

**GARA PER L’AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
PER LE SCUOLE DELL’INFANZIA,
SCUOLE PRIMARIE E SECONDARIE DI 1° GRADO
DEL COMUNE DI MONTEROTONDO PROV. DI DI ROMA
PER LA DURATA DI QUATTRO ANNI DALLA DATA EFFETTIVA DI IMMISSIONE IN SERVIZIO
CODICE CPV -----**

Tabelle merceologiche, limiti di contaminazione microbiologica, chimico, fisica.

Allegato 4: CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CATEGORIE MERCEOLOGICHE

Le caratteristiche chimico-fisiche che definiscono la categoria merceologica delle materie prime sono individuate dai Servizi dell' A.S.L. per tutelare la salubrità, il valore nutritivo, l'accettabilità del pasto nel rispetto della legge vigente in materia.

Le caratteristiche organolettiche (colore, odore, sapore, consistenza) assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza.

Procedure di gestione:

A validazione dei requisiti merceologici, andranno osservate le seguenti regole nella gestione delle materie prime:

- obbligo di approvvigionamento presso fornitori selezionati in base a criteri oggettivi che ne garantiscano l'affidabilità sia in termini di costanza dell' apporto costo-qualità dei prodotti offerti che di capacità di far fronte agli impegni assunti;
- mantenimento delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione;
- divieto di congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento delle materie prime acquistate fresche è possibile, solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'A.S.L.;
- esclusione dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione o somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione o la data di scadenza; -

- razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime.
- Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati delle merci. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo;
- calendarizzazione degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni di ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione;
- standardizzazione delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto ed in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si dovrà optare per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso

Nella predisposizione delle specifiche tecniche delle materie prime si è considerato come requisito imprescindibile la rispondenza a quanto stabilito dalle vigenti normative sia di tipo orizzontale (cioè che riguardano tutti i settori coinvolti nella produzione alimentare) che di tipo verticale (che riguardano gli specifici settori di produzione).

PANE

Caratteristiche

- Deve essere di produzione artigianale
- Deve essere confezionato con la migliore qualità di farina di grano tenero tipo “0”, “00” o integrale (su richiesta dell’Ufficio Comunale competente), lievito naturale, acqua e sale; lavorato con la massima cura
- Deve essere fresco di giornata
- Deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido, di gusto gradevole e giustamente salato
- La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno
- La mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico
- Alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica
- La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi
- Non è ammessa la fornitura di pane riscaldato, rigenerato o surgelato
- Deve essere privo di conservanti, coloranti, antiossidanti o condimenti aggiunti
- Su richiesta del competente Ufficio Comunale dovranno essere forniti anche altri tipi di pane (pane al latte, pane all’olio, ecc)

Anomalie

- Il prodotto deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici, ecc...)
- La crosta non deve presentare bruciature superficiali, né contenere mollica spugnosa e collosa
- Il gusto e l’aroma non devono presentare anomalie (per esempio gusto eccessivo di lievito di birra, acidulo, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro)

Imballaggio

- Deve essere confezionato in sacchetti di materiale atossico per uso alimentare del tipo a perdere ed essere trasportato in contenitori plastici muniti di coperchio
- Per nessun motivo il prodotto ed il suo imballaggio devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo

Trasporto

- Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti solo al trasporto dello stesso
- Gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere perfettamente puliti
- Il trasporto del pane deve avvenire nel rispetto delle basilari norme d’igiene, allo scopo di evitare qualunque tipo di contaminazione ed insudiciamento sia del prodotto che dell’imballaggio.
- Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti

PANE GRATTUGIATO

Caratteristiche

- Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo “0” e “00”
- Deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti

- Anomalie**
 - Deve essere privo di impurezze (peli animali, frammenti metallici etc.)
 - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n° 1.
- Imballaggio**
 - Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate ed etichettate

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

- Caratteristiche**
 - Deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri
 - Deve essere di recente ed omogenea lavorazione
 - Deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione
 - Deve essere di aspetto uniforme, priva di bolle e rotture superficiali, resistente alla pressione delle dita, con frattura vitrea, di colore giallognolo
 - Deve essere di sapore ed odore gradevoli
 - Dopo cottura deve mantenere invariate le sue caratteristiche fino al momento del consumo: non deve essere collosa, rompersi, essere priva di nerbo
 - Non deve intorpidire eccessivamente l'acqua di cottura
 - Deve avere buona capacità di trattenere i condimenti
 - Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°3.
 - Deve essere fornita in una vasta gamma di formati per garantire un'alternanza quotidiana
- Anomalie**
 - Non deve presentarsi, alterata, avariata, colorata artificialmente, eccessivamente frantumata
 - Deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e, quando rimossa, non deve lasciare cadere polvere e farina
 - Non deve presentare tracce di muffe, tarne o ragnatele, corpi estranei
 - Non deve presentare macchie bianche o nere, spezzature o tagli
- Imballaggio**
 - Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici
 - Alla consegna deve essere integro e sigillato
- Etichettatura**
 - Alla consegna deve avere una durata di almeno 1 anno
- Parametri chimico-fisici**
 - Umidità massima: 12.5%
 - Ceneri: minimo 0.7% sulla sostanza secca
massimo 0.9% sulla sostanza secca
 - Cellulosa: minimo 0.2% sulla sostanza secca
massimo 0.45% sulla sostanza secca
 - Acidità massima: 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
 - Contenuto in proteine: Non inferiore al 13,7%
 - Amido ceduto da 100 g di pasta: Non superiore a 2,3 g

Pasta all'uovo

Caratteristiche

- Deve essere secca, confezionata sottovuoto o precotta surgelata.
- Deve contenere i seguenti ingredienti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale
- Non deve contenere additivi, coloranti e conservanti
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°3.
- Deve essere immune da insetti e non deve presentare tracce di muffe
- Deve essere tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici
- Alla consegna deve essere integro e sigillato
- Alla consegna la pasta, secca e surgelata, deve presentare una durata di almeno 1 anno

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

PASTE RIPIENE

Caratteristiche

ravioli/tortellini di magro (ricotta e spinaci) e con ripieno di carne

- Devono essere di pasta fresca, secca o surgelata
- Devono essere esenti da coloranti, conservanti ed altri additivi chimici
- Nei ravioli e/o tortellini di magro la percentuale di ricotta sul totale degli ingredienti del ripieno non deve essere inferiore al 50%
- Nei prodotti a base di carne il ripieno non deve essere inferiore al 28% sul totale degli ingredienti
- Devono avere aspetto omogeneo
- Dopo cottura devono avere aspetto consistente con pasta soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, non gommoso e di sapore aromaticamente bilanciato
- Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 4.
- Devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti ed alterazioni di tipo microbiologico
- Non devono avere retrogusto sgradevole
- Le confezioni devono riportare in modo ben leggibile la data di scadenza
- Le paste ripiene fresche devono essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata
- Il tipo fresco deve avere una conservabilità alla consegna di almeno 15 giorni.
- Per la pasta fresca, il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore a 10°C.
- Per la pasta surgelata deve avvenire a temperature di -18°C

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

Trasporto

PASTA LIEVITATA

Caratteristiche

- Deve essere utilizzata per la preparazione di pizze, focacce salate e dolci
- Deve essere preparata con farina di tipo 0 o 00, acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra

Imballaggio

- I conservanti devono essere assenti
- Deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 4 ore dal ricevimento
- Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti lavabili, muniti di coperchio non a chiusura ermetica, atti a proteggere il prodotto da ogni forma d'insudiciamento od inquinamento

RISO

Caratteristiche

- Deve essere di provenienza nazionale
- Deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta
- Deve presentare grani interi, con una tolleranza massima del 12% di rottura
- Deve essere caratterizzato da un'umidità media del 14%.
- Il riso utilizzato per risotti, minestre, insalate di riso deve essere del tipo parboiled Ribe
- Deve essere resistente alla cottura per non meno di 15 minuti dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma

Anomalie

- Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito.
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, o alterazioni di tipo microbiologico
- I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati, farinosi, gessati, con striature rosse
- Non deve provenire da raccolti d'imperfetta maturazione
- Non deve essere costituito da una miscela di varietà diverse
- Le confezioni devono essere sigillate
- Alla consegna il riso deve avere ancora almeno 1 anno di conservazione
- Sull'apposito cartellino contrassegnato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati con caratteri leggibili la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice, il gruppo di appartenenza (non obbligatorio) e la varietà

Imballaggio

Etichettatura

GNOCCHI DI PATATE

Caratteristiche

- Devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 00, patate o fiocchi di patate, acqua e sale. Il contenuto in patate o purea di patate o fiocchi non deve essere inferiore al 70% e deve essere specificato in etichetta
- Devono essere privi di antiossidanti, emulsionanti e conservanti
- Devono essere di colore avorio chiaro, di forma ed aspetto tipico con rigatura superficiale
- Dopo la cottura, gli gnocchi si devono presentare di consistenza elastica e solida, con assenza di retrogusti amari o acidi

- Anomalie**
- Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 4.
- Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri
- Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli
- Imballaggio**
- Devono essere confezionati in sacchetti, confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata di materiale riconosciuto idoneo dalle leggi vigenti
- Devono essere forniti in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso
- Etichettatura**
- Per il prodotto fresco, la data di produzione deve essere indicata in etichetta e non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza
- Trasporto**
- Deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili e a temperatura non superiore a +10°C
- Modalità di utilizzo**
- L'utilizzo del prodotto fresco deve avvenire entro tre giorni dalla fornitura

orzo perlato

Caratteristiche

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

- I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti, ben essiccati, di colore tipico bianco-giallo paglierino
- Non devono esserci tracce di semi infestanti
- Devono essere indenni da parassiti, muffe, insetti e corpi estranei
- Le confezioni devono essere da 0,5 kg
- Alla consegna, il prodotto deve avere ancora 1 anno di conservazione.

FARINA DI FRUMENTO

Caratteristiche

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

- Le farine di grano devono essere di tipo 0 o 00
- Devono rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 2
- Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti
- Non deve presentare grumi, sapori o odori acri
- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro
- Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 1 anno

FARINA DI mais

Caratteristiche

- Deve essere ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso d'umidità o altra causa
- Deve essere di colore giallo

- La farina di mais può essere a grana fine o grossa a secondo del tipo di preparazione
 - E' consentito l'uso della farina di mais precotta.
 - Deve rispettare i limiti microbiologici riportati nella scheda n° 2
 - Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe, corpi estranei e altri agenti infestanti
- Anomalie**
- Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro
 - Le confezioni devono essere di peso non superiore ad 1 Kg
- Imballaggio**
- Alla consegna deve presentare una durata di almeno 1 anno
- Etichettatura**

Tutte le farine devono possedere le caratteristiche chimico-fisiche di seguito elencate:

Umidità	14.5%
Ceneri	0.5% sulla sostanza secca
AW	Non superiore a 0,80-0,85
Glutine secco	7%
Conservanti	Assenti
Frammenti d'insetti	Assenti
Peli di roditori	Assenti
Frammenti metallici	Assenti

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

- Caratteristiche**
- Devono essere fresche, di vitellone o di vitello, confezionate sottovuoto.
 - Devono essere d'animali nati e allevati in Italia
 - Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE.
 - La carne di vitellone deve provenire da animali giovani maschi, d'età compresa tra i 15 e 18 mesi o da giovani animali femmine che non partoriscono d'età compresa tra i 15 e 18 mesi.
 - La carne di vitello, deve provenire da animali d'età non superiore ai 6 mesi, allevati esclusivamente a latte, con un peso della carcassa minimo di Kg 130 e massimo di Kg 170.
 - I tagli devono provenire da classi di conformazione E (eccellente) o U (Ottima: profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato d'ingrassamento 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CEE
 - Devono essere dichiarate esenti da estrogeni e da BSE
 - La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
 - colore rosso chiaro;

- grasso bianco-avorio;
- grana fine e consistenza pastosa e compatta;
- odore tipico del prodotto fresco;
- assenza d'odori e sapori estranei, d'ecchimosi, coaguli sanguigni e peli; sapidità e tenerezza
- La carne di vitello deve presentare le seguenti caratteristiche sensoriali:
 - colore da rosa lattescente a bianco rosato;
 - tessuto muscolare sodo;grana molto fine,
 - tessitura compatta con scarso connettivo;
 - tessuto adiposo distribuito in modo uniforme, di colore bianco latte e consistenza dura sapidità e tenerezza.
- Le carni di vitello e di vitellone devono essere mondate da grasso e da aponeurosi nonché rifilate e pronte al taglio
- Lo scarto massimo accettabile al momento dell'utilizzo non deve essere superiore al 6-7%
- I tagli richiesti sono:
 - fesa per fettine, scaloppine, cotolette,
 - noce o magatello per brasato, arrosto,
 - sottofesa, noce per spezzatino
 - scamone per polpette, hamburger, ragù
- Le carni di vitello e di vitellone devono avere un pH compreso tra 4,5 e 5.5 e subire un periodo di frollatura della durata minima di 3 giorni
- Il calo peso delle carni bovine in seguito a cottura non deve superare il 20%
- Non devono essere presenti eccessive quantità di liquido
- Non devono essere presenti, colori, odori e sapori anomali
- Devono essere assenti sostanze ormonali ed antibiotiche

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

Trasporto

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche

- Devono essere di suino magrone di 1° qualità, fresche e confezionate sottovuoto
- Devono essere d'animali nati e allevati in Italia

- Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE
 - Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive
 - Devono presentare le seguenti caratteristiche:
 - colore rosa chiaro; consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine;
 - i grassi presenti devono essere di colore bianco e consistenza soda
 - I tagli richiesti sono: lonza senza culatello, filetto
 - Il calo peso delle carni suine in seguito a cottura non deve superare il 20%
 - Le carni devono presentare le caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n° 7
 - Devono essere assenti segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione e d'alterazioni patologiche
 - Non sarà tollerato il prodotto che presenti sierosità esterna unita a flaccidità del tessuto muscolare, segni d'imbrunimento, colore giallo-rosa, con evidente sierosità
- Anomalie**
- La confezione deve essere sottovuoto, integra, ottenuta con materiali idonei ed imballata per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico.
- Imballaggio**
- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente.
 - La merce consegnata deve avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni
- Etichettatura**
- Il trasporto e la conservazione devono avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C
- Trasporto**

CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE

Caratteristiche

- Devono provenire da animali allevati a terra, con mangimi a base di cereali che non determinano odori o sapori anomali alle carni.
 - Devono essere d'animali nati e allevati in Italia
 - Devono provenire da animali abbattuti, macellati e sezionati in stabilimenti italiani abilitati CEE
 - Devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali
 - Non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo, dal momento produzione al momento della consegna in modo costante ed ininterrotto
 - I vari tagli anatomici devono appartenere alla classe A
 - Le pezzature dei tagli devono essere uniformi
 - I tagli devono essere puliti
 - I tagli richiesti per le carni avicole sono: petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino
 - Le caratteristiche microbiologiche delle carni avicole (prelievo effettuato sulla massa muscolare) sono riportate nella scheda n°8.
- Anomalie**
- Devono essere esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da penne, piume residui, da sporcizia e/o grumi di sangue
 - Devono essere privi di contusioni gravi (tagli e fratture), sierosità eccessiva.

**Imballaggio
Etichettatura**

- Non devono emanare atipici odori prima e dopo la cottura
- Non devono avere colore, sapore ed odore anormali
- Il prodotto deve essere consegnato in vaschette pellicolate o confezioni sottovuoto, in funzione delle richieste.
- L'etichetta o i documenti d'accompagnamento devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente (Ordinanza Ministeriale del 26/08/2005 e s.m.i.) e riportare le seguenti informazioni:
 - Sigla IT e/o Italia seguita dalla sigla della provincia o province di allevamento
 - Data di sezionamento o numero di lotto di sezionamento.
 - numero CEE di riconoscimento dello stabilimento di macellazione;
 - denominazione e sede della ditta produttrice.
 - denominazione di vendita del prodotto-taglio anatomico;
 - data di scadenza;
 - temperatura d'immagazzinaggio raccomandata;
 - stato fisico del prodotto;
 - classe d'appartenenza;
 - l'indicazione: da consumarsi dopo la cottura.

**Modalità d'utilizzo
Trasporto
In particolare:
petti di pollo**

- La durata del prodotto confezionato in vaschetta pellicolata, alla consegna, non deve essere inferiore a 6 giorni
- La durata del prodotto in confezioni sottovuoto non deve essere inferiore a 15 giorni.
- Il tempo che deve intercorrere tra la consegna e l'utilizzo del prodotto non deve essere superiore a due giorni.
- Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra +0°C e +4°C

cosce di pollo

- Devono avere colore roseo, buona consistenza, e lucentezza tipica;
- Non devono essere fibrosi, flaccidi o trasudare siero.
- Devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei
- Devono essere costituiti da soli muscoli pettorali
- Devono essere caratterizzati da un peso medio compreso tra 250 e 400 grammi
- La carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali
- Devono essere costituite da femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
- Le masse muscolari devono essere ben sviluppate
- Le carni devono avere un colore rosato tendente al giallo ed una buona consistenza; non devono presentare sierosità, macchie verdastre, ematomi ed edemi
- La pelle deve essere completamente spennata, spiumata ed esente da traumatismi, residui di peli, grumi di sangue, fratture e tagli; deve essere di colorito giallo-rosa, di consistenza elastica, asciutta alla palpazione digitale
- Devono corrispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura (peso medio

fesa di tacchino

compreso tra 200 e 250g.

- Deve essere ricavata da petto di tacchino maschio giovane, in ottimo stato di nutrizione
- Deve essere costituita da soli muscoli pettorali, senza residui di cartilagini o residui ossei, nè pelle
- La carne deve essere di colore roseo; deve avere una buona consistenza; non deve presentare fibrosità; non deve essere flaccida; non deve presentare edemi ed ecchimosi dopo cottura deve essere tenera, sapida e priva d'odori e sapori anomali
- Deve avere un peso medio di circa 4 Kg

PROSCIUTTO COTTO

Caratteristiche

- Deve essere prodotto con cosce di suino intere di provenienza nazionale che devono essere lavorate in macelli e laboratori di sezionamento nazionali autorizzati, che operano in conformità al D.L.vo 537/92.
- Deve essere di qualità superiore e precisamente ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale conformemente al D.L. 537/92
- Deve essere senza polifosfati e proteine animali (es proteine del latte e/o gelatina) o vegetali estranee alla carne di suino
- Deve essere preparato esclusivamente con i seguenti ingredienti: carne suina, sale, eventualmente aromi naturali, zuccheri, (destrosio e/o altro zucchero non proveniente dal latte), ac. ascorbico come antiossidante, conservante sodio nitrato
- Il grasso di copertura non deve essere eccessivo; deve essere inoltre bianco, sodo e ben rifilato, senza geretto
- Non deve essere un prodotto ricostituito e pertanto le fasce muscolari devono essere ben visibili, intatte, compatte e di colore rosato uniforme
- Deve presentare una buona tenuta della fetta durante il taglio ed una consistenza compatta, mai elastica
- Deve essere caratterizzato da un profumo delicato, sapore gradevole e non deve essere eccessivamente salato
- Nell'interno dell'involucro non deve esserci liquido
- Deve avere una pezzatura media di 7/10 Kg
- Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°5.

Anomalie

- Non sono ammesse eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, parti ingiallite o con odore e sapore di rancido
- Deve essere privo di: parti cartilaginose, aree vuote (cavità) tra le fasce muscolari, sacche di gelatina, eccessiva presenza di grasso nella parte centrale e di rammollimenti
- Non deve presentare sapore acido, patine esterne
- Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, compresa la presenza di capillari rotti (picchiettature), indici d'emorragie muscolari all'abbattimento, le alveolature proteolitiche da germi alofili, mucosità da lactobacilli e streptococchi, colorazioni atipiche (es inverdimenti da lattobacilli).

Imballaggio	<ul style="list-style-type: none"> • L'involucro deve essere idoneo, in materiale plastico o in carta alluminata; il prodotto deve essere confezionato sottovuoto
Etichettatura	<ul style="list-style-type: none"> • Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate • Il prosciutto cotto deve essere munito di dichiarazione riguardante: <ul style="list-style-type: none"> - il tipo di prodotto (per prosciutto si intende il ricavato della coscia di suino); - il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione; - eventuali additivi aggiunti; l'assenza di polifosfati e di proteine del latte; - il peso netto del prodotto; - data di scadenza e di confezionamento
Trasporto	<ul style="list-style-type: none"> • Alla consegna deve avere almeno 60 giorni di conservazione • Il trasporto e la conservazione devono avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed ad una temperatura non superiore a + 2⁰C, +6⁰C
Parametri Chimico-fisici	<p>Valori medi %</p> <ul style="list-style-type: none"> • Grassi 9.4 • Proteine 18.4 • Acqua/proteine 3.77 • pH 6.0 • Sale 1.8 • Umidità 69.2

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Caratteristiche	<ul style="list-style-type: none"> • Deve possedere tutte le caratteristiche indicate nel disciplinare di produzione concernente la tutela dell'indicazione geografica protetta della bresaola della Valtellina (IGP- Reg CEE nr. 1263del 01/07/96) • Si richiede il prodotto ottenuto utilizzando il taglio "punta d'anca" di peso minimo 2,5 Kg • La stagionatura deve essere effettuata in condizioni climatiche controllate sino ad un calo peso minimo del 33% e non deve essere inferiore ai 60 giorni • Deve presentare i seguenti ingredienti: bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrato) • Deve essere di colore rosso rubino uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra e colore bianco per la parte grassa, profumo delicato e leggermente aromatico, gusto gradevole e moderatamente saporito, mai acido, con consistenza elastica e soda; al taglio deve presentare aspetto compatto senza fenditure • Deve essere ben pressata, priva di tendini, aponeurosi e grasso • Deve rispettare le caratteristiche microbiologiche di cui alla scheda n°6.
Anomalie	<ul style="list-style-type: none"> • Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, ed odori o sapori sgradevoli.

**Imballaggio
Etichettatura**

- Il budello deve essere privo di feltri fungini
- Il prodotto può essere posto in reti o confezioni sottovuoto.
- Devono essere indicati la data di produzione, intesa come inizio della stagionatura e la data di confezionamento, o almeno i mesi di stagionatura a cui è stato sottoposto il prodotto
- Nel prodotto sottovuoto l'etichetta deve rispettare quanto previsto dal D. Lgs 109/92 e succ. integraz. Sull'etichetta deve essere riportata la designazione dell'indicazione geografica protetta "Bresaola della Valtellina" in caratteri chiari ed indelebili. Tale designazione deve essere immediatamente seguita dalla menzione "Indicazione geografica protetta" e/o dalla sigla I.G.P.

**Parametri
chimico-fisici**

	Valori %
• Umidità t.q.	Max 65%
• Grasso	Medio 4% - max 7%
• Proteine	Min 30%
• Ceneri	Min 4%
• Sale	5%

**FORMAGGI
Caratteristiche**

- Devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura
- Devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale
- Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico
- Non sono ammessi i formaggi fusi
- I formaggi devono essere di provenienza nazionale o comunitaria
- Non devono presentare difetti di aspetto, sapore, odore od altro, dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause
- Gli imballaggi secondari devono essere integri, non ammaccati, non bagnati
- Tutti i formaggi devono presentare le seguenti informazioni:
 - tipo di formaggio;
 - nome del produttore;
 - luogo di produzione;
 - eventuali additivi e conservanti aggiunti;
 - peso di ogni forma e confezione
- Le temperature di trasporto e di conservazione di tutti i formaggi devono essere comprese tra 0°C e +4°C

**Anomalie
Imballaggio
Etichettatura**

Trasporto

Di seguito vengono indicate le caratteristiche dei diversi tipi di formaggio

Grana padano DOP

- Deve essere marchiato, di prima qualità
- Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco esente da conservanti ad eccezione del lisozima

Fontina (DOP)

- La pasta deve essere finemente granulosa; lo spessore della crosta compreso tra 4 e 8 mm
- Il sapore deve essere fragrante e delicato.
- Il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere pari al 32%.
- La stagionatura deve essere da 12 a 24 mesi.
- Deve essere marchiata a denominazione di origine e presentare tutte le caratteristiche del prodotto indicate nel D. P. R. N° 1269 del 30 ottobre 1955.
- Il colore deve essere paglierino
- La pasta deve essere molle ma di consistenza elastica e sostenuta
- La crosta deve essere sottile, di colore variabile dal giallo ocre al marrone scuro, priva di muffe visibili
- Il sapore deve essere dolce e delicato.

Emmenthal svizzero o francese

- La stagionatura non deve essere superiore a 3 mesi.
- Deve essere di prima scelta e prodotto con latte vaccino intero
- La pasta deve essere dura ma elastica con occhiatura marcata e omogeneamente distribuita
- La pasta deve essere di colore giallo chiaro, liscia e di sapore dolce
- Deve essere stato stagionato da almeno 4 mesi
- Deve avere una percentuale di grasso minima del 45% sulla s.s.

Caciotta

- Non deve presentare crepe esterne, interne e/o gonfiori
- Deve essere di prima scelta, di provenienza italiana
- Deve essere prodotta con latte misto, di vacca e pecora
- Deve essere esente da coloranti e conservanti e sottoposta a maturazione breve (non superiore ad un mese).
- La pasta deve essere molle, uniforme, di colore bianco latte, di sapore dolce e gustoso
- La crosta deve essere appena accennata, dello spessore massimo di un mm, di colore paglierino, asciutta, non appiccicosa, priva di screpolature.

Italico

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro
- Deve essere caratterizzata da una percentuale di grasso minima del 45% sulla sostanza secca.
- Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale
- Deve essere prodotto con latte vaccino intero
- La pasta deve essere compatta, di consistenza morbida ed elastica, di colore avorio, priva di occhiature, di sapore dolce, delicato, leggermente burroso e fondente
- La crosta deve essere sottile, liscia di colore giallo paglierino tendente al rosato
- Non è ammessa l'aggiunta di additivi
- Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro
- Deve aver subito una maturazione di almeno 20 giorni
- Il grasso minimo deve essere il 45% sulla ss.

Crescenza

- Deve essere di prima qualità e di provenienza nazionale
- Deve essere ottenuta da latte vaccino intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale
- Priva di crosta, la pasta deve essere compatta, omogenea, burrosa, priva di occhiature e non eccessivamente molle, fondente in bocca, di colore bianco, sapore dolce e delicato e di odore caratteristico di latte
- I conservanti ed altri additivi devono essere assenti
- Non deve presentare difetti di aspetto, sapore od altro
- Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido
- Deve essere consegnata in monoporzioni da 50-60 grammi netti o in confezioni da 500 grammi, in funzione delle richieste. Le monoporzioni devono essere contenute in vaschetta termosaldata in atmosfera protettiva.
- Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza e la data di produzione
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°11

Mozzarella

- Deve essere di prima scelta, a pasta filata, ottenuta da latte vaccino intero, fermenti lattici, caglio e sale
- Deve essere di provenienza italiana
- La pasta deve essere di colore bianco, priva di macchie, di consistenza molle e lattiginosa, priva di occhiature e deve avere sapore gradevole non acido e tipicamente di latte fresco.
- Deve essere priva di additivi
- Deve essere fornita in bocconcini da 30, 60 immersi nel liquido di governo
- Deve essere confezionata in confezioni sigillate
- Sulle confezioni devono essere ben visibili data di scadenza e di produzione
- Il prodotto alla consegna deve avere una durata di almeno 15 giorni
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°11

Formaggio fresco spalmabile

- Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale
- Deve essere prodotto con latte pastorizzato, crema di latte, fermenti lattici, caglio e sale
- Deve essere esente da coloranti o conservanti.
- Deve essere confezionato in vaschette monoporzione termosaldate da 50g
- Alla consegna deve avere almeno 15 giorni dalla data di scadenza
- Deve essere consumato entro 5 giorni dalla data di consegna.

Ricotta di vacca

- Deve essere di prima scelta e di provenienza nazionale
- Deve essere prodotta con siero di latte e latte vaccino, con pasta di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce
- Devono essere assenti conservanti ed altri additivi

- L'umidità non deve essere superiore a 60-65%.
- Alla consegna deve avere una conservabilità di almeno 15 giorni
- Il prodotto deve essere consumato non oltre 5 giorni dalla data di consegna
- Deve rispettare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°12.

UOVA FRESCHE categoria "A"

Caratteristiche

- Le uova devono essere esclusivamente di gallina allevate all'aperto ed alimentate solo con vegetali, di provenienza nazionale, fresche, ed avere tutte le caratteristiche appartenenti alla categoria "A" quali:
 - peso: da 65 gr. a 70 gr.
 - guscio e cuticola: normali, puliti, intatti
 - camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
 - albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
 - tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
 - germe: sviluppo impercettibile;
 - odore: prive di odori estranei (es paglia e simili)
- Non devono essere state pulite con trattamenti umidi, né prima né dopo la classificazione
- Non devono essere state sottoposte a trattamenti di conservazione né essere state refrigerate prima della consegna
- Devono rispondere alle caratteristiche microbiologiche riportate nella scheda n°17.

Imballaggio ed etichettatura

- Devono essere in confezioni originali
- Gli imballaggi devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e loro successive modifiche.
- In particolare l'imballaggio deve riportare la dicitura relativa ad uno dei tre sistemi di allevamento (all'aperto, a terra, in gabbie) e su ogni uovo devono essere riportate le informazioni che assicurano la rintracciabilità (codice di stabilimento di produzione, numero che identifica il tipo di allevamento, sigla del Paese di provenienza).
- Le uova fornite devono avere un periodo di conservazione di 21 giorni
- La consegna deve avvenire entro 3 giorni dalla data di confezionamento

Modalità di utilizzo

- Il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna

Uova pastorizzate fresche

Caratteristiche

- Le uova pastorizzate confezionate devono essere ottenute esclusivamente da uova di gallina, intere, sgusciate, di

categoria A.

- Devono provenire da stabilimenti riconosciuti ed essere stati preparati conformemente al DLgs. n° 65 del 4/02/93
- Non devono contenere additivi
- Devono avere, alla consegna, una durata di almeno 20 giorni
- Devono essere confezionate in confezioni da 1 lt
- Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.
- Le confezioni, una volta aperte, devono essere utilizzate immediatamente.
- Il contenuto non utilizzato deve essere eliminato. Non è ammessa la presenza nei frigoriferi di confezioni non sigillate.

Etichettatura

Imballaggio

Trasporto

Modalità di utilizzo

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI

Caratteristiche

- Deve provenire da stabilimenti di produzione e confezionamento comunitari autorizzati ai sensi del D.lg. n 531/192 ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, o, se extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE
- La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo.
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza
- Il pesce surgelato deve avere i seguenti requisiti:
 - essere in buono stato di conservazione
 - essere accuratamente pulito
 - essere privo di spine, cartilagini, membrane scure, pelle o porzioni di pelle, pinne o loro residui, resti di visceri ed organi interni
 - presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
 - la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica
 - l'odore, il sapore e la consistenza dopo la cottura in acqua bollente, senza aggiunta di sale o altri ingredienti, devono essere tipici della specie e la consistenza deve essere soda
- Le tipologie di pesce richieste possono essere: platessa, nasello o merluzzo, bastoncini di pesce impanati
- La pezzatura dei filetti di pesce deve essere omogenea e costante.
- Il pesce surgelato deve presentare i parametri microbiologici riportati nella scheda n°13
- Non devono presentare:
 - macchie di sangue;
 - pinne o resti di pinne;

Filetti e trance

- residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.
- I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm
 - In particolare per i filetti di merluzzo surgelati senza spine si richiede che su un campione di 7 kg di pesce non siano rintracciate: n° 5 di spine di lunghezza inferiore a 10mm su una superficie di 4 cmq; n° 1 pinna di pesce su una superficie di 4 cmq; n° 1 spina lunga da 2 mm a 40 mm; n° 1 spina pari o superiore a 40 mm di lunghezza; n°1 pinna di pesce che superi una superficie di 4 cmq.
 - I tranci devono essere regolari, interi o divisi
 - Allo scongelamento il pesce non deve sviluppare odore di rancido, ammoniacale o comunque sgradevole
 - Devono essere assenti colorazioni anormali, ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari; la consistenza non deve assolutamente essere gessosa , spugnosa o lattiginosa
 - Non devono essere presenti: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti o disidratazioni superficiali, macchie di ruggine (irrancidimento dei grassi), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie o grumi di sangue
 - Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici od antisettici
 - Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Non si devono pertanto evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili sulle confezioni o all'interno delle stesse).
- Anomalie**
- Deve essere in confezioni chiuse e sigillate, ovvero contenuti in un involucro impermeabile protettivo sigillato e successivamente imballato per il trasporto
 - I materiali a contatto con i prodotti della pesca devono soddisfare tutte le norme igieniche ed in particolare devono essere:
 - tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca;
 - tali da non trasmettere ai prodotti della pesca sostanze nocive alla salute umana;
 - sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione dei prodotti della pesca
- Imballaggio**
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi.
 - L'etichettatura deve presentare tutte le indicazioni previste dalle leggi vigenti
 - Su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, che deve corrispondere a quello fatturato. La glassatura non deve superare il 10% per i filetti di platessa ed 20 % per gli altri prodotti.
- Etichettatura**
- La temperatura deve essere mantenuta in tutti i punti del prodotto ad un valore pari o inferiore a -18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C
 - La consegna dei prodotti della pesca surgelati alle cucine deve avvenire con veicoli costruiti o attrezzati in modo
- Trasporto**

da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti

In particolare:
Bastoncini di pesce
impanati

- Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo (*Gadus morhua* o *Merluccius hubbs*) ed avere pezzatura omogenea.
- Il contenuto in merluzzo deve essere almeno del 65%
- Non devono essere presenti conservanti od additivi.
- Devono essere assenti pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.
- La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.
- Le carni devono essere di colore bianco, prive di macchie e colorazioni anormali. Devono inoltre, avere una consistenza soda ed elastica (quest'ultimo parametro deve essere valutato dopo scongelamento, a temperatura ambiente).
- L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole.
- Il sapore deve essere privo di retrogusti.
- Non devono essere prefritti.
- Al momento della consegna i prodotti devono avere una durata minima residua di almeno 12 mesi

Platessa (*Pleuronectes platessa*)

ABTV (azoto basico volatile)	15-20 mg/100gr. Indice di alterazione >30mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	Indice di alterazione 4-5 mg/100gr (per le specie pescate in acqua temperate)
Hg	<0.5 mg/Kg

Nasello/Merluzzo (*Merluccius spp*)

ABTV	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr
Hg	<0.5 mg/Kg

Palombo (*Mustelus spp*)

Hg	<0,5 mg/Kg
----	------------

Bastoncini di merluzzo

ABTV (azoto basico volatile)	12-20 mg/100gr. Indice di alterazione >35mg/100gr
TMA-N (trimetilammina)	<1 mg/100gr. Indice di alterazione 8 mg/100gr
Halibut (<i>Hippoglossus hippoglossus</i>)	
Hg	<1 mg/Kg
Pesce spada (<i>Xyphias gladius</i>)	
Hg	<1 mg/Kg

ORTAGGI SURGELATI

Caratteristiche

- **Le verdure gelo dovranno essere da agricoltura biologica.**
- Devono provenire da produttori CEE, preferibilmente italiani
- Devono essere di selezione accurata, con il colore e l'odore tipici del buon prodotto, puliti, mondati e tagliati, con pezzi ben separati, di consistenza non legnosa o spappolata
- Devono essere gradevoli al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere
- L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore ed il grado di integrità del prodotto stesso
- Devono riportare "elevato grado di interezza", ovvero il 90% del peso deve essere costituito da unità intere
- Ortaggi richiesti: fagiolini fini (calibro inferiore a 9 mm) o finissimi (calibro compreso tra 9 e 6 mm), piselli fini/finissimi, spinaci a cubetti, erbe, minestrone di verdura, punte di asparagi, mais, macedonia di verdure, carotine baby, funghi misti e champignon, patate novelle, ecc.

Anomalie

- Le caratteristiche microbiologiche cui devono essere conformi sono riportate nella scheda n° 14
- Devono essere esenti da corpi estranei (materiale vegetale proveniente da altre piante innocue o della stessa pianta, compresi i semi, insetti e qualsiasi altro materiale estraneo al prodotto) e terrosità
- Non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto (provocate ad es. da insetti o malattie), parti staccate dal corpo principale, imbrunimenti, fili o parti fibrose
- Non devono in alcun modo presentare segni di un avvenuto parziale scongelamento (ad es. formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e grumi all'interno)

Imballaggio

- Le confezioni devono essere costituite da buste di polietilene originali e sigillate ed in materiale idoneo a proteggere il prodotto da insudiciamenti, contaminazioni di qualsiasi tipo e dalla disidratazione

Etichettatura

Trasporto

- La durata alla consegna deve essere di almeno 12 mesi
- La temperatura di trasporto deve essere di -18°C

In particolare

Fagiolini fini

- Non sono ammesse forniture che su 1000 grammi di prodotto campione contengano più di n° 10 fagiolini non spuntati (ovvero fagiolini che presentano ancora una o entrambe le estremità non spuntate) e/o più di n° 20 fagiolini macchiati (ovvero fagiolini che presentano macchie esterne),
- Non devono presentare baccelli con filo legnoso non commestibile
- Devono essere poco fibrosi: cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituito da parte fibrosa
- Devono riportare un elevato grado di interezza: il 90% del prodotto deve essere costituito da unità intere
- Devono riportare un elevato grado di interezza.

Punte di asparagi

Carote a rondelle o baby

- I prodotti non devono presentare macchie di colore contrastante col normale colore del prodotto, corpi estranei; taglio imperfetto

Minestrone surgelato

- Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 12 diverse verdure)
- Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10x10 (esclusi i legumi)
- Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere
- Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto
- La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato

Piselli fini/finissimi

- Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi
- La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (dopo scongelamento e cottura)
- Devono avere l'odore tipico di un buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato che su prodotto cotto, e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anormali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta o dovuti a cattiva lavorazione

Spinaci a cubetti

- Si richiede un prodotto molto pulito, privo di terra, di terriccio e di parti asportabili dell'ortaggio
- Non devono essere presenti insetti e loro frammenti
- Non è ammesso il prodotto in cui si rilevano macchie di colore contrastante con il normale colore, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, corpi estranei, porzioni scolorite

ORTAGGI FRESCI

Caratteristiche

- Devono essere di prima scelta o extra se la prima scelta non è disponibile
- Devono essere di provenienza nazionale o comunitaria
- Devono avere adeguato sviluppo e maturazione naturale
- Devono arrivare a destinazione fresca e matura in modo omogeneo
- Devono essere puliti e di pezzatura uniforme, esenti da difetti visibili e da sapori ed odori estranei
- Devono essere di recente raccolta
- Devono essere asciutti, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei
- Al giusto grado di maturazione
- Le verdure devono essere confezionate nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità di peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%
- I parametri microbiologici cui devono essere conformi sono riportati nelle schede n° 15 e 16.

Anomalie

- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione
- Non devono essere danneggiati per eccessiva conservazione
- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali (larve in attività biologica, scudetti di coccidi aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere di fumaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti derivati, necrosi, ecc.).
- Non devono presentare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature
- Devono essere esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari
- Non devono essere eccessivamente bagnate
- Deve avere chiaramente indicata la provenienza
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà di prodotto, dalla qualifica di selezione, dalla calibratura se prevista e dalla provenienza
- Devono essere nuovi

Etichettatura

Imballaggi

Oltre alle caratteristiche generali, che devono essere rispettate per tutti gli ortaggi, di seguito vengono indicate le specifiche particolari per alcuni prodotti:

Carote

- Devono essere novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità esterna
- Non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei
- Il calibro minimo accettabile per le carote di radice grande è di 20 mm di diametro o peso di 50g
- Devono essere interi, sani e puliti. I bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo
- I bulbi di aglio devono essere sani, intatti, compatti, puliti, esenti da parassiti ed altri danni, sufficientemente secchi per l'uso previsto,

Cipolle e aglio

- Non devono essere trattati con antigerminanti
- Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei
- Devono essere esenti di danni da gelo

Ortaggi a foglia

- Deve essere sempre indicata la denominazione
- I cespi devono essere interi, ben formati, turgidi, dall'aspetto fresco e privi di parassiti, esenti da danni da gelo
- Le lattughe devono avere un peso medio di 150 g per cesto
- Non sono ammesse le varietà caratterizzate da un sapore amaro (es cicoria o indivia)

Insalate

- Devono essere forniti sia quelli tondi (compresi i pomodori ciliegia) che costoluti . Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei
- Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni
- Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi

Pomodori per insalata

- Il calibro minimo accettabile (ad eccezione dei pomodori ciliegia) è di 35 mm.
- Devono essere di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, esenti da danni o da cavità interne, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei

Zucchine

Melanzane

- Devono essere intere, sane, pulite fornite di calice e peduncolo
- La maturazione deve essere sufficiente senza che la polpa sia fibrosa o legnosa
- Il peso minimo accettabile per ogni melanzana è di 100g

Peperoni dolci

- Devono essere interi, freschi, ben sviluppati, consistenti nella polpa, privi di lesioni di cicatrizzazione e muniti di peduncolo, esenti da danni da gelo

Finocchi

- Devono avere un diametro minimo di 60 mm

Patate

- Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata
- Devono essere prive di terra, ammaccature
- Non devono presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente; devono essere immuni da virosi, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori di qualunque origine avvertibili prima e dopo la cottura
- Non devono presentare tracce di solanina e non devono essere trattate con antigerminanti.
- Devono essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta
- Devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere ad una singola coltivazione e varietà
- Il peso delle patate deve essere compreso tra 60 e 270g. Pesi inferiori a 60g saranno ammessi esclusivamente per le patate novelle

Frutta fresca ed agrumi

Caratteristiche

- La merce fornita deve appartenere alla 1° categoria commerciale, ossia essere un prodotto di buona qualità esente da difetti e di presentazione gradevole. Nel caso in cui sul mercato non vi sia disponibilità di frutta di 1° categoria oppure la frutta fornita non sia di gradimento dell'Ufficio comunale competente deve essere fornita frutta di qualità extra al prezzo di quella di 1° categoria.
- Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore; la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.
- Devono essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie richiesta nell'ordinazione
- Devono avere calibratura e grammatura, in linea massima di grammi 150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc.
- Devono essere di omogenea ed uniforme maturazione.
- Devono avere raggiunto la maturazione fisiologica che li renda adatta al pronto consumo o essere bene avviata a maturazione ottimale nello spazio di due o tre giorni

Anomalie

- Le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte di prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione
- Devono essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione o gementi acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione; non devono inoltre presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione
- La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità.
- Non devono aver subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione
- Non devono essere danneggiata per eccessiva conservazione
- Non deve portare tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature
- Non devono essere attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta e della verdura, dermatosi, incrostazioni nere di fusaggine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...
- Non devono presentarsi umida di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto alla permanenza del prodotto in frigorifero
- Devono essere nuovi
- Ogni fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla calibratura , se prevista, e dalla provenienza

Imballaggi Etichettatura

In particolare:

Mele

- Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es. golden delicious, stark delicious, red delicious, stayman red, jonathan)
- Sono da escludere le mele con polpa farinosa
- Si richiede un calibro minimo di 70 mm

Pere

- Devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference, decana, ecc...) tra quelle a miglior conservabilità
- Si richiede un diametro minimo di 55 mm, misurato nel punto di massima grossezza, per le varietà frutto grosso e di 50 mm per le altre varietà; non è obbligatorio rispettare un calibro minimo per le forniture di pere estive commercializzate prima del 1° agosto (es coscia gentile, precoce di altedo etc)

Uva bianca e nera

- A rotazione, varietà Italia e Regina
- Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature e senza residui di antiparassitari

Arance

- Deve essere esente da tracce di attacchi di parassiti e di muffe
- Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%
- Devono essere di consistenza soda, con scorza liscia e polpa di colore brillante
- Non devono essere presenti macchie anormali sulla superficie

- Devono essere da tavola quindi di facile pelatura e non da spremuta
 - Devono avere un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, non inferiore a 53 mm
 - Non devono essere trattate con difenile
- Mandarini, clementine senza semi e mandaranci
- Possibilmente privi di semi
 - Devono essere consistenti e succosi, con un contenuto minimo di succo del 40%
 - Devono essere interi, sani, senza danni da gelo.
 - La buccia deve avere colore uniforme.
 - Non sono ammessi frutti con un diametro, misurato nel punto di massima grossezza, inferiore a 45 mm per i mandarini comuni e a 35 mm per clementine e monreal
- Pesche
- Devono essere a pasta bianca e gialla
 - Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione
 - Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 51/56 mm
- Banane
- Non devono essere completamente mature; devono essere intatte, intere, sode, col peduncolo sano senza piegature né tracce di disseccamento,
 - Il peso medio di ogni frutto deve essere compreso tra 145/175g, il calibro tra 40/50mm,
- Ciliegie
- Devono essere provviste di peduncolo e non presentare lesioni, ammaccature, bruciature o difetti provocati dalla grandine
- Prugne, susine
- Devono avere la polpa soda ed essere prive di difetti
 - Non sono ammesse susine con diametro inferiore a 25 mm
- Albicocche
- Devono essere intere, pulite e sane, prive di lesioni o attacchi di origine parassitaria
 - Il colore deve essere omogeneo con sfumature più o meno intense
 - La polpa deve essere arancione o arancione scuro, succosa, non farinosa
 - Si richiede un diametro minimo, misurato nel punto di massima grossezza, di 30 mm
- Kiwi
- Devono avere buccia marrone dorata, ricoperta di leggera peluria, essere morbidi al tatto, con polpa verde e succosa, di sapore dolce acidulo
 - Devono essere privi di odori e sapori estranei
 - Non devono essere avvizziti e molli, doppi o multipli
 - Non deve essere presente il peduncolo
 - Ogni frutto deve essere caratterizzato da un peso non inferiore a 60 g e da un diametro non inferiore ai 45 mm
- Angurie
- Devono essere ben formate, intere, consistenti e mature; senza fessurazioni e/o ammaccature
 - Il peduncolo deve essere lungo al massimo cm. 5
- Meloni
- Devono essere puliti, integri, ben sviluppati
 - Devono essere di peso elevato rispetto al volume e presentare una buccia senza ammaccature e spacchi

Fragole

- Devono emanare il profumo caratteristico
- Devono presentarsi intere, sane, con peduncolo verde, non secco
- Devono essere consistenti, senza rammollimenti, lucide e brillanti
- Non devono essere presenti muffe ed ammaccature

LEGUMI SECCHI

Caratteristiche

- **I legumi secchi dovranno essere di produzione biologica**
- Devono essere di pezzatura uniforme
- Devono presentarsi con aspetto sano, esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea
- Devono essere puliti e sani
- Tipo richiesto: fagioli di diverse tipologie (borlotti, cannellini, di spagna, lenticchie, ceci, miscele di legumi)
- Devono essere privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc)
- Non devono presentare semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati
- Non devono presentare attacchi di parassiti
- Devono essere consegnati in confezioni originali sigillate da 0,5 – 1 kg
- La durata del prodotto alla consegna deve essere di almeno un anno.

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

GELATO

Caratteristiche

- Deve essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta)
- Non è ammesso l'uso di prodotti contenenti conservanti, coloranti e/o aromatizzanti non naturali
- Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 18.

Anomalie

- Non deve presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli
- Non deve presentare segni comprovanti un parziale scongelamento del prodotto, quali cristalli di ghiaccio sull'eterno delle confezioni e/o grumi di ghiaccio all'interno.

Imballaggio

- Deve essere fornito in confezioni monodose sigillate da 50-60 grammi o 80 grammi, in base alle richieste. In particolare nelle scuole materne e nei nidi si potranno richiedere gelati in coppette monodose con cucchiaino a perdere.

Etichettatura

- Le confezioni devono riportare ben leggibile il termine minimo di conservazione
- Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 6 mesi di conservazione

Trasporto

- Il trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C, la catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata

PRODOTTI DOLCIARI CONFEZIONATI (CROSTATE, PANETTONE, PANDORO, COLOMBA, CHIACCHIERE, ETC).

Caratteristiche

- Devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura
- Devono essere prodotti con farine di grano tenero tipo “0”, “00”, burro e/o oli vegetali, latte fresco anche parzialmente scremato e uova;
- Devono essere esenti da oli e grassi idrogenati, additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero
- Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari

Imballaggio

- Possono essere richiesti in confezioni monoporzione
- Alla consegna devono presentare una conservabilità di almeno 12 mesi

LATTE UHT

Caratteristiche

- Deve essere parzialmente scremato
- Deve essere prodotto e confezionato in Italia
- Deve essere di colore bianco opalescente tendente debolmente al giallo, di sapore gradevole, dolciastro, odore lieve e gradevole

Anomalie

- Non deve presentare tracce d’antibiotici o conservanti, nè additivi d’alcun tipo
- Non deve presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli

Imballaggio

Etichettatura

- Le confezioni devono presentarsi integre, prive d’ammaccature e sporcizia superficiale
- Deve avere alla consegna un intervallo minimo dalla scadenza di 2 mesi

YOGURT NATURALE E YOGURT ALLA FRUTTA

Caratteristiche

- **Deve essere di produzione biologica**
- Deve essere prodotto con latte di di provenienza nazionale
- Deve essere intero e intero alla frutta
- Ottenuto da latte pastorizzato intero fermentato con Streptococcus thermophilus e Lactobacillus Bulgaricus; deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero, sapore lievemente acidulo ma gradevole, consistenza liquido-cremosa, colore bianco latte o tendente al colore della frutta che è stata addizionata
- Deve essere privo di conservanti, inibenti, antifermentativi, addensanti, aromatizzanti ed altri additivi
- Lo yogurt alla frutta deve essere cremoso o con frutta in pezzi in funzione delle richieste
- La composizione dello yogurt alla frutta deve essere: yogurt, frutta, zucchero
- Deve essere conforme ai parametri microbiologici riportati nella scheda n° 9
- Non deve presentare sapore amaro
- Non devono essere presenti colonie di muffe, grumi internamente al prodotto
- Non devono essere visibili rigonfiamenti per la produzione di gas

Anomalie

Imballaggio	• Deve essere fornito in confezioni monodose da gr. 125	
Etichettatura	• Nello yogurt alla frutta deve essere specificato il tipo di frutta	
	• Al momento della consegna deve avere una durata di almeno 15 gg.	
Trasporto	• Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 4°C ed in condizioni igienico sanitarie ineccepibili	
Parametri chimico-fisici	• acidità determinata come acido lattico	non inferiore allo 0.8%
	• conservanti ed inibenti	assenti
	• proteine	3.3% minimo
	• grasso	non inferiore a 3

Aceto

Caratteristiche

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

imballaggio

Etichettatura

- Deve essere fornito in bottiglie di vetro da 1 e 2 litri
- Sull'etichetta devono essere presenti :
- il contenuto reale di aceto con relativo grado di acidità;
 - gli estremi dell'autorizzazione ministeriale.

OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA e olio di oliva

Caratteristiche

- **Deve essere di produzione biologica**
- Deve essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole non eccessivamente forte, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive
- Deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra-vergine d'oliva con acidità inferiore allo 0,8% "
- Il prodotto non deve presentare difetti di gusto (sapore di terra, di verme, di muffa) o odore di rancido.
- Le confezioni devono essere da 1 litro o da 5 lt, dotate di idoneo sistema di chiusura, recante impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione
- I contenitori devono essere sigillati, opachi, scuri, in vetro o banda stagnata
- Nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente perfetto
- I contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti
- Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi
- acidità' % max 1.0%

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

Parametri

chimico-fisici	<ul style="list-style-type: none"> • n° di perossidi meq/02/kg max 10 • trinoleina % max 0,35 • spettrofotometria k 232 max 2,1 • spettrofotometria k 270 max 0,160
-----------------------	---

Pomodori pelati
Caratteristiche

Anomalie
Imballaggio

Etichettatura

- Devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, immersi in liquido di governo
- I frutti devono essere interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle, di peduncoli e di parti depigmentate
- Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto
- Devono essere privi di antifermentativi, acidi e metalli, conservanti e coloranti
- I pomodori pelati confezionati in banda stagnata devono provenire dall'ultimo raccolto
- Non devono avere parti verdi, giallastre o ammalate, frammenti di buccia
- I contenitori devono essere in banda stagnata
- Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, punti di corrosione interni
- L'etichetta deve riportare la quantità netta di prodotto e il peso del prodotto sgocciolato.
- Il contenitore o il dispositivo di chiusura devono recare impressa o litografata o apposta in modo indelebile la dicitura d'identificazione del lotto di produzione.
- All'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 3 anni di conservazione

PESTO
Caratteristiche

Imballaggio

- Deve essere a base di basilico, grana, olio di oliva o extravergine di oliva, pinoli e/o anacardi
- Deve essere privo di additivi e conservanti
- Deve fornito essere in confezioni in vetro e in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso

TONNO IN CONSERVA
Caratteristiche

Anomalie

- Deve essere al naturale o in olio di oliva
- Deve provenire da stabilimenti nazionali o comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE
- Deve essere costituito da un trancio intero costituito da un'unica porzione di carne, ottenuto da un taglio trasversale della massa muscolare.
- Deve presentare odore gradevole, colore rosa uniforme in tutte le sue parti, consistenza omogenea e compatta
- Il contenuto in istamina deve essere < 200 ppm
- Il prodotto non deve presentare consistenza stopposa, vuoti, macchie, ossidazioni e parti estranee (spine, pelle,

- Imballaggio** squame e grumi di sangue),
- Deve essere fornito in contenitori in banda stagnata, privi di difetti come punti di ruggine, ammaccature, corrosioni interne
- Etichettatura**
- Le pezzature devono essere di dimensioni tali da esaurire il quantitativo singolo somministrato
 - Alla consegna il prodotto deve avere una durata di almeno 24 mesi.

OLIVE VERDI E NERE DENOCCIOLATE

- Caratteristiche**
- Devono essere di provenienza nazionale o comunitaria
 - Devono essere in salamoia
 - Devono essere prive di noccioli
 - Devono essere prodotte esclusivamente con i seguenti ingredienti: olive, sale, ac. citrico e lattico come correttori di acidità, e acido ascorbico come antiossidante; prive di stabilizzanti od altri additivi;
- Imballaggio**
- Devono essere fornite in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso

Zucchero

- Caratteristiche**
- Deve essere di barbabietola o di canna
 - Non deve contenere impurezze o frammenti di insetti
- Imballaggio**
- Deve essere fornito in confezioni integre ed a tenuta

SALE

- Caratteristiche**
- Tipi richiesti: fino e grosso
 - Il sale grosso deve essere marino integrale o iodato/iodurato
 - Il sale fino deve essere iodato/iodurato, conforme al D.M. 255 dell'1/08/90
 - Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale
 - Deve essere privo di additivi

Parametri chimico-fisici	contenuti medi
• NaCl	96%
• MgCl ₂	0.11%
• MgSO ₄	0.01%
• KCl	0.01%

Succhi (NETTARI) di frutta

Caratteristiche

- Devono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero
- Devono avere un tenore minimo di succo e/o purea pari al 40-50% di frutta
- Devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti
- Devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate
- Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, arancia
- Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione
- Devono essere confezionati in contenitori tetra-brick da 125 ml
- Al momento della consegna la loro conservabilità deve essere superiore ai 12 mesi.

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

BUDINI

Caratteristiche

- Devono essere forniti budini confezionati freschi pastorizzati o stabilizzati termicamente mediante trattamento UHT
- Devono essere ai gusti di vaniglia, cioccolato, crem caramel
- I budini pronti possono essere a base di latte intero, panna, zucchero, amido di mais e dell'ingrediente caratterizzante il gusto. La percentuale massima di carboidrati deve essere del 25%.
- Devono essere privi di esteri di mono e di gliceridi degli acidi grassi, coloranti non naturali, conservanti
- Non devono presentare odore, sapore a colore anormali e sgradevoli
- Le confezioni monodose devono essere di 125 grammi circa
- Alla consegna il prodotto pronto fresco deve avere una durata di almeno 15 giorni
- La temperatura di trasporto del budino pastorizzato deve essere inferiore a +10°C

Anomalie

Imballaggio

Etichettatura

Trasporto

PREPARATO PER BRODO

Caratteristiche

- Può essere fornito sottoforma di granuli o pasta
- Deve essere esente di colore uniforme, di aspetto omogeneo
- Deve essere esente da sapori e odori anomali
- Deve essere confezionato in barattoli di materiali plastico con coperchio facilmente richiudibile

Anomalie

Imballaggi

Spezie (cannella, noce moscata, chiodi di garofano, ecc) **ed erbe aromatiche FRESCHE ED essiccate** (origano, maggiorana, timo, noce moscata, ecc)

Caratteristiche

- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale
- Basilico, salvia, rosmarino, prezzemolo possono essere forniti freschi o surgelati

Anomalie**Imballaggio**

- Non devono presentare invasioni da parassiti
- Le confezioni di spezie devono essere di peso non superiore ai 50 grammi
- Le confezioni di erbe aromatiche essiccate devono essere di peso inferiore a 500 g

Zafferano**Caratteristiche****Imballaggio**

- Deve essere in polvere
- Deve essere in involucri monodose sigillati

ACQUA MINERALE NATURALE**Caratteristiche**

- Deve essere naturale, minimamente mineralizzata per il nido (residuo fisso non superiore a 50 mg/l)
- Deve essere naturale, minimamente mineralizzata od oligominerale (residuo fisso compreso tra 50 mg/l e 500 mg/l) per i bambini al di sopra dei 3 anni ed adulti
- I nitrati non devono essere superiori a 10 mg/l

Imballaggio

- Devono essere in bottiglie in PET da 0,5 litro, 1 litro, 1,5 litri o in bottiglie di vetro da 1 litro, in funzione delle richieste

ALLEGATO 4: LIMITI MICROBIOLOGICI

SCHEDA N. 1

TIPOLOGIA: PANE GRATTUGIATO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	10^5 UFC / g	Marshall J. P. 1910 ² 86	
COLIFORMI	10^2 UFC / g	Marshall J. P. 1986	
LIEVITI E MUFFE	10^3 UFC / g	Marshall J. P. 1986	

SCHEDA N. 2

TIPOLOGIA: FARINA			
PARAMETRI MERCEOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
FILTH TEST	< 50 insetti o loro frammenti/50 g su 6 u. c. < 1 pelo di roditore/50 g su 6 u.c.	Norma FDA/USA	

SCHEDA N.3

TIPOLOGIA: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO / PASTA ALL'UOVO SECCA			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^4$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^3$ UFC / g su 2 u.c.		Cir. Min. San. 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g su 5 u. c.		Legge n. 283/62 art. 5 Circ. Min. San 03/08/85 n. 32 Rapp. ISTISAN 89/9
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 11 / g in 1 u.c. ≤ 110 / g in 2 u.c.		O.M. 07/12/93

SCHEDA N. 4

TIPOLOGIA: GNOCCI E PASTA FARCITA INDUSTRIALE (pasta fresca confezionata)		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ UFC / g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC / g su 2 u.c.	
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g su 1 u.c.	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	$\leq 10^2$ UFC / g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC / g su 1 u.c.	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g su 5 u. c.	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 11 / g in 1 u.c. ≤ 110 / g in 2 u.c.	
BACILLUS CEREUS	$\leq 10^4$ UFC / g	

SCHEDA N. 5

TIPOLOGIA: PROSCIUTTO COTTO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	10^4 /g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press Normativa francese	
ESCHERICHIA COLI	< 10 / g	Normativa francese	D. L. 04/02/1993 N. 65
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 /g	Normativa francese	D. L. 04/02/1993 N. 65
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	< 10 /g	Normativa francese	

SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5

SCHEDA N. 6

TIPOLOGIA: BRESAOLA			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25 g		Legge n. 283/62 art. 5

SCHEDA N. 7

TIPOLOGIA: **CARNI BOVINE FRESCHE CONFEZIONATE - CARNI SUINE FRESCHE CONFEZIONATE**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁶ m = 10 ⁵ n = 5 c = 2	Tiecco -1997 ISS 1985	Ordinanza Sanità del 13/12/93
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ² m = 10 n = 5 c = 2	Tiecco -1997 ISS 1985	Ordinanza Sanità del 13/12/93
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ² m = 10 n = 5 c = 2	Tiecco -1997 ISS 1985	Ordinanza Sanità del 13/12/93
ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	< 5*10 ² /g		D. P. R. 01
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 2		D. P. R. 01 Legge n. 2
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 11 / g in 1 u. c. ≤ 110 / g in 2 u. c. n = 3 c = 2		O. M. 07/1

SCHEDA N. 8

TIPOLOGIA: CARNI AVICOLE (prelievo effettuato su massa muscolare)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA MICROBICA TOTALE	$M = 10^7$ $m = 10^6$ $n = 5 \text{ c} = 2$	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l’applicazione del sistema HACCP
ESCHERICHIA COLI	$M = 10^3$ $m = 10^2$ $n = 5 \text{ c} = 2$	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l’applicazione del sistema HACCP
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	$M = 10^3$ $m = 10^2$ $n = 5 \text{ c} = 2$	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l’applicazione del sistema HACCP
STAFILOCOCCO AUREO	$M = 10^3$ $m = 10^2$ $n = 5 \text{ c} = 2$	Gelosa I in Industrie Alimentari – 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna “Centri di Produzione pasti, guida per l’applicazione del sistema HACCP
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g $n = 5 \text{ c} = 2$	
LISTERIA MONOCYTOGENES	$\leq 11 / \text{g}$ in 1 u. c. $\leq 110 / \text{g}$ in 2 u. c. $n = 5 \text{ c} = 2$	

SCHEDA N. 9

TIPOLOGIA: YOGURT CONFEZIONATO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
BATTERI LATTICI	$> 10^6 / g$		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
COLIFORMI	$\leq 10 / ml$		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10 / ml .$		Allegato al Titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/93 Rapp. ISTISAN 26/63
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g $n = 5 c = 0$		D. P. R. 14/01/1997 n. 54

SCHEDA N. 10

TIPOLOGIA: BURRO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
COLIFORMI	$M = 10$ $m = 0$ $n = 5 c = 2$		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	$< 10^2 / g$		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993
MUFFE	$< 10^2 / g$		Allegato al titolo IV del Reg. Loc. Ig. BURL 15/05/1993
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/1997 n. 54

SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/1997 n. 54
-----------------	--------------------------------	--	------------------------------

SCHEDA N. 11

TIPOLOGIA: CRESCENZA / MOZZARELLA (formaggi freschi a pasta molle)			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ³ m = 10 ² n = 5 c = 2		
COLIFORMI (a 30°C)	M = 10 ⁵ m = 10 ⁴ n = 5 c = 2		
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ³ m = 10 ² n = 5 c = 2		
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g . n = 5 c = 0		
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25g . n = 5 c = 0		

SCHEDA N. 12

TIPOLOGIA: RICOTTA DI VACCA			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	
ESCHERICHIA COLI	<10/g		
STAFILOCOCCO AUREO	<102/g		
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g .		
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g .		

SCHEDA N. 13

TIPOLOGIA: PRODOTTI ITTICI CONGELATI		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 ⁶ UFC / g	G.M.P.
COLIFORMI	< 10 ³ UFC / g	G.M.P.
COLIFORMI FECALI	< 10 ² UFC / g	G.M.P.
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 ² UFC / g	G.M.P.
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES (per prodotti congelati)	≤ 11 / g in 2 u. c. ≤ 110 / g in 3 u. c.	

SCHEDA N.14

TIPOLOGIA: VERDURE SURGELATE		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA BATTERICA TOTALE	10 ⁶ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press
ESCHERICHIA COLI	10 ² / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 11 / g in 2 u. c. ≤ 110 / g in 3 u. c.	

SCHEDA N. 15

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi crude)		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ² / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press

LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 25 g	

SCHEDA N. 16

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)		
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 11 / g in 1 u. c. ≤ 110 / g in 2 u. c.	

SCHEDA N. 17

TIPOLOGIA: OVOPRODOTTI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	≤ 10 ⁵ / g		D. L. 04/02/93 n. 65 O. M. 11/10/78
ENTEROBATTERI	≤ 10 ² / g		D. L. 04/02/93 n. 65
STAFILOCOCCO AUREO	≤ 10 / g *		D. L. 04/02/93 n. 65
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		D. L. 04/02/93 n. 65 O. M. 11/10/78

* limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

SCHEDA N. 18

TIPOLOGIA: GELATO A BASE DI LATTE			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE 32°C	$M = 5 \times 10^5$ m = 10^5 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
COLIFORMI TOTALI	$M = 10^2$ m = 10 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
STAFILOCOCCO AUREO	$M = 10^2$ m = 10 n = 5 c = 2		D. P. R. 14/01/97 n. 54
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		D. P. R. 14/01/97 n. 54
LISTERIA MONOCYTOGENES	assenza in 1 g		D. P. R. 14/01/97 n. 54

SCHEDA N. 19

TIPOLOGIA: SUPERFICI SANIFICATE A CONTATTO CON ALIMENTI (TAGLIERI, TRITACARNE, COLTELLI, AFFETTATRICI, MIXER, LAVAVERDURE, TEGLIE, PIANI DI LAVORO, CARRELLI SCALDAVIVANDE ETC)			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	SIGNIFICATO-GIUDIZIO	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA BATTERICA (CB)	<5 n.germi in U.F:C./cm ² 5-25 n.germi in U.F:C./cm ² 25-10 ² n.germi in U.F:C./cm ² 10 ² -10 ⁴ n.germi in U.F:C./cm ² >10 ⁴ n.germi in U.F:C./cm ²	CB accettabile-sanificazione ottima CB accettabile-sanificazione-buona CB accettabile-sanificazione-sufficiente CB alta-sanificazione non adeguata CB non accettabile-sanificazione non accettabile	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
STAFILOCOCCO AUREO	Assente su superfici correttamente sanificate	\	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
SALMONELLA spp.	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
Listeria monocytogenes	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993

LEGENDA

m (ufc/ g) =valore limite

m (ufc/ g)= valore guida

n (ufc/ g)= unità campionarie utilizzate

c (ufc/ g)=numero delle unità campionarie il cui valore può essere compreso tra m e M

u.c. = unità campionarie