PREPARATO PER BRODO VEGETALE	50
108. TONNO AL NATURALE E TONNO ALL'OLIO DI OLIVA	50
109. "CUORI" , "FIORI", "FILETTINI" DI MERLUZZO SURGELATI	52
110. FILETTI DI HALIBUT SURGELATI	52
111. FILETTI DI PLATESSA SURGELATI	53
112. FILETTI DI PESCE PERSICO SURGELATI/CONGELATI	53
113. BASTONCINI DI PESCE IMPANATI	53
114. ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE E ADDIZIONATA DI ANIDRIDE CARBONICA, PET Lt.1,5 e ml. 500	54
115. VINO BIANCO\ROSSO DA TAVOLA	54
116. NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE	54

117. SPREMUTA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 %	55
118. SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO NON ZUCCHERATO E/O ZUCCHERATO	55
119. BEVANDA DI THE DETERMINATO ALLA PESCA O AL LIMONE	55
120. SALE MARINO GROSSO E FINO ALIMENTARE	55
121. SALE IODATO MARINO FINE	56
122. OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO	56
123. ACETO DI MELE	57
124. LIEVITO PER DOLCI	57
125. MAIONESE	57
126. PESTO ALLA GENOVESE	57
127. KETCHUP MONODOSE	57
128. ZUCCHERO SEMOLATO	57
129. ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE	58
130. ZUCCHERO DI CANNA	58
131. ZUCCHERO A VELO	58
132. ZAFFERANO IN POLVERE	58
133. CIOCCOLATO AL LATTE	58
134. CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA IN BARRETTE MONOPORZIONI	58
135. OVETTI AL CIOCCOLATO	58
136. MONETINE DI CIOCCOLATO	59
137. GELATO DA PASSEGGIO: IN COPPETTA , CON BISCOTTO E VANIGLIA MONOGUSTO E BIGUSTO, COPPA GRANITA ARANCIO E LIMONE, GHIACCIOLO GUSTI ASSORTI	59
138. SORBETTO ALLA FRUTTA	59
ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA , PRODOTTI DIETETICI o destinati a utenti che seguono diete speciali	59
139. PRODOTTI SENZA GLUTINE	59
140. PRODOTTI PER SOGGETTI AFFETTI DA FENILCHETONURIA	60
141. LATTE DI SOIA	60
142. BUDINO DI SOIA	60
143. GELATI A BASE VEGETALE	60
LIMITI DI CARICA MICROBICA DEGLI ALIMENTI	61

Gli alimenti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni di Legge vigenti generali e specifiche per ogni prodotto, in materia di produzione, sicurezza conservazione, requisiti igienico-sanitari, trasporto, etichettatura, denominazione, indicazione di origine e caratteristiche di tipicità ed alle caratteristiche merceologiche indicate di seguito e nei menu.

L'Azienda dovrà dimostrare che ogni prodotto utilizzato e fornito abbia rintracciabilità ai sensi del Regolamento CE n° 178 del 28 Gennaio 2002.

Dovrà inoltre ottemperare alle disposizioni normative specifiche dei diversi settori alimentari ed agli eventuali disciplinari di produzione.

L'Azienda dovrà utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione, dovrà inoltre rendere disponibili all'Amministrazione Comunale, idonee certificazioni di qualità e/o dichiarazioni di conformità delle derrate alimentari alle vigenti leggi in materia e a quanto richiesto dal seguente capitolato.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Le confezioni utilizzate, anche solo parzialmente, dovranno mantenere leggibile l'etichetta; non sono ammesse etichettature incomplete, non in lingua italiana, con diciture poco chiare o poco leggibili o comunque equivocabili

L'Azienda dovrà consegnare, di ciascun prodotto utilizzato e somministrato:

- scheda tecnica riportante tutte le specifiche del prodotto stesso, comprese informazioni nutrizionali;
- dichiarazione che tutti i prodotti utilizzati per la ristorazione sono conformi alle norme generali e specifiche, per ogni tipo di prodotto identificato e alle caratteristiche merceologiche e igienico sanitarie descritte nelle schede tecniche del capitolato;
- Indicazione del produttore e/o trasformatore, del marchio di produzione e di ogni altra informazione utile ad una corretta valutazione del prodotto;
- Dichiarazione che gli alimenti utilizzati sono OGM FREE.

Il sistema di fornitura e di approvvigionamento delle derrate dovrà garantire la sicurezza, la freschezza e la salubrità dei prodotti alimentari.

I prodotti alimentari utilizzati e/o presenti nei frigoriferi, nel magazzino nei locali adibiti alla preparazione e distribuzione dei pasti dovranno essere esclusivamente quelli previsti dalle presenti Specifiche Tecniche.

La "vita residua" dei prodotti utilizzati dal, ove non specificato, dovrà risultare non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

Al fine di una corretta conservazione delle merci, dovranno essere evitate eccessive scorte di alimenti in magazzino, in particolare dei prodotti deperibili.

L'Amministrazione Comunale potrà richiedere l'immediata sostituzione di quelle derrate che riterrà, anche ad un esame sommario, non idonee.

In casi particolari, conseguenti a situazioni di emergenza igienico sanitaria l'Amministrazione si riserva di effettuare, a sua totale discrezione, sostituzioni e modifiche ai generi alimentari previsti per la preparazione dei Menu e fino al ripristino della situazione di normalità.

L'Azienda dovrà far pervenire all'Ufficio Scuola del Comune di Noviglio, con cadenza che sarà definita, tenendo conto della stagionalità dei prodotti, la calendarizzazione della frutta distribuita dopo il pasto e/o come spuntino o merenda, garantendo comunque una sufficiente varietà. La frutta fornita dovrà essere di stagione e di almeno tre tipi diversi nell'arco della settimana, eventualmente già pronta per il consumo.

L'Azienda aggiudicataria dovrà comunque impegnarsi a fornire, nel periodo di durata del contratto, anche altri generi alimentari non compresi nella gara che l'Amministrazione dovesse eventualmente richiedere, alle stesse condizioni economiche e di fornitura previste nel presente Capitolato.

PRODOTTI VEGETALI

CEREALI, DERIVATI E TRASFORMATI NON TRANSGENICI

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente.

I prodotti non devono presentarsi infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tutti i prodotti da forno dovranno essere privi di olio di palma.

1. BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

Descrizione: Il prodotto deve essere fresco e fragrante e deve possedere i requisiti propri dei prodotti da forno avente una perfetta lievitazione e cottura.

Deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0" o tipo "00", zucchero o miele, materie grasse, uova, latte, polvere lievitante, aromi. Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali (non sono concessi olio di palma e/o cocco). Non sono accettati additivi antiossidanti, strutto, oli e grassi vegetali idrogenati, coloranti. Sono ammessi gli aromi naturali.

Confezionamento: in sacchetto termosaldato, integro, con etichettatura a norma. I biscotti devono risultare integri ed essere confezionati in monoporzione da circa gr 25.

Deve inoltre essere garantita la fornitura di biscotti privi di derivati del latte, e/o uova e/o zucchero da destinare ai bambini allergici o con particolari patologie.

2. CHIACCHIERE DOLCI DI CARNEVALE COTTE AL FORNO

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto preferibilmente dai seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "00", burro, uova, zucchero, latte, lievito, sale, olio di semi di arachidi o di soia.

Confezionamento: secondo richiesta.

Le confezioni devono essere idonee a preservare i prodotti da disidratazione e umidità.

3. COLOMBE

Descrizione: devono essere impiegate materie prime sane e genuine, di prima qualità, e prodotte preferibilmente con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (e gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Sono consentite variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti l'impiego di additivi alimentari.

La pasta deve possedere una tessitura classica e non presentare alveolature particolari, la lievitazione deve essere ottimale, il prodotto al palato non deve risultare stopposo, l'aroma ed il gusto devono essere caratteristici del prodotto.

Le colombe devono presentare un peso intorno ad 1 Kg o monoporzione

Confezionamento: secondo richiesta. Etichettatura secondo la normativa di legge. Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

4. CRACKER MONOPORZIONE NON SALATI IN SUPERFICIE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: farina tipo "0" e/o integrale, olio di oliva extra vergine o olio vegetale diverso dal palma (non sono accettati grassi diversi da quelli vegetali), estratto di malto, acqua, lievito di birra, eventuale aggiunta di sale. La composizione può differire da quella descritta e comprendere altri ingredienti. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%. I cracker devono presentarsi integri con odore e sapore gradevoli, devono essere croccanti e

spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticazione o a frattura manuale.

Non devono presentarsi rotture superiori al 2%

Confezionamento: le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate, in monoporzione da 25 g circa e riportare etichettatura con elenco componenti, peso del prodotto, l'industria produttrice e data di consumazione consigliata.

5. CROSTATINE ALLA FRUTTA (GR. 40 CIRCA CAD.) BIOLOGICHE

Descrizione: Prodotto dolciario da forno composto da pasta frolla e confettura di ciliegia o albicocca spalmata in superficie, ricoperta da ulteriore pasta frolla grigliata. Devono essere preparati con farine tipo "0", "00" e/o integrale, burro e/o grassi vegetali, latte anche parzialmente scremato e uova; devono essere esenti da conservanti, coloranti ed altri additivi.

Confezionamento: Le merendine devono essere in monoporzione dal peso variabile dai 30 ai 40 gr. Circa. Le confezioni devono essere integre, ben chiuse e sigillate.

6. CROSTINI DI PANE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di impasti, di uno o più sfarinati di cereali e con eventuale aggiunta di sale. Gli ingredienti consigliati sono: farina di grano tenero tipo "0" e/o integrale, olio extra vergine o olio di oliva, lievito di birra, sale marino. Non sono consentiti additivi antiossidanti.

Il prodotto, con forma a piacere, ma adatta ad essere consumata come pane tostato nelle minestre, deve presentare caratteristiche di croccantezza e sostanziale integrità ed essere esente da sapori e odori anomali. Non devono presentare rotture superiori al 15%

Confezionamento: I crostini devono essere forniti in confezioni sigillate ermeticamente ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura in vaschette o sacchetti per alimenti da 500 g di peso netto o secondo richiesta.

7. CROISSANTS DOLCI

Descrizione: Prodotti con farina di grano tenero tipo "00" e/o integrale, burro, olio vegetale, zucchero, uova, lievito naturale e di birra, emulsionanti, latte, aromi naturali, sale, marmellata o cacao se previsti (Croissant marmellata e cioccolato, ecc.).

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali o sgradevoli. Si preferiscono i prodotti preparati con ingredienti naturali (uova, latte, burro ecc.) e con il minor numero possibile di additivi. Non sono consentiti coloranti artificiali.

Confezionamento: Le confezioni devono essere sigillate, in monoporzioni di peso variabile dai 20 ai 40 g circa; non devono presentare difetti o rotture. Etichettatura secondo la normativa di legge.

8. FARINA BIANCA TIPO "0" E TIPO " 00 "

Descrizione: Farina di grano tenero avente le caratteristiche di legge. La farina non deve contenere agenti imbiancanti non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate. Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg. Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura a norma di Legge.

9. FARINA DI MAIS PER POLENTA OGM FREE E BIOLOGICA

Descrizione: Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

La farina non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici.

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg sigillate prive di difetti e rotture. Etichettatura secondo la normativa di legge.

10. FARINA DI MAIS PER POLENTA A COTTURA RAPIDA OGM FREE E BIOLOGICA

Descrizione: Farina di mais trattata in modo da permettere la preparazione di polenta mediante cottura rapida.

La farina non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate. La farina deve presentarsi priva di grumi, di corpi estranei, di infestanti ed altre impurezze. Deve avere colore giallo tipico del prodotto, odore gradevole di mais.

Confezionamento: in confezioni da 500 g – 1Kg circa, etichettate, sigillate prive di difetti e rotture.

11. FETTE BISCOTTATE CONFEZIONATE E IN MONOPORZIONE

Descrizione: Le materie prime costituenti il prodotto sono: farina di grano tenero tipo 0 e/o integrale, lievito, grassi vegetali non idrogenati, zucchero, estratto di malto, sale, farina di cereali maltati. Non devono contenere coloranti. La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Confezionamento: in monoporzione da g 15/20 circa o in pacchi pluriporzione secondo richiesta. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportate tutte le indicazioni previste dalla legge.

12. FIOCCHI DI MAIS E FIOCCHI DI RISO ESTRUSI

Descrizione: Ingredienti principali: mais o riso, zucchero, sale, malto.

Il prodotto dovrà risultare integro.

Il mais non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

Confezionamento: le confezioni dovranno essere integre e garantire la perfetta conservazione del prodotto, dovranno inoltre recare in modo visibile la data di scadenza e/o di confezionamento.

13. FOCACCIA SALATA E FRESCA IN MONOPORZIONE

Descrizione: Prodotta con farina di grano tenero tipo "0" o "00", in monoporzioni da gr. Circa 50/100 g, idonee alla farcitura. Il peso si intende sul prodotto cotto. La quantità di olio di oliva, preferibilmente extra vergine deve essere appena sufficiente per realizzare un buon prodotto in termini di sapidità e morbidezza.

La cottura deve avvenire in forno su teglie con ottime caratteristiche igieniche, deve essere uniforme e non presentare bruciature o annerimenti o rammollimenti.

Confezionamento: Le modalità di confezionamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene al prodotto sino al momento del consumo.

14. PANETTONI NATALIZI

Descrizione: Prodotti preferibilmente con i seguenti alimenti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro, uova, uvetta sultanina, frutta candita, sale, lievito (e gradita, ma non necessaria, l'assenza di aromi naturali). Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi.

I panettoni devono presentare un peso intorno ad 1 Kg o monoporzione, possono essere richiesti anche panettoni privi di uvetta e frutta candita.

Confezionamento: secondo richiesta. Etichettatura secondo la normativa di legge.

Il confezionamento può essere realizzato in scatola di cartone o carta per uso alimentare.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture.

15. PLUM CAKE ALLO YOGURT DA GR. 30 CIRCA BIOLOGICI

Descrizione: Prodotti con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0 o 00 o integrale, con l'uso esclusivo di zucchero (saccarosio) e/o miele quali agenti edulcoranti. Tra gli ingredienti si richiede che sia presente lo yogurt ed è ammessa l'aggiunta di aromi naturali. Non devono contenere strutto o altri tipi di oli e grassi animali idrogenati.

Confezionamento: Devono presentarsi in confezioni da porzioni multiple adeguatamente separate o in monoporzioni; le confezioni devono essere opportunamente sigillate e devono riportare tutte le informazioni richieste dalla vigente normativa.

16. POP CORN

Descrizione: Ingredienti principali: mais, oli e/o grassi vegetali (escluso palma), sale.

Il prodotto non deve provenire da coltivazioni geneticamente modificate.

Confezionamento: il prodotto deve essere fornito in sacchetti monoporzione, le confezioni dovranno essere integre e garantire la perfetta conservazione del prodotto, dovranno inoltre recare in modo visibile la data di scadenza e/o di confezionamento.

17. SCHIACCIATINE

Descrizione: Il prodotto dovrà essere preferibilmente ottenuto con farina tipo "0", grasso vegetale, lievito, sale, prodotti maltati, aromi, eventuali coadiuvanti di lievitazione.

Il prodotto dovrà risultare integro ed avere perfetta lievitazione e cottura e presentare le caratteristiche di croccantezza e sostanziale integrità ed essere esente da sapori e odori anomali.

Confezionamento: Dovranno essere fornite confezionate in monoporzioni sigillate ermeticamente ed etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura e riportare il termine minimo di conservazione.

18. PANE FRESCO PRODOTTO DA LABORATORIO ARTIGIANALE (Vari formati es: panini, francesini, pagnotte e pane di grossa pezzatura)

Descrizione: Dovrà essere prodotto secondo le modalità di preparazione previste dalla Legge.

Il pane dovrà essere preparato nel giorno del consumo, con la migliore qualità di farina di grano raffinata e/o integrale, eventuali sfarinati di grano duro o di altri cereali, acqua, sale e lievito. Sono altresì ammesse le aggiunte, conformemente alla normativa vigente.

In riferimento alla campagna della Regione Lombardia e del Ministero della Salute denominata "con meno sale c'è più gusto", si richiede la fornitura di pane a basso contenuto di sale (1,7% sulla farina).

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato. Il pane deve essere consegnato raffreddato e l'umidità consentita non dovrà essere superiore ai limiti fissati per legge.

Il pane dovrà:

- essere garantito di produzione giornaliera;
- essere lavorato con la massima cura e prodotto giornalmente;
- essere privo di corpi estranei (peli di roditori, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc.);
- essere fragrante, con crosta friabile di colore bruno dorato, priva di bruciature superficiali croccante e uniforme, di giusto spessore e priva di fessure, spacchi o fori;
- avere mollica bianca, soffice, elastica, asciutta, morbida, ma non collosa, con alveolatura regolare di porosità regolare;
- essere ben lievitato con lievitazione naturale, cottura regolare e omogenea, per cui dovrà risultare leggero, in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido;
- alla rottura con le mani (o al taglio) risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- possedere aroma caratteristico, gusto gradevole, aroma privo di anomalie (gusto eccessivo di lievito per panificazione, odore di rancido, di pasta cruda, di muffa o altro) e giustamente salato
- essere privo di odori e sapori aciduli, anche lievi
- possedere buona tenuta al rafforzamento.

Il trasporto del pane deve essere effettuato ai sensi dell'art. 26 della Legge N. 580 del 4/7/67 e cioè "in recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti al riparo dalla

polvere e da ogni altra causa di insudiciamento" o in appositi sacchi di materiale idoneo a venire in contatto con gli alimenti.; il trasporto deve altresì attenersi al regolamento locale di igiene del pane e di altri prodotti da forno non confezionati, dal luogo di lavorazione alle comunità.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto dal panificio all'azienda di ristorazione o dal panificio alle scuole devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. I contenitori utilizzati per il trasporto devono essere di materiale lavabile, dotati di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta), purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. 21/3/73 e successive integrazioni .

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire una adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riportante indicazione del produttore, peso della merce, tipo di prodotto ed elenco degli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 4 del D.P.R. N. 502/98 nel caso si tratti di pane con aggiunta di ingredienti particolari.

Pezzatura: Il peso di n. 10 panini dovrà essere di gr. 500; sarà ammessa una tolleranza fino al 10%. Il pane di grossa pezzatura potrà essere richiesto di peso variabile tra i 500 g e 1 kg.

19. PANE CON AGGIUNTA DI INGREDIENTI PARTICOLARI

Descrizione: Prodotto con farina "0", "00" , secondo le caratteristiche di legge. L'ingrediente o gli ingredienti aggiunti devono essere indicati in ogni fornitura.

In riferimento alla campagna della Regione Lombardia e del Ministero della Salute denominata "con meno sale c'è più gusto", si richiede la fornitura di pane a basso contenuto di sale (1,7% sulla farina).

Per le caratteristiche della fornitura e del confezionamento vedi pane fresco prodotto da laboratorio artigianale.

Pezzatura: Il peso di n. 10 panini dovrà essere di gr. 500; sarà ammessa una tolleranza fino al 10%. Il pane di grossa pezzatura potrà essere richiesto di peso variabile tra i 500 g e 1 kg.

20. PANE GRATTUGIATO

Descrizione: Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane essiccato del tipo "0" o "00" proveniente dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito con o senza l'aggiunta di sale.

Deve presentare colore paglierino, odore e sapore tipici del pane, gradevoli. Devono essere assenti note di rancido o di rafferma o comunque anomale.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in confezioni di circa 1 Kg, originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o di polipropilene per alimenti o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, del peso richiesto, etichettati ed ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTE ALIMENTARI

21. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO – vari formati

Descrizione: Il prodotto deve essere sempre di prima qualità. Deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con semola di grano duro (100%) conforme alla normativa vigente. La pasta secca dovrà essere perfettamente essiccata, ben asciutta e deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: colore ambrato, odore e sapore gradevoli.

La pasta dovrà avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore e odore gradevole, colore ambrato, buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alla dimensione; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere buona consistenza.

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. La pasta deve resistere alla cottura per circa 15 minuti, senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Deve essere garantita la fornitura di una vasta gamma di formati.

Confezionamento: Il confezionamento deve essere effettuato a norma di legge, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti; fornitura in pacchi da Kg. 0,5; kg. 1 e kg. 5

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

22. PASTA DI SEMOLA BIOLOGICA

Descrizione: La pasta deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

La confezione e l'etichettatura devono essere conformi alla normativa vigente e devono altresì riportare il marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Le caratteristiche sono le medesime della pasta di semola di grano duro.

Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti; fornitura in pacchi da Kg. 0,5; kg. 1 e kg.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

23. PASTE SPECIALI SECCHIE : INTEGRALI CON FARINA DI ORZO, INTEGRALI CON FARINA DI FRUMENTO DI PROVENIENZA BIOLOGICA

Le indicazioni generali sono le medesime della pasta di semola di grano duro.

I formati di pasta integrale, sia di frumento che di orzo, devono presentare etichettatura e marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli.

Confezionamento: Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenze di umidità e ammuffimenti; fornitura in pacchi da Kg. 0,5; kg. 1 e kg.

L'approvvigionamento previsto presso il magazzino deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

24. PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO ALL'UOVO E SPECIALE SECCA

Descrizione: Il prodotto è quello denominato pasta di semola di grano duro all'uovo e speciale.

Prodotta con semola di grano duro e uova pastorizzate. Deve essere esente da additivi, coloranti e conservanti. La pasta deve avere aspetto omogeneo, sapore ed odore gradevole, colore giallo, essere in perfetto stato di conservazione, non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Confezionamento: in confezioni singole da 1 Kg e da 5 Kg. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; senza presenze di umidità e ammuffimenti né di insudiciamenti. Il prodotto deve avere shelf life superiore a 4 mesi.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

PRODOTTI DI PASTIFICIO FRESCHI

25. GNOCCHI FRESCHI DI PATATE

Descrizione: Gli gnocchi devono essere freschi, prodotti con patate o purea di patate o fiocchi di patate, farina di grano tenero tipo "00", acqua e sale.

Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi deve essere specificato in etichetta e non deve essere inferiore al 70 %.

Devono essere esenti da: corpi estranei e/o impurità, conservanti ed additivi chimici, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere, esaltatori di sapidità, coloranti.

La percentuale dei diversi ingredienti dovrà garantire, al termine delle operazioni di cottura, il mantenimento della forma originale, di non disfarsi né diventare collosi.

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto; il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Confezionamento: preconfezionati in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera protettiva e trasportati a temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto dovrà inoltre essere conservato in frigorifero.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) superiore a 30 giorni per il prodotto sottovuoto e 4 giorni per il prodotto confezionato in atmosfera modificata.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione.

26. TROFIE FRESCHE

Descrizione: Le trofie devono essere prodotte con semola di grano duro ed acqua, non devono contenere conservanti ed additivi chimici.

Confezionamento: Devono essere confezionate in atmosfera protettiva o sottovuoto secondo normativa vigente e trasportati a temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto dovrà inoltre essere conservato in frigorifero.

Il prodotto fresco dovrà avere al momento della consegna da parte del fornitore una vita residua (shelf life) superiore a 30 giorni per il prodotto sottovuoto e 4 giorni per il prodotto confezionato in atmosfera modificata.

Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

RISO

27. RISO FINO RIBE PARBOILED

Descrizione: Il prodotto deve provenire preferibilmente da raccolti di origine locale, corrispondere al 1° grado della qualità richiesta ed essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, secco, di fresca lavorazione, sano, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale e deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, semi infestanti, muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento al Decreto del Ministero per le Politiche Agricole e Forestale in vigore.

Da Agricoltura biologica: dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente Regolamento CE 834/2007

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg sottovuoto; in confezione da 5 Kg in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Le confezioni devono essere integre e recare in modo visibile la data del termine minimo di conservazione.

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

28. RISO SUPERFINO ARBORIO O CARNAROLI

Descrizione: Il prodotto deve provenire preferibilmente da raccolti di origine locale, corrispondere al 1° grado della qualità richiesta essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, secco, di fresca lavorazione, sano, immune dai parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Il numero dei difetti presenti non deve superare l'incidenza percentuale regolamentata per legge.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il riso deve resistere alla cottura per non meno di 15 minuti dall'immissione in acqua bollente; i grani non devono subire eccessiva alterazione di forma.

Da Agricoltura biologica: vedi descrizione prodotto convenzionale.

Dovrà essere prodotto in conformità a quanto previsto dalla normativa vigente

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg sottovuoto; in confezione da 5 Kg in sacchi di materiale ad uso alimentare.

Le confezioni devono essere integre e recare in modo visibile la data del termine minimo di conservazione.

Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

29. LEGUMI ESSICCATI

CARATTERISTICHE GENERALI PER I LEGUMI A PRODUZIONE CONVENZIONALE ED I LEGUMI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Descrizione: i legumi provenienti da coltivazioni biologiche si attengono alle disposizioni del Regolamento CE n 834/2007 successive modifiche e integrazioni;

- i legumi devono essere sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali; integri, puliti, esenti da muffe, infestanti e corpi estranei
- il prodotto deve essere uniformemente essiccato e di pezzatura omogenea.
- i legumi non devono provenire da coltivazioni di organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Il prodotto deve essere privo di residui di fitofarmaci.

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

Confezionamento: le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il prodotto utilizzato deve avere shelf life superiore a 12 mesi.

ORTAGGI FRESCHI ED ERBE AROMATICHE FRESCHE, ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA

I prodotti ortofrutticoli forniti devono essere conformi alle normative vigenti ed in particolare deve essere garantita la rispondenza alla Legge su eventuale presenza di residui di trattamenti antiparassitari ed il contenuto di nitrati.

I prodotti ortofrutticoli convenzionali, dovranno essere prevalentemente di provenienza regionale " FILIERA CORTA " o nazionale e possibilmente a lotta integrata.

Gli ortaggi dovranno essere di prima qualità e freschi, dovranno corrispondere alle caratteristiche sia per qualità, peso e calibro previste dalle normative vigenti in materia, alla consuetudine locale ed alle esigenze dei centri cottura.

30. ORTAGGI FRESCHI DI CATEGORIA 1° E BIOLOGICI

Gli ortaggi devono essere:

- di recente raccolta;
- privi di corpi estranei;

- al giusto grado di maturazione;
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, privi di sostanze estranee visibili, in particolare senza residui di fertilizzanti e antiparassitari;
- privi di danni provocati da lavaggio inadeguato;
- di aspetto e di colore freschi;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio o refrigerazione con acqua fredda;
- privi di odore e /o sapore estranei;
- privi di attacchi di roditori e da insetti ;
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole, esenti da tracce di muffa;
- il taglio deve essere il più possibile netto e fresco;
- non aver subito irraggiamento

Disposizioni generali relative alla classificazione:

Gli ortaggi devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla 1° Cat. di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative a calibrazione e pezzatura:

Si richiede omogeneità nella calibrazione e nella pezzatura, così come determinato dalle norme CE.

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere ortaggi della stessa origine, varietà e qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) condizionamento: deve essere tale da assicurare al prodotto una sufficiente protezione, i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne :

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti :

- a) identificazione: imballatore e /o speditore;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale;
- d) caratteristiche commerciali: categoria, pezzatura e calibro;
- e) se del caso, l'indicazione "ottenuti in coltura protetta".

Disposizioni generali relative alla produzione:

Convenzionale

I prodotti di I categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o speditore - natura - origine – categoria merceologica - calibro o pezzatura o numero mazze o numero di cespi o peso.

Da Agricoltura biologica: vedi prodotto convenzionale.

I prodotti, di I categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione.

La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto della normativa vigente.

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento. + logo organismo di riconoscimento.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

TUBERI FRESCHI

31. PATATE

Convenzionale

Descrizione: I prodotti di 1^a categoria, devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere al giusto grado di maturazione, intere, sane, pulite, consistenti, di sufficiente sviluppo, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra) né di germogli filanti.

Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari o da freddo; devono risultare pulite, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco.

Non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura.

Non devono essere state trattate con raggi gamma ed altri antigerminanti.

Indicazioni obbligatorie:

produttore - imballatore e/o spedite - natura - origine - categoria merceologica – specie- calibro.

Da Agricoltura biologica: vedi prodotto convenzionale. La loro produzione deve essere effettuata secondo le norme di un disciplinare redatto nel rispetto della normativa vigente.

Indicazioni obbligatorie: vedi prodotto convenzionale + disciplinare di riferimento.

Confezionamento: in sacchi o cassette o altro secondo richiesta.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

32. ERBE AROMATICHE FRESCHE ED ESSICcate DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA; SPEZIE DI PRODUZIONE NAZIONALE, COMUNITARIA O EXTRA – COMUNITARIA,

I prodotti essiccati devono essere confezionati in barattoli con contenuto medio intorno ai 100 gr. La chiusura della confezione deve essere "salvaroma", riportare il sigillo di garanzia e presentare un tappo spargitore.

I prodotti devono essere indenni da infestanti, tracce di infestanti, muffe.

In etichetta devono figurare:

- natura del prodotto; nome del produttore; numero del lotto; data di scadenza;
- paese di provenienza.

Per i prodotti freschi disposizioni generali relative alla produzione delle erbe aromatiche:

- Convenzionale

Devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature.

Indicazioni obbligatorie: produttore, imballatore e/o spedite - natura - origine

Disposizioni generali relative al confezionamento:

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

33. CAMOMILLA

Descrizione: Si richiede camomilla "setacciata" costituita da fiori tubolari senza gambi né fusti, di recente raccolta e produzione.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei,

Confezionamento: La camomilla deve essere fornita in bustine monodose da circa 2 gr.; in confezioni multiple da 50 filtri per confezione o in barattolo.

Le bustine devono risultare integre.

34. THE IN FILTRO

Descrizione: Si richiede the di Ceylon; il prodotto fornito deve essere di buona qualità, senza aggiunta di coloranti, non sofisticato con foglie estranee o con materie minerali. Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE

Confezionamento: deve essere fornito in bustine monodose da circa 2 g; in confezioni multiple da 50 filtri per confezione ed in confezioni di the sfuso da 100 g. o in barattolo.

Le bustine devono risultare integre.

35. THE DETEINATO IN BUSTINE FILTRO

Disciplinato dal D.M. 12 dicembre 1979, il prodotto è sottoposto a trattamento effettuato mediante il solvente diclorometano avente le caratteristiche chimico - fisiche e di purezza corrispondenti a quelle previste dal decreto.

Il prodotto deve essere esente da sostanze estranee, infestanti, muffe e parassiti.

Il the deteinato deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- il residuo massimo di diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina espresso come diclorometano non deve superare le 5 ppm;
- il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 e il 10%.

Il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "the deteinato" caffeina non superiore a 0,10%.

Confezionamento: in bustine filtro. Le bustine devono risultare integre.

FRUTTA FRESCA BIOLOGICA DI PRODUZIONE NAZIONALE O COMUNITARIA, BANANE BIOLOGICHE DI PRODUZIONE EXTRA-COMUNITARIA, FRUTTA SECCA SGUSCIATA DI PRODUZIONE NAZIONALE , COMUNITARIA, EXTRA-COMUNITARIA CAT. 1°

36. FRUTTA FRESCA BIOLOGICA

La frutta fresca dovrà essere preferibilmente e prevalentemente di provenienza nazionale e possibilmente a lotta integrata.

Le forniture devono tener conto anche della stagionalità dei prodotti

Disposizioni generali relative alla qualità:

I frutti devono presentare le peculiari caratteristiche morfologiche ed organolettiche della specie e delle cultivar (varietà) richieste, essere esenti da difetti visibili sull'epicarpo ed invisibili nella polpa, devono aver raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al pronto consumo o per alcune tipologie essere ben avviati verso la maturazione così da poterla raggiungere entro breve tempo nei magazzini di deposito.

In particolare devono essere:

- di 1^a categoria;
- di selezione accurata;
- interi, senza lesioni;
- sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare senza residui di fertilizzanti o antiparassitari;
- privi di parassiti;
- privi di alterazioni dovute ai parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e /o sapore estranei;
- privi di attacchi da roditori;
- esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

- possedere la calibratura richiesta che deve essere indicata ben visibile anche all'esterno dell'imballaggio;

Disposizioni generali relative alla classificazione:

I frutti devono essere:

- maturi fisiologicamente;
- omogenei alla categoria 1° di appartenenza: sono consentiti unicamente i difetti strettamente pertinenti alla categoria di appartenenza.

Disposizioni generali relative alla calibrazione:

La calibrazione è determinata dal calibro massimo della sezione normale all'asse del frutto.

Si richiede omogeneità nella calibrazione, così come determinato dalle norme CE.

Il calibro e le grammature dei frutti devono essere tali da avere peso di circa 150 gr cadauno per pesche, pere, arance, mele e 60/70 gr cadauno per albicocche, mandarini, prugne etc...

Disposizioni generali relative alla presentazione:

- a) omogeneità: il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere frutti della stessa origine, varietà, qualità ed avere un grado di maturazione uniforme;
- b) confezionamento: i materiali utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e tali da non provocare alterazioni esterne o interne del prodotto; gli imballaggi devono essere privi di ogni corpo estraneo.

Disposizioni generali relative alle indicazioni esterne:

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili e visibili dall'esterno, le indicazioni seguenti:

- a) identificazione: imballatore e/o spedizioniere;
- b) natura del prodotto: designazione della specie, se il prodotto non è visibile dall'esterno, salvo per i frutti per i quali tale designazione è obbligatoria in tutti i casi; denominazione della varietà per le arance, albicocche, mele, pere, pesche, nettarine, prugne, uva da tavola; designazione del tipo per limoni, clementine, banane e meloni;
- c) origine del prodotto: paese d'origine, zona di produzione o denominazione nazionale, regionale, locale ;
- d) caratteristiche commerciali: categoria e calibro;
- e) se del caso, indicazioni dell'impiego di un agente conservante di superficie, in conformità alla regolamentazione comunitaria in materia;
- f) se del caso, deverdizzazione per gli agrumi.

Lotta integrata: La frutta derivante da produzione agricola con metodo della lotta integrata, dovrà riportare in etichetta il metodo utilizzato, l'azienda produttrice ed il marchio di appartenenza.

Le varietà richieste sono le seguenti: albicocche, arance, ciliegie, clementine, fragole, kiwi, limoni, mandarini, mele, meloni, nettarine, pere, pesche, susine, uva.

Prodotto biologico: conforme al Regolamento CE 834-2007

37. FRUTTA SECCA SGUSCIATA

I prodotti non devono presentare segni tipici di alterazione né per odore, né per consistenza, né per sapore, né per attacco da infestanti, né per attacco batterico. Si richiede frutta secca non trattata con anidride solforosa o suoi sali.

Varietà richieste: pinoli, noci, nocciole, mandorle.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

Caratteristiche generali merceologiche

Gli alimenti conservati in scatola (sott'olio, sott'aceto, al naturale, conserve animali e di pesce, conserve vegetali, ecc.) debbono essere prodotte, conservate, commercializzate nel rispetto della normativa generale e successive modificazioni ed integrazioni. Devono inoltre rispondere ai requisiti stabiliti dalle normative di recepimento delle direttive CE (per ogni singolo prodotto o tipologia) e dai Regolamenti CE del cosiddetto "pacchetto igiene".

I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa nazionale e CE relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti.

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi della normativa vigente.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

38. CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA BIOLOGICA

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da frutti freschi, sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al grado di maturazione adeguato; preparato a regola d'arte con osservanza della vigente normativa nazionale e CE. La confettura deve risultare costituita prevalentemente da frutta intera o in pezzi e polpa. L'aroma e il sapore devono essere quelli caratteristici del frutto di origine.

Dovrà essere preparata con una delle seguenti varietà di frutta: albicocche, pesche, ciliegie, fragole, prugna ed avere aroma sapore caratteristici del frutto di origine. Non è ammesso il tipo di confettura mista

All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, presenza di infestanti o corpi estranei.

La polpa utilizzata, rispetto agli zuccheri, non dovrà essere inferiore a 35%. Non è ammessa la presenza di anidride solforosa, coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

Confezionamento: contenitori monodose da g 25 -30g circa e in confezioni da 500g.

Etichettatura di legge.

39. FRUTTA SCIROPATA

Tale prodotto può essere utilizzato solo in occasioni particolari e previo accordo con l'Ufficio servizi scolastici.

Descrizione: I frutti devono presentarsi sani ed integri. Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e zucchero.

Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato -

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) da 400 g o secondo richiesta.

40. POLPA DI FRUTTA

Descrizione: Purea di polpa di frutta, senza aggiunta di zucchero, coloranti e conservanti.

(consentito l'utilizzo di ac. Ascorbico E300 come antiossidante) Senza residui di pesticidi. Polpa compatta fine ed omogenea, ottenuta con trattamento termico stabilizzante.

Confezionamento: Vaschette da gr. 100 circa

41. VEGETALI SOTT'OLIO

Descrizione: I prodotti dovranno essere di recente produzione e di ottima qualità, interi, sani e puliti, provenienti dall'ultimo raccolto. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore. La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte ed in conformità alle norme legislative vigenti sulla igiene delle conserve alimentari.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni, deve essere costituito da olio di oliva o di semi (monoseme) di buona qualità.

Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.

Confezionamento: confezionati in scatole di latta nuove, la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori di vetro dovranno essere a chiusura ermetica

42. OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE IN SALAMOIA

Descrizione: I prodotti devono provenire dall'ultimo raccolto, interi: sani e puliti, privi di: larve, insetti, difetti dovuti a malattie, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali. Il

gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda: alla masticazione deve prevalere il gusto dell'oliva.

Il liquido di governo deve essere costituito da acqua e sale con assenza di anidride solforosa.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive o contenitori in vetro. L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi della normativa vigente.

43. ORTAGGI SOTT'ACETO

Tale prodotto può essere utilizzato solo in occasioni particolari e previo accordo con l'Ufficio servizi scolastici.

Descrizione: I prodotti devono presentarsi integri e di ottima qualità. Devono essere scottati in acqua calda per alcuni minuti per inattivare gli enzimi e rendere uniforme il colore.

Il liquido di governo deve essere costituito da aceto bianco di vino di buona qualità.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Indicazioni obbligatorie: produttore - origine - peso netto - peso sgocciolato.

Confezionamento: scatole (banda stagnata E42) la cui verniciatura interna deve essere effettuata con vernice atossica per alimenti di prima qualità, scevra quindi da metalli e da materie nocive o contenitori in vetro.

44. POMODORI PELATI

Descrizione Devono possedere i requisiti minimi previsti dal del DPR. n. 428 dell'11 aprile 1975.

I pomodori pelati di origine italiana devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato provenienti dall'ultimo raccolto e devono avere i seguenti requisiti minimi:

1. essere integri sani, maturi e consistenti;
2. essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto;
3. presentare colore rosso vivo uniforme caratteristico del prodotto sano e maturo;
4. senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia;
5. avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei;
6. essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituita da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare.

Il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Valore del pH non superiore a 4,5.

Il prodotto deve essere sostanzialmente privo di residui di buccia. Il prodotto deve essere privo di corpi estranei di qualsiasi natura e di contaminazione da muffe (tolleranza massima ammessa con il metodo di Howard: 30% di campi positivi).

Confezionamento: I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

denominazione e tipo di prodotto;

peso sgocciolato;

peso netto;

nome della ditta produttrice;
nome della ditta confezionatrice;
luogo di produzione;
ingredienti impiegati in ordine decrescente;
data di scadenza;
lotto;

45. POMODORI PELATI BIOLOGICI

Descrizione: come i pomodori pelati sopra descritti.

I prodotti devono essere preparati rispettando la normativa vigente riguardante le produzioni biologiche.

Confezionamento: I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

L'etichettatura deve, inoltre, riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

46. PASSATA E POLPA DI POMODORO

Descrizione: Prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore del pomodoro maturo, non deve contenere bucce e semi.

Confezionamento: I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

- denominazione e tipo di prodotto; peso netto; nome della ditta produttrice nome della ditta confezionatrice; luogo di produzione; ingredienti impiegati in ordine decrescente; data di scadenza.

47. PASSATA E POLPA DI POMODORO BIOLOGICA

I pomodori devono essere coltivati con metodo biologico

La passata deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici ed essere priva di odore e sapore estranei. Deve possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n. 428/75.

Confezionamento: Le confezioni, scatole o bottiglie in vetro non devono presentare difetti.

prodotto deve essere certificato da uno degli organismi di controllo autorizzati sul territorio nazionale.

L'etichettatura deve, inoltre, riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico.

PRODOTTI ORTICOLI CONGELATI E SURGELATI CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE GENERALI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

- Il prodotto deve essere conforme alle norme CE per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie prime 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 consistenza "legnosa" segnale di un ricongelamento dopo interruzione della catena del freddo;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore e 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

Le forniture di ortaggi e verdure surgelati nelle tipologie richieste, devono provenire da produzioni CE, preferibilmente nazionali, essere privi di additivi, con contenuto di nitrati/nitriti e fitofarmaci residui nei limiti previsti dalla normativa vigente.

- Gli ortaggi devono risultare accuratamente puliti, mondati e, ove necessario, tagliati
- 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, unita fessurate più o meno profondamente, unita parzialmente spezzate, unita rotte, unita eccessivamente molli, unita o parti di esse decolorate o macchiate, unita 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
- non vi deve essere presenza di grani spuntati per quanto riguarda piselli e fagioli;
- non vi deve essere presenza di unita non spuntate per quanto riguarda zucchine, carote, asparagi, fagiolini;
- i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. 6 giugno 1985;
- non sono consentite aggiunte di additivi.

Devono essere forniti in confezioni originali sigillate, regolarmente etichettate che devono avere requisiti idonei ad assicurare la protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto, impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas, proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.

48. ASPARAGI PUNTE

Gli asparagi surgelati sono il prodotto preparato da asparagi lavati e puliti; si richiedono asparagi verdi o bianchi, solo punte.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unita intere.

Gli asparagi devono essere "poco fibrosi" cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito in parte fibrosa.

49. BASILICO, PREZZEMOLO

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;

50. BIETE ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dall'ortaggio. La terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

Il prodotto non devono presentare i seguenti difetti:

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

51. CAROTINE INTERE

Il prodotto deve essere costituito da cartoline novelle ben lavate, pulite e spuntate, inoltre, non deve presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unita intere.

52. CAROTE RONDELLE

Il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, ben lavate, non germogliate, non legnose, pulite e spuntate:

Il prodotto non deve presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei.
- taglio imperfetto

53. CAVOLFIORI A ROSETTE IQF

Il prodotto deve presentare infiorescenze ben formate, compatte e in boccio.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate del corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza" cioè il 90% del peso deve essere costituito da unita intere.

54. FAGIOLINI FINISSIMI

Devono essere ottenuti da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli.

Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi, di consistenza ferma e carnosa, non fibrosa, ne molle, con odore tipico del fagiolino fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

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

Si richiedono fagiolini "poco difettosi" cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unita difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza" cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unita sostanzialmente intere e "poco fibrosi" cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unita con filamenti.

55. FAGIOLI BORLOTTI

Prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli.

Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme bianco rosato con venatura di colore ossastro.

Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore e sapore tipico di buon prodotto, non sono ammessi sapore aciduli, di muffa o altri sapori estranei.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli "poco difettosi" cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, "molto uniformi" cioè almeno l'80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm. di ampiezza, ad "elevato grado di interezza" cioè il 75% in peso e rappresentato da unità sostanzialmente intere.

56. MAIS SGRANATO OGM FREE

Si intende il prodotto derivato da pannocchie sgranate, privo di impurità derivanti dalla lavorazione della pannocchia stessa.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

57. PATATE NOVELLE NON PREFRITTE

Le patate surgelate sono il prodotto da tuberi conformi alle caratteristiche di specie.

Sono considerati difetti:

- unità macchiate e macchie di colore anomalo;
- frammenti di patate;
- fessure trasversali e longitudinali;
- presenza di bucce.

Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento.

58. PATATE A SPICCHI

Le patate surgelate a spicchi sono ottenute da patate di varietà opportunamente selezionate, sbucciate, tagliate in quarti, e surgelate.

Sono considerati difetti:

- unità macchiate e macchie di colore anomalo;
- frammenti di patate;
- presenza di bucce.

Confezionamento: vedi disposizioni generali per il confezionamento.

59. PISELLI FINISSIMI E/O FINI

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. La consistenza deve essere omogenea e tenera, sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura), con odore tipico di buon prodotto, colore verde, brillante, uniforme, sapore tipico senza retrogusti anomali.

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" che 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 unit  sostanzialmente intere.

60. MINESTRONE

Le verdure devono essere selezionate, lavorate e surgelate singolarmente poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm10x10 (esclusi i legumi).

Devono essere presenti almeno 10 diverse verdure.

Il sapore deve essere nel complesso gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere, il colore e l'odore devono essere tipici di buon prodotto.

Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- odori e sapori diversi dai tipici.

61. ZUCCHINE A RONDELLE

Sono il prodotto preparato da zucchine lavate, pulite e tagliate a rondelle.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante col normale colore;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

Il prodotto deve apparire NON impaccato, senza ghiaccio sulla superficie.

PRODOTTI DI PASTIFICIO CONGELATI O SURGELATI

62. PASTA PER LASAGNE

Sfoglie di pasta all'uovo prodotta con farina di semola di grano duro o farina di grano tenero, uova fresche pastorizzate, acqua e sale, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm.

La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Deve essere fornita in confezioni chiuse con materiale idoneo per imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantit .

I prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Confezionamento: in confezioni secondo richiesta. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto e la conservazione devono essere effettuati alla temperatura di -18  C.

63. RAVIOLI DI CARNE

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato sia asciutto che in brodo; il formato deve quindi essere un formato intermedio.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: semola di grano duro o farina di grano tenero, uova, acqua e sale;
- Ripieno: carne bovine e avicunicola, formaggio grana, pangrattato, ortaggi, sale e spezie. Le percentuali degli ingredienti devono seguire l'ordine qui riportato.

Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neppure in parte: frattaglie, spolpo di testa, mammella, animelle nonch  tutti i prodotti di macellazione indicati in gergo commerciale con la dicitura "quinto quarto".

I ravioli devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti. Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, con assenza di retrogusti.

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente e deve essere accompagnato da scheda nutrizionale e bromatologica.

Confezionamento: secondo richiesta.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto e la conservazione devono essere effettuati alla temperatura di -18° C.

64. TORTELLONI DI RICOTTA

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo.

Pasta: semola di grano duro o farina di grano tenero, uova, acqua e sale

Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antifermentativi, spinaci o biette, formaggio grana, pangrattato, sale e spezie, le percentuali degli ingredienti devono seguire l'ordine qui riportato.

I tortelloni devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare, da coloranti e conservanti.

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati, essere accompagnato da analisi microbiologica recente e scheda nutrizionale e bromatologica.

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Si richiedono i seguenti valori nutrizionali e potere calorico o comunque valori simili:
per 100 gr. di prodotto proteine 10% - lipidi 3% - carboidrati 38%

Confezionamento: secondo richiesta.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Il trasporto e la conservazione devono essere effettuati alla temperatura di -18° C.

ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

65. CARNI BOVINE

Riferimenti Normativi: I prodotti devono essere conformi alla Normativa vigente

Descrizione del prodotto: Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati, sezionati sul territorio nazionale o sui territori dei paesi membri dell'Unione Europea e da stabilimenti di macellazione, di sezionamento e di produzione in possesso di riconoscimento veterinario CE - la bollatura sanitaria deve risultare ben leggibile.

Requisiti qualitative e documentali :

Le carni bovine dovranno essere ottenute da carcasse appartenenti alle seguenti categorie e valutazione morfologica:

- Vitelli V
- Vitellone Z,
- Bovino adulto di categoria A oppure E;
- conformazione dei profili muscolari U (ottima) o R (buona)
- copertura di grasso 2 (scarso)

Sara considerato parametro qualitativo la fornitura di carni etichettate secondo un disciplinare di etichettatura facoltativa autorizzato dal MIPAF ai sensi del Reg. CE 1760/2000 con almeno le seguenti informazioni facoltative:

- categoria animale,
- valutazione morfologica;

- data di macellazione del capo o un dato dal quale si evinca il tempo di frollatura della carne;
- tipo genetico (razza).

Le carni dovranno essere preferibilmente ottenute da capi appartenenti a tipi genetici con attitudine alla produzione di carne (ad esempio Limousine, Charolaise, Blonde d'Aquitaine, Piemontese, Angus, etc e loro incroci)

Il periodo di frollatura minimo richiesto è di almeno 7 giorni al fine di ottenere idonea maturazione della carne.

Le carni fresche devono essere fornite in tagli anatomici, disossati, confezionati sotto vuoto, o porzionate pronte per l'impiego, confezionate sottovuoto.

Devono presentare le indicazioni di tracciabilità per le carni bovine ai sensi del Reg. CE 1760/2000.

Il colore al taglio deve essere rosso vivo, odore debole tipico, no metallico e astringente;

Le superfici di taglio devono avere grana fine/media, vitello grana finissima, tessitura lassa nei vitelli e mediamente compatta nei bovini adulti, lieve marezzatura. Il pH intorno a 5,3/5,5 e il valore ideale per una carne di qualità.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che, al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%, costituito da grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

Le carni devono essere conservate sino al momento della cottura a temperatura compresa tra + 0°C e + 4°C;

Potranno essere utilizzati e forniti seguenti tagli:

- Fesone di spalla, fusello per la preparazione di: Polpette, carne trita, spezzatino, brasato
- fesa per la preparazione di: scaloppe, fettine,
- noce per la preparazione di: cotolette, scaloppe, arrosto fettine,
- magatello per la preparazione di: arrosto
- scamone per la preparazione di: fettine, scaloppine, arrosto,
- fetta di mezzo per la preparazione di: pizzaiola, involtini

Difetti e alterazioni

Le carni non devono presentare

- colorazioni e odori anomali,
- insudiciamento superficiale
- liquido in eccesso confezioni sottovuoto
- bruciatura da freddo per carni congelate

Parametri ispettivi

Al momento del ricevimento delle carni dovrà essere verificato quanto segue:

- Temperatura e condizioni di trasporto
- Etichettatura del prodotto riportante le informazioni obbligatorie conformi alla vigente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e della rintracciabilità delle carni bovine, obbligatoria e/o facoltativa;
- Integrità degli imballi e delle confezioni;
- Assenza di alterazioni ed anomalie.

Consegna-confezionamento: sottovuoto - i materiali impiegati per il confezionamento (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

Ogni confezione deve riportare in etichetta e sui documenti commerciali di scorta:

- il peso
- ragione sociale, sede, numero di riconoscimento dello stabilimento fornitore (macello, sezionamento o deposito frigorifero)
- denominazione commerciale (specie categoria e taglio di macelleria) ed informazioni previste ai sensi del Reg. (CE 1760/2000)

- riproduzione del bollo CE

Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Le carni devono essere trasportate in ottime condizioni igieniche con automezzi dedicati provvisti di idonea documentazione, durante il trasporto dovranno inoltre essere rispettate le temperature previste dalla normativa vigente.

Il periodo di conservabilità complessivo dei tagli anatomici e delle porzioni confezionate sottovuoto non deve superare i 40 giorni e le forniture dovranno pervenire in modo tale che il periodo di vita residuo non sia inferiore ai 20 giorni.

Per le carni confezionate dovrà essere rispettata la temperatura indicata dal produttore e comunque a cuore del prodotto deve essere inferiore a +7°C .

66. CARNE MACINATA DI BOVINO ADULTO FRESCA O CONGELATA

La carne deve rispondere a tutti i requisiti richiesti precedentemente.

Dovrà essere fornita carne macinata magra che deve possedere requisiti previsti dal Regolamento CE 2076/2005 art 10

In particolare deve:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere stata trattata con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore;
- avere percentuale di grassi ≤ 7 (riportata in etichetta)
- avere rapporto tessuto connettivo /proteine di carne ≤ 12 (riportata in etichetta)
- essere priva di visceri e frammenti ossei;
- essere preparata dal taglio di carne previsto;
- essere fornite confezionate in atmosfera protettiva ed eventualmente congelate o conservate sottovuoto
- essere trasportata utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne non superiore ai -10 ° C per le carni congelate ed una temperatura inferiore a +2°C per le carni fresche
- essere mantenuta in cella a temperatura fra gli 0 e i +2°C, in caso di prodotto congelato a -18°C
- al momento della consegna da parte del fornitore avere vita residua (shelf life) di almeno 5 giorni per il prodotto fresco e 180 giorni per il prodotto congelato.
- rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria come da precedente specifica.

SUINO IN CONFEZIONI SOTTOVUOTO

Descrizione del prodotto:

Carne: parte edibile delle carcasse di animali, specie suina, con riferimento alla porzione muscolare tendinea.

La macellazione dei capi deve avvenire presso stabilimenti riconosciuti e la bollatura sanitaria deve risultare ben leggibile.

Caratteristiche merceologiche

Le carni devono provenire da suini perfettamente sani nati, allevati, macellati in Italia, preferibilmente appartenenti al Consorzio del Gran Suino Padano DOP. Le carcasse di provenienza delle carni suine devono provenire da soggetti che siano maschi castrati o femmine che non abbiano figliato.

La carne deve essere, di un bel colore rosa pallido, finemente marmorizzata di grasso di colore bianco, dovrà apparire asciutta e solida, mai sierosa, di grana fine e tessitura compatta.

Requisiti qualitative e documentali:

Le carni fresche devono essere presentate come in tagli anatomici confezionati sotto vuoto, o ulteriormente porzionate, pronte per l'impiego, confezionate sottovuoto.

Il periodo di frollatura minimo richiesto è di almeno di 5 giorni al fine di ottenere idonea maturazione e morbidezza della carne.

Difetti e alterazioni

Le carni suine fresche non devono presentare:

- colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE)
- carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD)
- assenza liquido in eccesso se confezionate sottovuoto
- assenza bruciatura da freddo per le carni congelate
- comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- comparsa di odori e sapori indesiderabili prima e dopo la cottura
- inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori)
- ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- segni di invecchiamento o di cattiva conservazione
- sapori ed odori indesiderabili prima e dopo la cottura

Parametri ispettivi

Al momento del ricevimento delle carni dovrà essere verificato quanto segue:

- Temperatura e condizioni di trasporto
- Etichettatura del prodotto riportante le informazioni obbligatorie conformi alla vigente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari
- Integrità degli imballi e delle confezioni;
- Assenza di alterazioni ed anomalie.

Consegna - confezionamento

Il trasporto deve essere effettuato con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati; per le carni confezionate dovrà essere rispettata la temperatura indicata dal produttore. La temperatura a cuore delle carni, al momento della consegna, non dovrà essere superiore ai +7°C.

Il periodo di conservabilità complessivo dei tagli anatomici e delle porzioni confezionate sottovuoto non deve superare i 25 giorni e le forniture dovranno pervenire in modo tale che il periodo di vita residuo non sia inferiore ai 10 giorni.

L'etichettatura e il confezionamento devono essere conformi alla normativa vigente.

Per facilitare le procedure di rintracciabilità, in etichetta, direttamente applicata al prodotto, e sui documenti commerciali di scorta, devono essere riportate:

- denominazione commerciale (specie categoria e taglio di macelleria)
- ragione sociale, sede, numero di riconoscimento dello stabilimento fornitore (macello, sezionamento o deposito frigorifero)

67. LONZA DI SUINO DISOSSATA

La carne di suino deve rispondere a tutti i requisiti precedentemente richiesti. Prodotto costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e di altri elementi muscolari tra cui quelli intercostali. Deve essere priva di infiltrazioni adipose grossolane. I tagli dovranno essere accuratamente rifilati, rasati dal grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio, peso compreso tra 4 e 5 Kg.

Confezionamento: Ciascuna lonza dovrà essere preconfezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera.

Etichettatura a norma di legge con bollatura sanitaria ben leggibile.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

CARNI FRESCHE AVICUNICOLE REFRIGERATE E UOVA

Condizioni generali:

- i tacchini devono provenire esclusivamente da "allevamenti nazionali a terra",
- i polli devono essere preferibilmente "allevati a terra" e provenire da allevamenti nazionali autorizzati
- polli e tacchini devono essere nutriti con mangime vegetale OGM free; quindi senza farine animali, pigmenti di sintesi o sostanze aggiunte al mangime per incrementare la velocità di crescita

La carni avicole

- devono soddisfare le vigenti disposizioni
- devono provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, macellati recentemente e conservati a temperatura di refrigerazione
- devono provenire da allevamenti nazionali
- il periodo di allevamento deve essere quello necessario per un pollo di prima qualità, in modo da ottenere un animale maturo e di età comunque non inferiore a 60 giorni.
- devono essere sempre fresche, appartenere alla Classe A secondo il Reg. CE 1906/90 e aggiornamenti,
- devono essere esenti da residui di sostanze farmacologiche attive e da contaminanti ambientali;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni indicate dalla normativa vigente e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto e/o contenitori idonei in modo da garantire una temperatura interna della carne da -2° C a +4 °.
- devono rispettare le disposizioni in tema di etichettatura e riportare in documento commerciale di accompagnamento tutte le indicazioni non espresse in etichetta

I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 5 giorni i polli e da non oltre 4 giorni i tacchini.

Non è ammesso l'utilizzo e la detenzione di pollame e di carni avicole con meno di cinque giorni dalla data di scadenza

Confezionamento: i prodotti devono essere preconfezionati

Le carni devono essere confezionate in atmosfera protettiva o sottovuoto.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente.

Le confezioni devono avere un'etichetta inamovibile a norma di legge riportante le seguenti indicazioni (oltre a quelle previste nella parte generale):

- specie di appartenenza e taglio anatomico delle carni;
- riproduzione del Bollo CE del laboratorio di sezionamento e confezionamento;
- appartenenza alla classe A;

Le carni confezionate in atmosfera protettiva dovranno avere conservabilità massima di 7 giorni ed una vita residua, al momento della consegna, di almeno 5 gg.

Le carni non confezionate devono essere consumate entro 2 giorni dalla data della consegna.

Le temperature di conservazione delle carni refrigerate e compresa tra -2°C e + 4 ° C: tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

E' fatto espresso divieto di:

- consegnare carni che presentano: odori, colori e sapori anormali; pelle con presenza di penne o residui di penne e/o peli, piume; grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento; fratture; tagli ed ogni altra lesione o contusione superficiale (es. ematomi); parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari; residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi; trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti.

PARAMETRI IGIENICO SANITARI

Le carni fresche di animali da cortile dovranno essere periodicamente certificate (almeno 2 volte all'anno) al fine di escludere la presenza di: sostanze ad effetto anabolizzante, antibiotici, pesticidi,

farmaci veterinari, metalli pesanti ed altri inquinanti ambientali.

Si richiedono garanzie analitiche o sottoscrizione firmata circa l'assenza nelle carni di residui di estrogeni e di antibatterici.

Potranno essere richieste durante la fornitura garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data della richiesta.

PARAMETRI ISPETTIVI

Al momento del ricevimento delle carni dovrà essere verificato quanto segue:

- Temperatura e condizioni di trasporto
- Etichettatura del prodotto riportante le informazioni obbligatorie conformi alla vigente normativa in materia di etichettatura dei prodotti alimentari (D. Lvo 181/2006);
- Informazioni obbligatorie per le carni avicole (O.M 26.08.2005 e succ. modd.): l'etichetta posta sul confezionamento o sull'imballaggio deve riportare:
 - o indicazione dello stato di provenienza,
 - o sigla della Provincia/e degli allevamenti di provenienza,
 - o la bollatura sanitaria o il numero di riconoscimento dello stabilimento,
 - o il numero di lotto o la data di sezionamento,
- Integrità degli imballi e delle confezioni;
- Il documento commerciale di accompagnamento deve riportare:
 - o informazioni relative all'identificazione del prodotto coerenti con quanto riportato in etichetta
 - o lotto del prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni:
 - o Denominazione prodotto,
 - o provenienza animali e modalità di allevamento,
 - o età dell'animale alla macellazione,
 - o caratteristiche merceologiche,
 - o pezzatura,
 - o parametri nutrizionali,
 - o modalità conservazione, vita commerciale del prodotto,
 - o eventuali certificazioni di prodotto o qualità,
 - o presentazione prodotto (modalità di confezionamento),
 - o modalità di consegna,
 - o caratteristiche microbiologiche.

Difetti e alterazioni

Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente priva di penne e piume, senza residui di peli.

CARNE FRESCHE AVICUNICOLE DA AGRICOLTURA BIOLOGICA:

Descrizione: vedi prodotto convenzionale e quanto prescritto dalla normativa specifica

Confezionamento:

- i regolamenti comunitari o CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.
- Etichettatura a norma di legge.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

FUSI – SOVRACOSCE - PETTI

I fusi, le sovracosce ed i petti debbono provenire da polli con le caratteristiche sopramenzionate.

Devono provenire da carcasse di classe A con una buona conformazione, con masse muscolari del petto ben sviluppate, con carni di buona consistenza.

Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica.

La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, del colore da paglierino a giallo chiaro, senza penne, spuntoni, piume.

Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito.

Non debbono essere presenti: penne; odori, colori e sapori anormali; grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o infiltrazioni sierose o stati di deperimento; fratture, tagli ed altra ogni lesione o contusione superficiale (es. ematomi); colorazioni anormali; parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari; residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi.

Non potranno essere consegnati parti anatomiche appartenenti a polli allevati anche solo in parte in batteria (in gabbia).

Non verranno accettate parti trattate con radiazioni ionizzanti o raggi ultravioletti, colorate per ottenere una particolare pigmentazione della pelle e affette da alterazioni superficiali o fatti ossidativi.

68. COSCE

Costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, devono essere ricavati da polli aventi le caratteristiche appena descritte per i polli interi; debbono essere ben toelettate, prive di pelle eccedente le parti anatomiche richieste; devono essere preconfezionati con involucri protettivi sigillati, riportanti una etichetta indelebile con tutte le indicazioni precedentemente elencate.

La grammatura deve essere compresa tra grammi 280 - 320. La grammatura si intende essenziale.

69. FUSI

Costituiti da tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, devono essere ricavati da polli aventi le caratteristiche appena descritte per i polli interi.

La muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile.

Devono essere contenuti in involucri protettivi sigillati, riportanti una etichetta indelebile con tutte le indicazioni precedentemente elencate.

La grammatura deve essere compresa tra grammi 140 e grammi 170. La grammatura si intende essenziale.

70. SOVRACOSCE

Costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre, devono essere ricavati da polli aventi le caratteristiche appena descritte per i polli interi.

La muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile.

Devono essere contenuti in involucri protettivi sigillati, riportanti una etichetta indelebile con tutte le indicazioni precedentemente elencate.

La grammatura deve essere compresa tra grammi 150 e grammi 180 con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

71. FETTINE DI PETTO DI POLLO

Ricavati da carcasse di pollo aventi le caratteristiche indicate nella descrizione.

Devono provenire da carcasse di classe A, colore bianco roseo tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità senza residui di sangue, ematomi,

edemi, ecchimosi; la carne deve essere tenera e saporita e non deve presentare gusti od odori anormali. Devono essere ricavati da polli, aventi le caratteristiche già descritte per i polli interi.

Confezionamento: le fettine di petto di pollo deve essere confezionato in vaschetta con atmosfera protettiva, avvolta in film plastico ben coeso o confezionato sottovuoto, la confezione deve riportare un'etichetta, a norma di Legge, indelebile con tutte le indicazioni precedentemente elencate.

I regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

La grammatura deve essere compresa tra grammi 70 e grammi 100 con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

72. FESA DI TACCHINO:

Ricavata dal petto di tacchino maschio, in ottimo stato di nutrizione. La carne deve essere di colore bianco/roseo, di buona consistenza, senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità, di odori e sapori anomali.

Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto dovrà provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE.

Il tacchino dovrà essere di allevamento nazionale, a terra, alimentato con mangimi corrispondenti ai requisiti di legge e macellato non prima di aver raggiunto l'età di 70 giorni; per gli animali trattati con antibiotici o inibenti dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti. Dovrà essere di peso medio superiore a 4 Kg.

Confezionamento: Ogni fesa deve essere preconfezionata confezionata in atmosfera protettiva, in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso o confezionato sottovuoto con etichettatura a norma di Legge.

Da agricoltura biologica:

Vedere precedente descrizione oltre a quanto previsto dai Regolamenti CE 2092/91 e 1804/99.

Confezionamento: ogni fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso o sottovuoto.

- i regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.
- Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

73. CARNI DI CONIGLIO

RIFERIMENTI NORMATIVI:

I conigli devono essere allevati e macellati in Italia e riportare il lotto di macellazione e confezionamento; dovranno provenire da stabilimenti di macellazione in possesso di riconoscimento CE.

Descrizione:

Le carni di coniglio devono provenire da animali preferibilmente allevati in gabbie collettive, essere ottenute da animali macellati ad un'età compresa tra le 10 e le 13 settimane, che corrisponde circa ad un peso compreso tra Kg 2 e Kg 3.

I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con

testa, reni in sede, fegato e cuore levati; con assenza di siero, fatti ossidativi, graffi, ferite, ematomi.

La Ditta aggiudicataria dovrà utilizzare solo conigli freschi in stato di refrigerazione, mantenuti alla temperatura costante di + 4 °C.

I conigli dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- 1) di origine Italiana e regolarmente bollati con bollo CE, con Marchio di qualità Coniglio Italiano;
- 2) interi e privi di frattaglie, "pronti per la cottura",
- 3) con carni di colore rosa chiaro, grasso di colore bianco, consistenza buona non flaccida;
- 4) prive di: peli o residui di peli; zampini, sierosità; odori, colori e sapori anormali, parti di visceri addominali; grumi di sangue; alterazioni di consistenza, ovvero edema o deperimento; fratture; ecchimosi e tagli ed altra ogni lesione o contusione superficiale (es. ematomi); parassiti nei tessuti sottocutanei o muscolari; residui di sostanze, comprese quelle con effetto farmacologico, vietate o superiori ai livelli comunitari ammessi.
- 5) Consegnati a mezzo di veicoli idonei ed autorizzati al trasporto in stato di refrigerazione, alla temperatura costante di + 4 °C.

Confezionamento: i conigli dovranno essere confezionati singolarmente in involucro protettivo impermeabile, preferibilmente sottovuoto, idoneo per il contatto con alimenti, sigillati, muniti di etichetta a norma di legge, su cui dovrà essere indicato: lo stabilimento, la sede, la data di macellazione (non deve essere superiore a 2 giorni), la data di scadenza (dovranno esserci almeno giorni residui per i prodotti in film e almeno 16 giorni per i prodotti sotto vuoto), il bollo CE se non presente sulla carcassa.

- i regolamenti CE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

- le carni di coniglio devono essere contrassegnate con un bollo a placca recante, in caratteri perfettamente leggibili ed indelebili, da un lato il nome del comune, la denominazione della ditta produttrice e la sede dello stabilimento, il lotto di macellazione e confezionamento.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

74. MISTO D'UOVO PASTORIZZATO REFRIGERATO BIOLOGICO

Le uova pastorizzate confezionate, dovranno essere ottenute esclusivamente da uova di gallina cat A intere, di produzione nazionale e provenienti da allevamento nazionale di tipo industriale, sgusciate, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate, prodotte secondo le norme vigenti in stabilimenti riconosciuti.

Il tenore di acido 3 OH-butirrico non deve essere superiore a 10 mg/kg di ovoprodotto allo stato di materia secca non modificato, mentre il tenore di acido lattico non deve superare 1 g/kg sulla materia secca. La quantità residua di gusci, membrane di uova ed eventuali altre particelle non deve superare i 100 mg/kg.

Il prodotto non deve contenere additivi.

Le uova pastorizzate devono essere conservate in frigorifero con temperatura non superiore a +4°C.

Il contenuto delle confezioni al momento dell'utilizzo non deve presentare odori o colorazioni anomali.

Il prodotto deve essere fornito con scheda tecnica che dovrà riportare le seguenti informazioni:

- Denominazione prodotto,
- caratteristiche merceologiche,
- pezzatura, ingredienti,
- parametri nutrizionali,
- modalità conservazione e di utilizzo,
- vita commerciale del prodotto,
- eventuali certificazioni di prodotto o qualità,

- presentazione prodotto (modalità di confezionamento), caratteristiche microbiologiche, allergeni.

Parametri ispettivi

Al momento del ricevimento si deve verificare se necessario :

- T° del prodotto;
- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente)
- vita residua del prodotto

Da agricoltura biologica

Descrizione: vedere prodotto convenzionale e normativa specifica.

Confezionamento: in confezione di poliaccoppiato per alimenti da g. 1000 e da g 250.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo durante la durata del trasporto.

Il trasporto e la successiva conservazione devono essere effettuate in condizioni igienico sanitarie ineccepibili. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il prodotto, al momento della consegna, deve garantire una fruibilità di almeno 15 gg.

Una volta aperto deve essere utilizzato completamente, non è ammessa infatti la conservazione di confezioni aperte di uova pastorizzate.

75. UOVA FRESCHE CATEGORIA "A" extra - grandi - BIOLOGICHE

Eccezionalmente e unicamente per le sole preparazioni in cui è prevista una cottura prolungata in forno o per la preparazione di uova sode, potranno essere utilizzate uova fresche intere di categoria "A" da allevamento a terra e/o all'aperto, di provenienza nazionale.

Descrizione:

Per uova fresche si intendono le uova di gallina in guscio, escluse le uova rotte, le uova incubate.

Le uova devono avere le seguenti caratteristiche:

- il guscio e la cuticola devono avere forma normale, essere puliti ed intatti
- la camera d'aria deve avere altezza non superiore ai 6 mm ed essere immobile
- il tuorlo deve essere visibile alla speratura solo come ombra, leggermente mobile, con ritorno in posizione in caso di rotazione dell'uovo
- l'albume deve essere chiaro e traslucido
- il germe deve avere sviluppo impercettibile.

Le uova della categoria A fino al nono giorno successivo alla data di deposizione, possono riportare sull'imballo la dicitura "extra" o "extra fresche".

Vengono classificate in base alla tipologia di allevamento:

- 0 agricoltura biologica
- 1 allevamento all'aperto
- 2 uova da allevamento a terra
- 3 uova da allevamento in gabbia

Le uova non devono:

- presentare odori anomali, rotture, incrinature, imbrattamenti,
- essere pulite con procedimento umido o con altro procedimento né prima né dopo la classificazione;
- subire alcun trattamento di conservazione né essere refrigerate in locali o impianti a temperature inferiori a + 5° C. (nel trasporto la temperatura può essere inferiore ai + 5° C per una durata massima di 24 ore)

Le uova devono essere conservate in frigorifero, in maniera separata dalle altre derrate alimentari. La sgusciatura delle uova dovrà essere effettuata in una zona diversa da quella ove si lavorano i prodotti finiti, i gusci dovranno essere immediatamente allontanati e gli addetti dovranno lavarsi scrupolosamente le mani al termine di tale operazione.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori:

le uova non devono presentare incrinature o qualsivoglia alterazioni del guscio; le caratteristiche delle uova dovranno essere riportate sia sui documenti commerciali che sugli imballi.

Su ogni uovo dovranno essere stampigliati: la sigla del paese di allevamento IT, codice allevamento e modalità di allevamento: 0 agricoltura biologica; 1 allevamento all'aperto, 2 uovo da allevamento a terra, 3 uovo da allevamento in gabbia, le etichette riportate sulle confezioni dovranno riportare anche le seguenti informazioni: classe, peso, data di scadenza.

Confezionamento: in imballi etichettati di cartone o polietilene; termine minimo di conservazione: al massimo ventotto giorni successivi alla deposizione (da norma di legge).

Vita residua consigliata: non inferiore ai 15 giorni

SALUMI E PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE CONSERVATI

Gli alimenti forniti dovranno essere conformi alle disposizioni di legge vigenti, in materia di produzione, sicurezza e requisiti igienico-sanitari, trasporto, etichettatura, denominazione e indicazione di origine, caratteristiche di tipicità.

Dovranno provenire da stabilimenti certificati e riconosciuti.

In caso di fornitura di prodotti porzionati le caratteristiche degli stessi dovranno corrispondere a quelle dei prodotti interi.

Le confezioni e gli imballaggi dovranno essere originali, sigillate, integre e recare in modo visibile la data di confezionamento (o di inizio stagionatura) e scadenza (o il termine minimo di conservazione).

Sui prodotti a denominazione d'origine e tipici anche se commercializzati in parti porzionate devono risultare l'indicazione della denominazione d'origine o tipica.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica della temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione

Il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:

- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto

La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni:

- Denominazione prodotto,
- caratteristiche merceologiche,
- pezzatura, ingredienti,
- parametri nutrizionali,
- modalità conservazione,
- vita commerciale del prodotto,
- eventuali certificazioni di prodotto o qualità,
- presentazione prodotto (modalità di confezionamento),
- modalità di consegna,
- caratteristiche microbiologiche,
- allergeni

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello
- Filamentosità degli impasti evidente al taglio
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)

76. BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP)

Prodotta a partire da coscia di bovino adulto, con sale, spezie e additivi secondo ricetta. Preferibilmente priva di lattosio.

Consistenza soda ed elastica, di colore rosso, uniforme, con bordo scuro appena accennato priva di parti connettivali. Aspetto al taglio compatto ed esente da fenditure. Parte grassa di colore bianco. Profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole leggermente saporito, mai acido e caratteristico, non di carne fresca; consistenza morbida.

Non deve presentare difetti esterni ed interni di origine batterica o derivanti da tecnologia non corretta. Non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura.

La pezzatura sarà compresa tra i 2 e i 3 kg,.

La stagionatura dovrà essere superiore ai 45 giorni e dovrà essere dichiarata con etichetta o sui documenti commerciali. Il prodotto deve corrispondere alle caratteristiche definite dal disciplinare di produzione della "Bresaola della Valtellina" I.G.P. D.M. 23/12/98.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione
- Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni: identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello
- Filamentosità degli impasti evidente al taglio
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)

Confezionamento: Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata od eventualmente confezionata sottovuoto, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il bovino ricavato dalla coscia di bovino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Oltre ad etichettatura a norma di legge; dovranno essere presenti le seguenti indicazioni: "Bresaola della Valtellina", seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla IGP, il nome o la ragione sociale o il marchio depositato del produttore; il marchio IGP approvato dalla CE, la sede dello stabilimento di produzione, dello stabilimento di sezionamento e di confezionamento.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il prodotto deve essere conservato a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C).

77. COPPA DI SUINO STAGIONATA

Ricavata esclusivamente dalle porzioni muscolari del collo del suino, rifilata dal grasso eccessivo e proveniente da carcasse di buona qualità; proporzione grasso/muscolo 30/70 %.

Prodotta secondo il protocollo tradizionale. Si richiede un prodotto stagionato e con i seguenti ingredienti: carne di suino, sale, destrosio, fruttosio, aromi e spezie con l'aggiunta di conservanti e antiossidanti permessi dalla vigente normativa. Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche tipiche: al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino omogeneo, essere di consistenza tenera e non secca o elastica; fetta compatta al taglio, stagionatura di almeno 4 mesi che dovrà essere dichiarata con etichetta o sui documenti commerciali. Colore della fetta rosso con grasso di marezzatura bianco rosato, gusto leggermente aromatizzato, non eccessivamente salato. Il peso dovrà essere indicativamente di 1.6 -1.8 kg. Dovrà essere avvolta in budello naturale di suino e legata a mano.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione

Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:

- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello
- Filamentosità degli impasti evidente al taglio
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)
- Mancata coesione dell'impasto

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio

La confezione deve riportare le informazioni richieste dalla normativa.

Se interi, privi di confezionamento; devono essere mantenuti a temperatura idonea a garantire un buono stato di conservazione (indicativamente inferiore ai +12°C).

Se in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati): confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C)

78. COTECHINO CRUDO DI PURO SUINO IN BUDELLO

L'impasto deve essere costituito da carne di suino magra 50%, cotenna 30%, grasso 20%. Contenuto in un budello naturale o sintetico allo scopo di preservarli e proteggerli dagli agenti esterni.

La quantità di grasso totale presente nell'impasto non deve comunque essere superiore alla percentuale del 50%.

I residui di nitriti e nitrati devono essere nei limiti di legge così come gli altri additivi aggiunti.

Consumo previa cottura

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione

Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:

- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello
- Filamentosità degli impasti evidente al taglio
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)
- Mancata coesione dell'impasto

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in confezioni protettive, eventualmente sottovuoto o in atmosfera protettiva.

Etichettatura di legge

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio

La fornitura e stoccaggio devono avvenire a temperatura di refrigerazione, come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C);

La vita commerciale complessiva non deve essere superiore ai 15 gg. al momento della consegna devono avere vita residua di almeno 7 gg.

79. FESA DI TACCHINO ARROSTO

Il prodotto è ricavato dal petto di tacchino intero disossato, senza pelle, aromatizzato e cotto al forno del peso circa di 3-4 Kg.

Confezionamento: Preconfezionata sottovuoto in pezzi. Ogni pezzo dovrà indicare peso netto e diciture di legge. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura inferiore +4°C, fatte salve indicazioni del produttore.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione
- Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:
 - identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
 - La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni
 - Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio

La confezione deve riportare le informazioni richieste dalla normativa.

Se in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati): confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C)

80. MORTADELLA BOLOGNA DI PURO SUINO 1° QUALITA'

Deve essere prodotta con carne suina 70% e lardello suino 30%.

Devono essere escluse parti cartilaginee, grassi secondari e di scarto, trippe, impiego di amidi e albume d'uovo. Le parti di grasso e magro dovranno essere proporzionalmente distribuite. Dovrà essere evitato l'eccesso di pepe.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione
- Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni: identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fissurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)
- Mancata coesione dell'impasto

Confezionamento: Deve essere fornito in tranci confezionati sottovuoto. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il prodotto deve essere mantenuti a temperatura inferiore +4°C, fatte salve indicazioni del produttore.

81. PANCETTA DI SUINO

I prodotti sono: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata scotennata, pancetta coppata scotennata.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione. Carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato, le pancette arrotolate coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno, la stagionatura deve essere dichiarata.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

82. PROSCIUTTO COTTO SCELTO O DI ALTA QUALITÀ NAZIONALE SENZA COTENNA, PRIVO DI POLIFOSFATI, GLUTINE, LATTOSIO, PROTEINE DEL LATTE E GLUTAMMATO

Dovrà provenire da coscia di suino pesante italiano rifilata, sgrassata, senza geretto. Il peso minimo dovrà essere non inferiore a 7 kg. Dovrà essere costituito da carne suina, sale, zucchero non proveniente dal latte, aromi naturali, spezie, nitrito e nitrato. Il prodotto deve essere del tutto privo di polifosfati, glutine, lattosio, proteine del latte, proteine derivanti dalla soia e glutammato.

Il prodotto dovrà avere cottura uniforme, essere ben pressato, con tessitura compatta, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote, grasso di copertura bianco, ben rifilato ridotto a 5 mm massimo, uniforme e ben distribuito, non di riporto, parte magra di colore rosaceo omogeneo, assenza di colorazioni anomale, assenza di parti connettivali e sacche gelatinizzate; dovrà presentarsi con buona tenuta della fetta al taglio, liquido percolato minimo, scarto finale ridotto.

Il prodotto dovrà essere sottoposto a pastorizzazione dopo il confezionamento.

Toelettatura: privo di cotenna e di parti cartilaginee. Il sapore e l'aroma dovranno essere delicati, non saranno ammessi irrancidimenti e odori anomali, la consistenza sarà morbida, non plastica, l'aspetto non traslucido.

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

- assenza di patinosità esterne;
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale;
- rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20);
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra
- assenza di alveoli e rammollimento nel prosciutto cotto.

Difetti e alterazioni

Il prosciutto non deve presentare i seguenti difetti: colorazioni atipiche, aree vuote (bolle) e rammollimenti, picchiature indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli.

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Parametri ispettivi, documentazione e dichiarazioni del fornitore

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni:
- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni.

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in poliaccoppiato sottovuoto. Si richiede che venga specificato con dichiarazione sottoscritta dal produttore:

- la composizione percentuale in nutrienti del prodotto;
- gli additivi aggiunti.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il prodotto deve essere mantenuto a temperatura inferiore +4°C, fatte salve indicazioni del produttore.

Il prodotto deve avere shelf life superiore a 60 giorni.

83. PROSCIUTTO CRUDO DOP DI PARMA

Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche organolettiche di una corretta stagionatura.

Il periodo di stagionatura, non inferiore a 16 mesi, (farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione così come definito dall'Ordinanza Ministeriale 14/02/1968) dovrà essere dichiarato sulla confezione o sui documenti commerciali in caso di fornitura di prodotto a trancio o

affettato.

La carne piuttosto asciutta e consistente, adatta al taglio anche in fette sottili. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55/58 %.

Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso, non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche:

- forma tondeggiante, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm.;
- peso non inferiore a 7 Kg., normalmente compreso tra gli 6 e i 10 Kg.;
- colore al taglio uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico;
- la stagionatura non deve essere inferiore a 12 mesi;
- aspetto privo di imperfezioni, assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

La cotenna deve riportare impresso a fuoco il marchio del Consorzio di tutela.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Il documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni: identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta e lotto prodotto

La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni.

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra a partire dal budello
- Alterazioni putrefattive in corrispondenza della struttura ossea nel prosciutto crudo

Confezionamento: il prodotto deve essere confezionato in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del trasporto. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Se disossato o in tranci deve essere confezionato sottovuoto, regolarmente etichettato e consegnato dal fornitore in regime di refrigerazione.

Se consegnato intero, privo di confezionamento; deve essere mantenuto a temperatura idonea a

garantire un buono stato di conservazione (indicativamente inferiore ai +12°C).

Se in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati) le stesse devono essere confezionate sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C)

84. SALAME

Deve provenire da uno stabilimento riconosciuto.

Deve essere dichiarato il tipo di salame (suino/suino-bovino).

Deve possedere caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo.

Inoltre:

- l'impasto deve mediamente essere 30-35% di grasso, 70-65% di magro;
- non devono essere presenti in modo percettibile parti connettivali;
- l'umidità deve essere compresa tra 30 e 35%;
- le proteine totali dovranno essere min. 20%;
- il rapporto collagene/proteine deve essere max. 0,12 +/-1;
- il rapporto acqua/proteine deve essere max. 2,1 +/-2;
- il rapporto grasso/proteine deve essere max. 1,8 +/-2;
- il pH non deve essere inferiore a 5;
- l'involucro esterno deve essere in buono stato, senza muffe o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto;
- la maturazione deve essere omogenea e non devono esservi zone di rammollimento;
- il prodotto in sezione deve presentarsi omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- l'interno non deve presentare odori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidita, ecc.;
- il prodotto deve presentare il giusto grado di maturazione;
- l'involucro si deve staccare facilmente;
- la maturazione deve essere di almeno due mesi e deve essere dichiarata.

Se forniti interi, privi di confezionamento; devono essere mantenuti a temperatura idonea a garantire un buono stato di conservazione (indicativamente inferiore ai +12°C).

Se forniti in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati): confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C).

85. SPECK ALTO ADIGE IGP

Prodotto da coscia di suino, salato e affumicato, stagionatura superiore alle 22 settimane, peso di almeno 3,7 Kg. Con assenza di infestazioni da parassiti nella porzione superficiale.

Caratteristiche organolettiche

- Colore esterno: marrone.
- Colore al taglio: uniforme, rosso vivo con parte in bianco rosato.
- Odore: affumicato, aromatico e gradevole.
- Gusto: caratteristico, intenso saporito.

Non deve avere colorazioni e odori anomali.

Confezionamento: Dovrà essere confezionato sottovuoto. Etichettatura a norma di legge seguita da "Indicazione Geografica Protetta" e/o la sigla IGP.

Se fornito in tranci o in porzioni pronte per il consumo (pre-affettati): confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva; devono essere mantenuti a temperatura controllata come da indicazione del produttore (generalmente da 0° a +4°C).

86. WURSTEL DI PURO SUINO

Il prodotto dovrà presentare impasto omogeneo senza granulosità, sacche di siero o gelatina. Ingredienti: carne di suino, sale, proteine del latte, spezie e aromi.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto e/o loro rigonfiamenti
- Assenza di parti di condensa nelle confezioni in atmosfera protettiva
- Verifica temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione
- Documento commerciale di accompagnamento deve riportare le seguenti informazioni: identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta, lotto prodotto
- La scheda tecnica deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura

Difetti e alterazioni

Relativamente ai prodotti confezionati, all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato se non in tracce; deve essere altresì verificabile la tenuta del sottovuoto.

Relativamente a difetti propri del prodotto sono da considerare le seguenti alterazioni:

- Sviluppo anomalo di muffe, lieviti e batteri superficiali a formare una patina viscosa sulla superficie
- Fessurazioni e spaccature della superficie
- Odori e colorazioni anomale
- Irrancidimento dei grassi che assumono colorazione giallastra
- Alterazioni del colore dell'impasto (ingrigimento, inverdimento)
- Mancata coesione dell'impasto

Confezionamento: sottovuoto, ogni confezione contiene 4 pezzi da g 25 cad. circa.

Etichettatura di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

I wurstel devono essere mantenuti a temperatura inferiore +4°C, fatte salve indicazioni del produttore.

LATTE E DERIVATI

Latte confezionato e prodotti lattiero-caseari biologici

Per la somministrazione diretta è richiesta la fornitura di latte fresco intero di alta qualità. Nelle preparazioni che prevedono il latte tra gli ingredienti può essere utilizzato latte parzialmente scremato UHT.

Il latte biologico deve provenire da allevamenti biologici sottoposti a regime di controllo secondo le norme previste e successive modifiche ed integrazioni.

I prodotti di latte e derivati di latte ottenuti con il metodo di produzione biologico dovranno riportare nell'etichettatura il numero di lotto, in conformità alla normativa vigente, in modo da garantire la rintracciabilità durante tutte le fasi dell'intero ciclo di produzione, compreso il trasporto e la distribuzione fino al consumo finale.

Disposizioni generali relative al confezionamento:

- Etichettatura a norma di legge.
- Le confezioni dovranno essere pulite e integre.
- Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

87. BUDINO PRONTO: CIOCCOLATO, CREME CARAMEL, VANIGLIA

Il prodotto dovrà essere ottenuto da latte, zucchero, panna, ingrediente caratterizzante il tipo di prodotto; e ammesso impiego dei soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione, deve

essere privo di conservanti e coloranti artificiali Il prodotto deve essere stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT.

Confezionamento: Coppia di vasetti da g 125. perfettamente sigillati

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Al momento della consegna il tempo di vita residua non dovrà essere inferiore a 30 giorni

88. LATTE FRESCO PASTORIZZATO OMOGENEIZZATO INTERO DI ALTA QUALITA'

Convenzionale

Latte fresco intero pastorizzato di alta qualità proveniente preferibilmente da centrali del latte della zona.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili a temperatura non superiore a 6°C.

Il prodotto deve essere conservato a +4°C

Confezioni da Litri 1 - ml. 500.

Da Agricoltura Biologica

Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE e alle vigenti normative nazionali.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Confezioni da Litri 1 - ml. 500.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il latte dovrà avere al momento della consegna ancora 4 giorni di vita residua

89. LATTE UHT A LUNGA CONSERVAZIONE INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO

Il prodotto deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Dopo l'apertura della confezione deve essere conservato in frigorifero per un tempo non superiore a 2 giorni. La data dell'apertura della confezione deve essere apposta sul contenitore.

Confezionamento: Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Confezioni da 1 lt. e 0,5 lt.

90. YOGURT ALLA FRUTTA

Convenzionale

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi. Il prodotto non deve contenere antifermentativi né conservanti ed essere preferibilmente senza aromi .

La frutta, preferibilmente in percentuale pari o superiore al 7%, deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti delle stesse. L'aspetto dovrà essere liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Da Agricoltura Biologica

Prodotto esclusivamente da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE; la frutta contenuta dovrà provenire da coltivazioni biologiche; zucchero di canna da agricoltura biologica, aromi naturali; deve contenere frutta in purea.

Deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE ed essere caratterizzato dalla presenza di batteri lattici vivi.

Confezionamento: vasetti da g 125.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C.

In caso di distribuzione frazionata la temperatura dello yogurt non dovrà superare +14°C.

Non è ammessa la detenzione di yogurt con data di scadenza inferiore ai 15 giorni.

91. PANNA DA CUCINA UHT

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE. La percentuale minima di grasso dovrà essere del 21-22% Non dovrà contenere additivi e non dovrà presentare odori e sapori anomali.

Confezionamento: Dovrà essere in confezioni di tetrapack da 200-500 g.

DERIVATI DEL LATTE: FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI, COMUNI, D'ORIGINE E TIPICI - BURRO

Caratteristiche generali:

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti e successive modifiche, dovranno essere tutti di prima qualità e scelta e possedere i requisiti merceologici ed organolettici caratteristici di ogni singolo prodotto.

Dovranno provenire da stabilimenti certificati con numero di riconoscimento CE.

Il prodotto deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche.

Il trasporto deve avvenire con mezzi igienicamente idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0° e + 4°C.

Caratteristiche dei formaggi freschi, stagionati, comuni, d'origine, tipici:

- non devono presentare alterazioni interne od esterne
- devono essere prodotti da puro latte vaccino fresco, se non diversamente specificato;
- devono essere prodotti a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi
- inorganici o altro;
- dovranno essere consegnati al giusto grado di stagionatura, esenti da ammuffimenti anomali,
- infestazioni da insetti e colorazioni anomale.
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse, di materiale idoneo, come previsto dalla normativa
- vigente e successive modificazioni;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza,

Disposizioni generali relative al confezionamento:

In assenza di altre indicazioni devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata o in altra confezione idonea a garantire la conservazione igienica del prodotto. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Etichettatura a norma di legge.

Le confezioni dei formaggi dovranno essere integre, regolarmente etichettate con le seguenti indicazioni:

- ragione sociale e la sede dello stabilimento;
- denominazione commerciale del prodotto;
- ingredienti,
- lotto di produzione;
- data di scadenza;
- modalità di conservazione;
- presenza di bollo sanitario dello stabilimento di provenienza

I prodotti Biologici dovranno avere in etichetta il marchio che identifica il prodotto e il nome dell'Ente Certificatore, con relativo numero di riconoscimento.

I formaggi a denominazione di origine e tipici potranno essere acquistati anche in parti preconfezionate: sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l'indicazione del marchio secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

Formaggi confezionati in monoporzione: le caratteristiche dei formaggi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi descritti.

Ogni pezzo dovrà riportare in etichetta le indicazioni previste dalla normativa vigente.

92. CRESCENZA, STRACCHINO O CERTOSA

Convenzionale

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino pastorizzato intero con fermenti lattici, caglio e sale privo di coloranti e conservanti. Il formaggio dovrà essere privo di crosta, avere superficie asciutta, la pasta con struttura omogenea priva di occhiature dovrà essere di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca, colore bianco latte, omogeneo senza ingiallimenti. Dovranno essere assenti retrogusti amarognoli o acidi, formazioni di muffa, essiccamenti superficiali.

Da Agricoltura Biologica

Formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino intero con fermenti lattici, caglio e sale privo di coloranti e conservanti; prodotto in conformità a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti. Il formaggio dovrà essere privo di crosta, avere superficie asciutta, la pasta con struttura omogenea priva di occhiature dovrà essere di consistenza tenera, morbida e spalmabile, fondente in bocca, colore bianco latte, omogeneo senza ingiallimenti. Dovranno essere assenti retrogusti amarognoli o acidi, formazioni di muffa, essiccamenti superficiali.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in forme da Kg 1 circa di peso netto e in monoporzione da 50-60 g. etichettate.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Al momento del consumo la crescenza dovrà avere vita residua superiore a 8 giorni.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

93. FONTAL

Convenzionale

Formaggio a pasta compatta senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida leggermente elastica, con occhiatura rada. La paraffinatura in superficie deve essere di colore neutro.

Da Agricoltura biologica

vedi descrizione prodotto convenzionale.

Dovrà essere prodotto in conformità alla normativa e ai regolamenti vigenti.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato sottovuoto in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato. Potrebbero essere inoltre richieste monoporzioni da 80 g circa

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

94. FONTINA DOP

Formaggio grasso a pasta semicotta, con pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino e crosta compatta e sottile.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato sottovuoto ed etichettato in quarti o spicchi in film plastico ed etichettato.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

95. FORMAGGIO BEL PAESE

Di prima scelta - La pasta di consistenza morbida ed elastica dovrà essere priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno 35-40 giorni.

Confezionamento: Il formaggio deve essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma e in monoporzione da 25/28 g.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

96. FORMAGGIO FRESCO SPALMABILE

Prodotto con latte vaccino intero pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio, privo di additivi.

Pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte, leggermente

acido, esente da odori, colori e sapori anomali.

Da Agricoltura Biologica

Prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, sale, caglio, privo di additivi prodotto in conformità a quanto previsto dalla normativa e dai regolamenti vigenti.

Pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte, leggermente acido, esente da odori, colori e sapori anomali.

Confezionamento: Monoporzione da circa 50 - 60 g. preconfezionata in vaschetta termosaldata ed etichettata.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Al momento della consegna da parte del fornitore i prodotti devono avere una vita residua (shelf life) di almeno quindici giorni.

Al momento del consumo dovrà avere vita residua superiore a 8 giorni.

97. GRANA PADANO DOP BIOLOGICO

Formaggio ottenuto secondo quanto previsto nel D.P.R. n. 1269 del 30/10/55 e successive modificazioni. Il prodotto deve essere marchiato, scelto o sperlato, sano d'ago, raschiato.

Stagionatura tra 18 mesi e 24 mesi comunque non inferiore a 18 mesi. Pasta di colore bianco paglierino con prevalente assenza di occhiature. Sapore fragrante ma non piccante con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Non deve presentare difetti interni ed esterni; devono essere assenti sapori anomali o sintomatici di conservazione inappropriata.

Crosta con tinta gialla dorata e caratteristica oliatura con spessore da 4 a 8 mm. Il prodotto dovrà essere fornito in confezione sottovuoto. – Uso prevalente da grattugia

Dovrà essere dichiarato, all'atto della consegna, il tempo di stagionatura.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato sottovuoto secondo quanto previsto dal D.P.R. del 22/09/1981 in film plastico, ogni confezione dovrà riportare il peso netto e diciture di legge. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

98. GRANA PADANO GRATTUGIATO BIOLOGICO

Dovrà essere ottenuto dalla macinazione di forme di Grana Padano con le caratteristiche sopraindicate.

Il prodotto grattugiato dovrà rispondere al Decr. Pres. Cons. Ministri 04/11/1991.

Nel prodotto non devono essere presenti le muffe del genere *Aspergillus*.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato in buste in film accoppiato PET/A1/PET e in buste 1 kg in atmosfera modificata ed etichettate.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

99. GRANA PADANO MONOPORZIONI BIOLOGICO

I prodotti seguono le indicazioni generali riportate. In particolare le confezioni monoporzioni sono destinate al consumo a tavola e dovranno essere pertanto adatte a tale uso.

Le confezioni dovranno presentare tutte le informazioni obbligatorie in base alla normativa vigente e mantenere perfettamente il vuoto. Si richiedono monoporzioni da 40 g e da 60 g circa.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

100. ITALICO

Formaggio di prima scelta. La pasta di consistenza morbida ed elastica dovrà essere priva di occhiature, di colore giallo paglierino, di sapore leggermente burroso e fondente. La stagionatura dovrà essere protratta per almeno 35-40 giorni.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

101. MOZZARELLA FIORDILATTE - OVOLETTI DI MOZZARELLA FIOR DI LATTE – MOZZARELLA PER PIZZA

Convenzionale - Di produzione nazionale

Di prima scelta, Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale. La pasta di consistenza molle e lattiginosa, non gommosa o asciutta, priva di occhiature con fresco sapore di latte.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Da Agricoltura Biologica

Formaggio a pasta filata ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale. Il prodotto non deve contenere additivi.

Prodotto secondo quanto previsto dal Regolamento CE 834/2007 e 1804/99.

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte, non gommosa o asciutta. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: La mozzarella dovrà essere preconfezionata in monoporzione da 100 g ed etichettata.

La mozzarella, in bocconcini da 30 g, dovrà essere preconfezionata in confezione da Kg 1 di peso sgocciolato e al netto dell'imballo.

La mozzarella per pizza dovrà essere confezionata in panetti da circa kg 1

Il contenitore sigillato dovrà essere resistente agli urti e all'impilamento ed etichettato. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

102. RICOTTA DI VACCA PASTORIZZATA PROVENIENZA NAZIONALE

Di prima scelta prodotta in buone condizioni igieniche, ottenuta da coagulazione acido termica di siero di latte vaccino, con eventuale aggiunta di latte, panna, sale, è ammessa la presenza di correttori di acidità (acido citrico, etc.), tenore in grasso attorno al 20%. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

La pasta di colore bianco, di gusto dolce non dovrà presentare sapori, odori o colori anomali.

Dovrà essere fornita preconfezionata in vaschette da circa kg 1 e/o Kg 1.5 ed in monoporzioni da g 100 circa.

Da Agricoltura Biologica

Formaggio prodotto con siero di latte pastorizzato e latte provenienti da agricoltura biologica, sale marino e di miniera nei limiti previsti dalla legislazione vigente. Correttore di acidità: acido citrico.

Prodotto secondo quanto previsto dal Regolamento CE

La pasta di consistenza molle e lattiginosa priva di occhiature con fresco sapore di latte.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in confezioni termosaldate da 1,5 - 1 - 0,250 Kg ed etichettato.

Per il confezionamento del prodotto da agricoltura biologica è ammesso l'uso di polietilene per uso alimentare per le fucelle che contengono la ricotta - Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

103. FORMAGGIO PRIMO SALE

Formaggio fresco canestrato, ottenuto da latte vaccino pastorizzato; pasta tenera, fine di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Deve presentare prova della Fosfatasi negativa.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato

104. ROBIOLA

Formaggio a pasta molle. Dovrà essere prodotta a partire da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservanti

Confezionamento: Monoporzione da circa 60 g. Le confezioni dovranno essere perfettamente integre ed il prodotto dovrà essere esente da odori, colori e sapori anomali.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

105. TALEGGIO DOP

Formaggio a pasta molle e fondente al palato di colore da bianco a paglierino con crosta morbida di colore giallo - rossastro, debolmente fiorita, prodotto secondo quanto previsto nel D.P.R. 15/9/1988.

E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

Confezionamento: Il prodotto dovrà essere preconfezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione della forma ed etichettato.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

106. BURRO DI QUALITA'

Convenzionale

Dovrà essere prodotto a partire da crema ricavata per centrifugazione, da latte vaccino pastorizzato. Ai sensi della L.1526/56, 202/83, Reg. CE n. 2991/94, Reg. CE n. 577/97, Reg. CE n. 623/98 e successive integrazioni/ modificazioni.

Dovrà essere di colore bianco, debolmente paglierino, con odore e sapore caratteristico delicato e gradevole e dovrà possedere consistenza adeguata

Non deve presentarsi in alcun modo alterato ne presentare odori, colorazioni e sapori anomali.

Da Agricoltura Biologica

Prodotto esclusivamente con la crema ricavata da latte di vacca biologico e rispondente ai regolamenti CE, con esclusione di creme ricavate da siero di latte di vacca

Confezionamento: Pani da g 250, g 500 e da Kg 1. Regularmente etichettati, perfettamente sigillati ed integri. Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

ALIMENTI CONSERVATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. L.vo 27 gennaio 1992, n.109. Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

107. PREPARATO PER BRODO VEGETALE

Dovrà essere prodotto con proteine vegetali in quantità non inferiore al 53%, sale marino, ortaggi disidratati (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo) non inferiori al 3%, olio di semi di max 2%. L'estratto di verdure deve essere ottenuto come descritto nell'art. 7 del D.P.R. N. 567 del 30.05.1953 e le successive modifiche. Il preparato dovrà essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Dovrà essere privo di glutine, latte e derivati del latte, glutammato monopodico, grassi idrogenati, olio di palma e olio di cocco.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: Confezioni da Kg 1 in barattoli di materiale plastico per uso alimentare, con coperchio facilmente richiudibile. L'etichetta deve riportare la percentuale dei singoli ingredienti.

L'etichettatura del prodotto deve essere conforme alla normativa vigente

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

108. TONNO AL NATURALE E TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Si richiede tonno, ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno (Perciformes/Scombridae/Thunnus), di qualità prodotto in stabilimenti riconosciuti, preferibilmente posti sul territorio dell'Unione Europea.

Il prodotto da fornire dovrà essere, preparato a regola d'arte, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione ed inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola.

Devono quindi essere esclusi tutti i prodotti ottenuti dalla lavorazione degli scarti del tonno, nonché quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca" benché più pregiati.

Dovrà essere conservato sott'olio di oliva o al naturale in acqua e sale; poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre tali da ottenere un trancio intero ricostituito, colore roseo, odore delicato e gradevole; minima presenza di briciole o frammenti.

Dovrà essere privo di: vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), macchie o colorazioni anomale, minime tracce d'acqua (per il tonno sott'olio). Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dalla legge si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

All'atto dell'apertura della scatola, il tonno deve risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva o nella salamoia e non deve emanare odore sgradevole.

Il tonno sott'olio, tolto dalla scatola e privato dell'olio, dovrà conservare anche un'ora dopo, il suo normale colore, senza annerimenti, né viraggi di colore. Il prodotto che si presentasse con colorazione biancastra tendente al verde sarà senz'altro escluso.

La scheda tecnica dei prodotti deve riportare almeno le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni.

Confezionamento: Tonno in salamoia in confezione da 0,80 gr. circa,– Il tonno sott'olio dovrà essere fornito in confezioni da circa Kg 1 ed in confezione da 0,80 gr. Circa.

Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dalla legge n.283 del 30 aprile 1962 e D.M. 21 marzo 1973 con successive modificazioni.

Gli imballaggi devono essere regolamentati Dal Reg. CE 1935/2004.

PESCE CONGELATO/SURGELATO - CARATTERISTICHE

I prodotti della pesca devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti dalla vigente normativa.

Il pesce congelato deve essere congelato o surgelato individualmente, in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

I prodotti devono essere conformi alla normativa vigente nazionali e CE e successive modificazioni e non deve presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione.

La temperatura in ogni punto del prodotto non deve essere superiore a - 18 °C. (durante il trasporto sono tollerate eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, max 3° C).

La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo e deve essere indicata così come il peso netto del prodotto .

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie, l'odore deve essere gradevole. Colore caratteristico con assenza di colorazioni anomale.

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti devono essere accuratamente puliti e senza spine.

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore

Difetti e alterazioni

I prodotti congelati non devono presentare:

- corpi estranei
- bruciature da freddo
- decongelazioni, anche parziali
- essiccamenti
- disidratazioni
- irrancimento dei grassi (macchie di ruggine)
- ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri)
- macchie di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle)
- residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore ammoniacale e/o di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

Disposizioni generali al confezionamento: il prodotto, preconfezionato in busta impermeabile, protettiva termosaldata, chiusa dal fabbricante o dal confezionatore, non deve aver mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazioni delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Etichettatura a norma di legge, le confezioni devono riportare 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.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Il trasporto deve essere effettuato con automezzi idonei, con le modalità ed alle temperature previste dalla Legge.

Parametri ispettivi, documentazione di verifica e dichiarazione fornitori

- Integrità delle confezioni e degli imballaggi
- Assenza di alterazioni di colore, odore, consistenza immediatamente evidenti
- Temperatura di conservazione durante il trasporto e lo stoccaggio
- Etichettatura conforme alla normativa sull'etichettatura dei prodotti alimentari
- Presenza del marchio di riconoscimento dello stabilimento di produzione
- etichettatura, ai sensi della normativa vigente, Decreto MIPAF 27 marzo 2002 relativo all'etichettatura dei prodotti ittici e sistema di controllo, riportante l'indicazione geografica di provenienza, metodo di produzione e di cattura, la denominazione di specie (commerciale e scientifica)

Documento commerciale di accompagnamento che deve riportare le seguenti informazioni:

- identificazione prodotto coerente con quanto riportato in etichetta
- lotto prodotto
- Modalità di trasporto e temperatura di fornitura, con i limiti sopra indicati.

109. "CUORI", "FIORI", "FILETTINI" DI MERLUZZO SURGELATI

Descrizione:

- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati.
- Glassatura (%) 5
- Calo peso dopo scongelamento (%) 20

Dovrà essere ricavato dalla parte centrale dei filetti di pesce, non frammentati, senza pelle e deliscati ottenuti mediante l'asportazione delle estremità; non sono consentiti pertanto altre tipologie di prodotto quali ricomposti.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

110. FILETTI DI HALIBUT SURGELATI

Il prodotto deve essere congelato singolarmente e presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco, i filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di vischi, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- completamente privi di spine;
- odore di fresco;
- colore vivido e lucente;
- consistenza della carne soda;
- devono essere ben mondati
- devono essere congelati individualmente (IQF);
- Glassatura (%) 10
- Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE.

Ottenuti da un pesce senza testa, sgolato, senza pelle, eviscerato, o scodato, sezionato longitudinalmente, dopo essere deliscato completamente. Dovranno evidenziare la regolare "venatura" trasversale che li caratterizza.

I filetti di halibut devono avere una lunghezza compresa fra i cm. 25 e i cm. 40 per motivi di sezionamento in porzioni e per qualità del prodotto.

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

La pezzatura deve essere omogenea e deve essere compresa fra i gr. 120 e i gr. 250 glassatura esclusa.

111. FILETTI DI PLATESSA SURGELATI

Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;
- devono avere odore caratteristico con assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole
- congelati o surgelati singolarmente
- deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa, ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Glassatura (%) 10

Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

112. FILETTI DI PESCE PERSICO SURGELATI/CONGELATI

Il prodotto deve provenire dalla comunità europea, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato fresco e cioè: odore di fresco; colore vivido e lucente; consistenza della carne soda; devono essere ben mondati.

La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.

I filetti devono essere:

- puliti e cioè senza parti di visceri, macchie di sangue localizzate;
- spellati e cioè senza porzioni piccole o grandi di pelle;
- deliscati e cioè completamente privati delle spine;
- non devono presentare colorazione anormale;

- devono avere odore caratteristico con assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole
- congelati o surgelati singolarmente
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Glassatura (%) 10

Calo di peso dopo scongelamento (%) 20

Confezionamento: vedi disposizioni generali al confezionamento.

113. BASTONCINI DI PESCE IMPANATI

Devono essere prodotti in stabilimenti riconosciuti, preferibilmente posti sul territorio dell'Unione Europea.

I bastoncini di pesce devono:

- avere forma di parallelepipedo
- essere prodotti con filetti compressi di merluzzo,
- essere di pezzatura omogenea.
- Le carni devono essere di colore bianco, con assenza di colore estraneo o macchie anomale.
- Devono essere assenti: pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione.

La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Sono preferibili prodotti **non pre-fritti** ottenuti con l'impiego di parti di filetti interi (senza perdita di struttura della carne) anziché dalla ricomposizione di carni di prodotti della pesca separati meccanicamente.

La scheda tecnica deve riportare le seguenti informazioni: Denominazione prodotto, caratteristiche merceologiche, pezzatura, ingredienti, parametri nutrizionali, modalità conservazione, vita commerciale del prodotto, eventuali certificazioni di prodotto o qualità, presentazione prodotto (modalità di confezionamento), modalità di consegna, caratteristiche microbiologiche, allergeni.

BEVANDE

L'etichettatura e la presentazione deve essere ai sensi del D. L. 27 gennaio 1992, n. 109.

114. ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE E ADDIZIONATA DI ANIDRIDE CARBONICA, PET Lt.1,5 e ml. 500

Le acque minerali devono attenersi alle seguenti normative:

Dir. CE 80/777 del 15.7.80

Dir. CE 96/70 del 28.10.96

Dir. CE 16 maggio 2003

Decr. L.vo n. 105 del 25.01.92

Decr. L.vo n. 339 del 4.08.99

Legge n. 39 del 1.03.02

Decr. 29.12.2003

Nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

I parametri di riferimento devono rispettare i limiti massimi stabiliti per il consumo destinato all'infanzia.

L'acqua deve essere contenuta in confezioni da bottiglie da Lt. 1,5 o da ml. 500 in PET.

115. VINO BIANCO\ROSSO DA TAVOLA

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

Confezionamento: bottiglie di vetro a perdere con tappo a vite o a corona da cl.25.

Deve recare in modo chiaro, leggibile e indelebile la data di riempimento adottando la menzione "prodotto confezionato il..... " seguita dall'indicazione del giorno, mese e anno, e sullo stesso campo visivo della data di riempimento deve essere apposta, a cura del confezionatore sempre in caratteri chiari, leggibili ed indelebili la data di scadenza del prodotto.

La data di scadenza deve essere fissata tenendo conto del periodo di tempo in cui il vino confezionato mantiene inalterate le proprie caratteristiche organolettiche e, comunque, non deve superare i mesi sei da quella del confezionamento.

Le confezioni dovranno essere chiuse ermeticamente e recare inoltre la marca distintiva del prodotto, la quantità contenuta, il marchio, il nome o la ragione sociale e la sede dello stabilimento di confezionamento.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

116. NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE

I nettari devono essere prodotti a partire da frutti provenienti dall'ultimo raccolto, sani, di I categoria, maturi, con difetti di colorazione assenti o lievi, esenti da scottature da sole, da marciumi e da altri difetti. I frutti devono essere scottati con metodo hot-break, a temperature di 90-95°C per tempi brevi (60-80 secondi), utilizzando scambiatori di calore efficienti, che consentono il rapido superamento delle temperature alle quali l'attività enzimatica è massima.

La raffinazione successiva deve assicurare l'eliminazione delle bucce e di tutte le impurità. Il prodotto deve poi essere omogeneizzato al fine di impedire la sedimentazione delle particelle solide. La pastorizzazione HTST deve essere seguita da un rapido abbattimento della temperatura a 20-25 °C.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, mela, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico.

Confezionamento: tetrabrik da 200 ml. di bevanda provvista di cannuccia per ogni monoporzione.

Deve essere riportata l'indicazione del tenore minimo effettivo di succo di frutta e/o purea di frutta mediante la menzione "frutta% minimo".

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

117. SPREMITA DI ARANCIA PASTORIZZATA 100 % BIOLOGICA

Si richiede succo di arancia, il cui unico ingrediente sia il succo d'arancia pastorizzato. Non si accettano aggiunte di additivi.

Confezionamento: contenitori cartonati contenenti 1000 ml. di succo.

118. SUCCO DI FRUTTA CONCENTRATO NON ZUCCHERATO E/O ZUCCHERATO

Si richiedono i seguenti gusti: pera, mela, pesca, albicocca, arancia, ecc.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Confezionamento: Il prodotto deve essere consegnato in tetrabrik.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata
- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

119. BEVANDA DI THE DETEINATO ALLA PESCA O AL LIMONE

Si richiede il prodotto i cui ingredienti principali siano: acqua minerale, succo di limone o pesca, fruttosio, aromi ed estratto di the deteinato; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Confezionamento: contenitore cartonato da 200 ml. Provvisto di cannuccia; l'etichettatura deve essere redatta anche in lingua italiana.

SALE - AROMI E CONDIMENTI - ZUCCHERI - PRODOTTI DOLCIARI - MIELE - GELATI

L'etichettatura e la presentazione devono essere ai sensi del D. L. 27 .01. 1992, n. 109

120. SALE IODATO MARINO GROSSO E FINO ALIMENTARE

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dall'acqua marina, con l'aggiunta di iodato di potassio.

1) Sale marino alimentare tipo "grosso" e tipo "fino" - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei ed impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale .

2) Sale marino alimentare integrale - cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, lavato con acqua. esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

121. SALE IODATO MARINO FINE

Il prodotto deve essere ottenuto dall'acqua marina, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie e con l'aggiunta di iodato di potassio privo di corpi estranei ed impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Il prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CE

Confezionamento: in confezioni da 1 Kg.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, ne con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

122. OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE ITALIANO

ai sensi del D. M. 31 ottobre 1987, n. 5095/5 e del Reg. CE 865/2004

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine, di gusto assolutamente perfetto, ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e senza avere subito manipolazione o trattamenti chimici la cui acidità espressa in acido oleico non può eccedere 0,8 gr. per 100 gr. Il prodotto deve essere filtrato, limpido, fresco, privo di impurità, deve avere odore fragrante, gradevole, gusto gradevole che ricorda quello delle olive e del tutto privo di difetti organolettici.

Il prodotto deve corrispondere a quello così classificato dal regolamento CE n.2568/91 e successive modificazioni/integrazioni.

Agricoltura biologica

Descrizione: disciplinare redatto nel rispetto del regolamento UE 2092/91.

Ottenuto da olive coltivate con metodo biologico.

Estrazione: in tutte le fasi del ciclo di lavorazione devono essere rispettate le seguenti condizioni:

- la temperatura della pasta non deve superare 37°C;
- durante la gramolatura è consentito solo l'uso di acqua;
- tutti i materiali impiegati nel ciclo di lavorazione non devono cedere molecole di sintesi.

Non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio delle olive con sola acqua, la sedimentazione e il filtraggio.

Sono consentiti tagli; se gli oli provengono da zone diverse deve essere indicato sulle etichette. Se avviene il taglio tra oli od olive in conversione e biologici, il prodotto ultimo sarà chiamato "in conversione".

Sono ammessi recipienti in vetro, preferibilmente scuro.

L'etichetta deve indicare la zona di produzione delle olive, il frantoio e la ditta di imbottigliamento, l'anno di produzione. E' da indicare il tipo di molitura utilizzata.

Confezionamento: in contenitori metallici da lt. 5 o da l. 1 in bottiglie di vetro di colore scuro e l'etichettatura deve essere confacente al D. Lgs. n.109 del 27 gennaio 1992.

In caso di contenitori metallici e di bottiglie in vetro deve essere garantito un sistema di apertura che ne favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienico.

I contenitori non devono presentare difetti quali: ammaccature, arrugginimento, corrosioni od altri difetti.

La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D. M. 18 febbraio 1984 e D.M. 13.7.95 n. 405.

Etichettatura a norma di legge.

L'olio extravergine d'oliva dovrà riportare in etichetta, secondo quanto stabilito dal Regolamento CE 1019/2002, la dicitura chiara ed indelebile:

"olio di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente dalle olive e unicamente mediante procedimenti meccanici".

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

123. ACETO DI MELE

L'aceto di mele richiesto dovrà essere ottenuto dalle mele intere, senza l'aggiunta di conservanti, aromi, additivi. Dovrà avere aroma leggermente fruttato ed agrodolce. Dovrà essere fornito in bottiglie in vetro con un sistema di chiusura richiudibile in modo igienico ed esente di deposito. Prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

Confezionamento: bottiglie di vetro da litri 1- 2 - 500 ml..

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

124. LIEVITO PER DOLCI

Composto da cremortartaro, bicarbonato di sodio, amido.

Si richiedono bustine monodose.

L'etichettatura deve essere conforme al D. L.109/92 – Il prodotto deve avere una conservabilità di almeno 24 mesi prima della data di scadenza.

125. MAIONESE

Caratteristiche: Ingredienti: olio vegetale, acqua, tuorlo d'uovo, aceto, senape, zucchero, amido modificato, sale, acidificante: acido citrico, conservante.

Caratteristiche: salsa uniforme, cremosa

Colore: giallo, tipico del prodotto

Odore, sapore: delicato, agro

Ph: 3,3 - 3,6

Acidità: 0,4 - 0,5 %

Confezionamento: vasetti in vetro, tubi o monodose in buste singole gr. 12 circa.

126. PESTO ALLA GENOVESE

Caratteristiche:, preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: basilico, pinoli, olio di oliva e/o olio extra vergine di oliva, formaggio grana padano, formaggio pecorino, sale - Non devono essere presenti conservanti, né coloranti aggiunti. Il prodotto dovrà avere ottime caratteristiche sensoriali ed essere esente da imbrunimenti, irrancidimenti e alterazioni di qualsiasi natura.

Confezionamento: Preferibilmente in barattoli in vetro da g 500 circa. Le confezioni dovranno recare in modo visibile il termine minimo di conservazione, dovranno essere integre e garantire la perfetta conservazione del prodotto onde evitare ogni possibile contaminazione.

127. KETCHUP MONODOSE

Prodotto ottenuto dalla miscelazione dei seguenti ingredienti: concentrato di pomodoro, aceto di vino, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi, né aggiunta di grassi alimentari. Si richiede in bustine monodose, facilmente ed igienicamente apribili.

128. ZUCCHERO SEMOLATO

Zucchero del tipo raffinato. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filt - Test).

Confezionamento: confezioni da Kg 1. Le confezioni devono essere integre e a tenuta.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

Zucchero bianco raffinato, in confezioni da Kg. 1 ed in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della citata legge.

129. ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE

Zucchero bianco raffinato, in bustine monodose, ai sensi dell'art. 1 della L. n. 139 del 31 marzo 1980.

130. ZUCCHERO DI CANNA

Zucchero greggio di canna. Le confezioni devono essere integre ed il contenuto non deve presentare modificazioni igroscopiche.

131. ZUCCHERO A VELO

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/02/72

132. ZAFFERANO IN POLVERE

Descrizione: il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stilo del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee.

Confezionamento: flaconi da 2 g in imballaggi chiusi e in bustine sigillate da 0,125 g. Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio

133. CIOCCOLATO AL LATTE

Prodotto ottenuto da granella di cacao, da cacao in pasta, da cacao in polvere o da cacao magro in polvere e da saccarosio, con o senza aggiunta di burro di cacao, nonché dal latte o da materie provenienti dalla disidratazione parziale o totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, ed eventualmente da crema, da crema parzialmente o totalmente disidratata, da burro o da grasso butirrico. Esso deve corrispondere alle caratteristiche riportate nell'allegato della L. 30 aprile 1976, n. 351.

Il prodotto non deve presentare difetti quali: affioramenti, rigonfiamenti, formazione di muffe.

Confezionamento: Il cioccolato al latte deve essere confezionato in panetti a base rettangolare da gr. 20-25 cad. (peso netto) singolarmente avvolti in fogli di alluminio e in fascette di carta, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso.

134. CIOCCOLATO FONDENTE EXTRA IN BARRETTE MONOPORZIONI

Il prodotto deve essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero (saccarosio). La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta sufficientemente compatta, la superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. Colore omogeneo sia sulla superficie che all'interno. Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati del latte.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in barrette a base quadrata o rettangolare da g 25 cad. (peso netto) con spessore compreso tra 7 - 9 mm, preconfezionato singolarmente in alluminio o accoppiati non trasparenti riportante l'indicazione secondo le leggi vigenti e consegnati in confezioni multiple.

Etichettatura a norma di legge.

Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

135. OVETTI AL CIOCCOLATO

Ovetto pasquale di peso medio intorno ai 30 gr., con sorpresa, prodotto con cioccolato al latte, le cui caratteristiche organolettiche siano: gusto di latte accentuato. Composizione richiesta: zucchero, latte, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina vegetale, aromi naturali.

Sorpresina a norma CE.

136. MONETINE DI CIOCCOLATO

Monetine di cioccolato al latte, in retine contenenti gr. 40 - 50 di cioccolatini.

Il prodotto deve avere caratteristiche organolettiche di gusto di latte accentuato.

Composizione richiesta: zucchero, latte, burro di cacao, pasta di cacao, lecitina vegetale, aromi naturali.

GELATI PRECONFEZIONATI

I gelati devono ottemperare a quanto suggerito dal "codice di autodisciplina per i prodotti della gelateria industriale" edito nel gennaio 1993 dall'Istituto del gelato italiano.

I gelati saranno conservati in congelatori da dislocare in ogni refettorio/mensa

137. GELATO DA PASSEGGIO: IN COPPETTA, CON BISCOTTO E VANIGLIA, MONOGUSTO E BIGUSTO, COPPA GRANITA ARANCIO E LIMONE, GHIACCIOLO GUSTI ASSORTI

Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno ai gr. 50 - gr. 90 corredate da cucchiaino resistente.

Il gelato con biscotto deve essere di peso variabile attorno a gr. 80.

Il ghiacciolo deve essere di peso variabile intorno a gr. 70.

La granita deve essere di peso variabile intorno a gr. 150, corredata da cucchiaino resistente.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta, succo di frutta, addensanti, aromi naturali, coloranti naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Per le coppette si richiedono i seguenti gusti: vaniglia e cioccolato, vaniglia, fiordilatte, yogurt, banana, limone, cioccolato.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

Il prodotto deve essere opportunamente confezionato, deve riportare idonee etichette e deve essere conservato a temperatura non superiore a - 15°C

Non è ammessa la detenzione di gelato con meno di 90 giorni dal termine minimo di conservazione.

138. SORBETTO ALLA FRUTTA

Sorbetto confezionato con succo di frutta, senza aggiunta di coloranti, adatto all'alimentazione di soggetti allergici a latte, uova, frutta secca e soggetti affetti da morbo celiaco.

Confezionato preferibilmente in coppette di peso variabile intorno ai gr. 50 - gr. 90 corredate da cucchiaino resistente.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA , PRODOTTI DIETETICI O DESTINATI A UTENTI CHE SEGUONO DIETE SPECIALI

139. PRODOTTI SENZA GLUTINE

Vengono utilizzati per bambini e adulti che presentano intolleranza al glutine.

Tutti i prodotti utilizzati devono essere presenti nel prontuario dell'Associazione Italiana Celiachia.

Sono normalmente richiesti: pasta, panini, grissini, farina, basi per pizza, crackers, biscotti, merendine, fette tostate.

Le confezioni devono essere ermeticamente sigillate e devono presentare etichettatura secondo normativa vigente

140. PRODOTTI PER SOGGETTI AFFETTI DA FENILCHETONURIA

Sono normalmente richiesti: pasta, basi per pizza. Le confezioni devono essere ermeticamente sigillate e devono presentare etichettatura secondo normativa vigente

141. LATTE DI SOIA

Prodotto destinato ad alimentazione particolare.

Confezionamento: La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

142. BUDINO DI SOIA

Prodotto destinato ad alimentazione particolare. Deve possedere una composizione nutrizionale corretta.

Confezionamento: Coppia di vasetti da g 125. perfettamente sigillati La confezione deve riportare in etichetta il nome del produttore, gli ingredienti, la data di scadenza del prodotto.

Vedi disposizioni generali relative al confezionamento.

Al momento della consegna il tempo di vita residua non dovrà essere inferiore a 30 giorni.

143. GELATI A BASE VEGETALE

Ingredienti: a base di soia, privi di lattosio e di colesterolo.

Possibilmente confezionati in coppette di peso variabile intorno ai gr. 50 - gr. 90 corredate da cucchiaino resistente.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

LIMITI DI CARICA MICROBICA DEGLI ALIMENTI

I prodotti forniti dovranno rispettare i parametri indicati nel Reg. CE 2073/2005 e Reg. CE 1441/2007.

Per gli alimenti non previsti dovranno essere rispettati i parametri sotto indicati:

ALIMENTO	CARICA MICROBICA -Parametri	LIMITE (UFC/G)
Tutti gli alimenti	Listeria monocytogenes e salmonella	Assente /25 g
Formaggi (tutti)	Salmonella Listeria monocytogenes	Assente/25g Assente /25 g
Formaggi a pasta molle non stagionati (formaggi freschi)	Stafilococchi coagulasi-positivi Enterotossine stafilococciche Coliformi totali St. aureus	<100 In caso di valori > a 10 ⁵ il prodotto deve essere sottoposto alle prove sulle enterotossine stafilococciche che devono risultare non rilevabili in 25g non rilevabili in 25 g <10.000 <100
Formaggi duri o semiduri da latte pastorizzato	Coliformi totali St. aureus	<10.000 < 1.000 ufc/g
Formaggio grattugiato	Coliformi E.Coli St. aureus Anaerobi solfito riduttori	<1.000 <10 <100 <100
Yogurt	Coliformi totali St. aureus Muffe/lieviti Listeria monocytogenes	<10 <100 <100 Assente 1 g
Latte pastorizzato	CBT St. aureus Enterobatteriacee Fosfatasi	<50.000 <100 10 ufc/ml Neg.
Burro	CBT Coliformi St. aureus E.coli Muffe/lieviti	<10.000 <25 <50 <100 <100
Budini	CBT Coliformi St. aureus Enterobatteriacee	<10.000 <100 <50 <100
Pasticceria fresca	Aerobi mesofili Coliformi tot. St. aureus Coliformi tot. Enterobatteriacee	<500.000 <1.000 <100 <1.000 <10
Prodotti di gastronomia pronti refrigerati: Insalata di paste e riso Insalata di carne e pesce	CBT Coliformi totali E.coli St. aureus Clostridi solfito riduttori	<50.000 per pasta e riso <30.000 per carne e pesce <1.000 <10 <100 <10

ALIMENTO	CARICA MICROBICA -Parametri	LIMITE (UFC/G)
Prodotti surgelati (pesce)	CBT E.Coli Coliformi totali St. Aureus Vibroni patogeni	<500.000 <100 <1000 <50 Assenti 25 g
Carni macinate e preparazioni a base di carne da consumare cotte	CBT E.Coli Coliformi St. Aureus Salmonelle	<5.000.000 ufc/gr <500 ufc/gr <10.000 <500 assenti 10 g
Carni fresche bovine e suine	E.Coli Staf. Coagulasi + Cl. perfringens	<50 <100 <20
Carni avicuniole	E.Coli Staf. Coagulasi +	<500 <500
Salumi crudi interi e affettati	Coliformi E.coli Staf. Coagulasi +	<100 <10 <1000
Prosciutti	CBT Coliformi E.coli Staf. Aureus	<500.000 prosciutto cotto / altro <1.000.000 <100 <10 <10 prosciutto cotto/ altro <100
Salumi freschi da cuocere	E.coli Staf. Coagulasi +	<500 <500
Uova liquide pastorizzate	Aerobi Mesofili Enterobatteriacee Staf. Coagulasi +	<100.000 <100 Assente/1g
Uova cotte/frittata	CBT Coliformi tot. E.coli St. Aureus Enterobatteriacee	<10.000 <500 <10 <50 <100
Paste secche	Aerobi Mesofili Staf. Coagulasi +	<10.000 <100
Pasta all'uovo secca-fresca	St. Aureus Enterobatteriacee	<1000 <100
Paste farcite	Aerobi Mesofili E.coli Staf. Coagulasi + Cl. Perfringens	<100.000 <10 <100 <100
Verdure surgelate da cuocere	Aerobi Mesofili Coliformi totali E.coli Listeria	<100.000 <300 <10 <11Mpn/g
Vegetali freschi da consumare crudi	CBT E.Coli Muffe St. Aureus Coliformi totali	<10.000.000 <1000 <200 <500 <5.000

ALIMENTO	CARICA MICROBICA -Parametri	LIMITE (UFC/G)
Verdure cotte	Aerobi Mesofili Coliformi totali E. Coli Staf. Coagulasi +	<100.000 <1000 <10 <100
Succhi di frutta confezionati	Lieviti Ifomiceti Coliformi totali	<10ufc/ml <10ufc/ml <5
Acqua minerale naturale non gasata	CBT Coliformi tot. Coliformi fecali Streptococchi fecali Stafilococchi coagulasi + E.coli Enterococchi Pseudomonas aeruginosa Conteggio colonie 22°C Conteggio colonie 37°C	<10.000 Assenti in 250 ml Assenti in 250 ml Assenti in 250 ml Assenti in 250 ml Assenti in 250 ml Assenti in 250 ml 100/ml 20/ml
Primi Piatti cotti	CBT Coliformi totali E. Coli Staf. Coagulasi + Anaerobi solfito riduttori B. Cereus	<10.000 <500 <10 <100 <10 <50
Secondi Piatti cotti	CBT Coliformi totali E. Coli Staf. Coagulasi + Anaerobi solfito riduttori	<100.000 <500 <10 <100 <10
TAMPONI	Parametri	LIMITE (UFC/cm^q)
Tamponi ambientali/superfici/attrezzature Pulite	CBT Listeria Salmonella St. Aureus	<10 =ottimale >10-100 accettabile >100 non accettabile Assente Assente <10

Mpn/g: must probable number

Ufc/unità formanti colonie

Nella tabella sono indicati i limiti di carica microbica dei principali alimenti secondo i criteri di processo e di sicurezza alimentare prendendo a riferimento il Regolamento CEE 2073/2005 e succ mod e Regolamento CEE 1441/2007 e Bibliografia in materia.