

CARATTERISTICHE DEI GENERI ALIMENTARI E REQUISITI MERCEOLOGICI

NORME GENERALI

- Tutte le confezioni degli alimenti devono riportare le indicazioni previste dal D. LGS. 109/1992 e rispettare le normative di legge vigenti, oltre a quanto indicato negli specifici capitoli
- Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture delle confezioni, presenza di umidità, ecc., riscontrabili attraverso l'ispezione organolettica
- Le temperature di trasporto dei prodotti lattiero-caseari freschi deperibili, devono essere comprese tra 0°C e + 4°C
- Si raccomanda di 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.
- L'ente appaltante si riserva il diritto di verificare il rispetto delle condizioni di cui al presente capitolato sottoponendo la merce a controlli analitici, avvalendosi di strutture a ciò ufficialmente riconosciute dal Ministero della Sanità. Una volta all'anno il committente potrà sottoporre i prodotti a spese della ditta aggiudicataria a verifiche analitiche del rispetto del capitolato, riservandosi il diritto di fare eventuali altri accertamenti e verifiche a proprie spese.
- Si evidenzia che i limiti riportati nelle schede allegate, relativi ai prodotti rientranti nel campo di applicazione DPR 54/97, sono limiti indicativi di qualità igienica alla produzione e come tali devono essere garantiti in fase di fornitura del prodotto.
- La consegna delle materie prime ai centri cottura delle scuole materne deve avvenire secondo le modalità concordate.
- Si eviti il più possibile di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio con il rischio di favorire il deterioramento dei generi alimentari.
- Si raccomanda per i prodotti deperibili l'utilizzo di quantitativi smaltibili giornalmente; è vietato riutilizzare confezioni aperte; eventuali confezioni aperte vanno conservate nel modo più idoneo.

CEREALI

PASTA ALIMENTARE

La pasta deve essere prodotta con semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri: deve avere i requisiti precisati dalle vigenti disposizioni legislative.

In particolare la pasta deve possedere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri: su sostanza secca minimo 0,70%
su sostanza secca massimo 0,90%
- cellulosa: su sostanza secca minimo 0,20%
su sostanza secca massimo 0,45%
- acidità massima 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
- puntatura n°/dm² Nere: 1-2 max
Marroni: 10-20 max

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti.

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture.

Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Per tutti i tipi di pasta sono tollerate le seguenti cariche microbiche:

E. Coli	< 100.	ufc/g
Staf. Aureus	< 100.	ufc/g
Salmonelle	assenti / 25 g	
B. cereus	< 500.	ufc/g
Listeria monocytogenes	< 110.	ufc/g

le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità e ammuffimenti, né insudiciamenti. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

Non è ammessa la detenzione di pasta secca con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

PASTA ALL'UOVO SECCA

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ed aggiunta di uova, come da disposizioni legislative.

Deve essere in perfetto stato di conservazione, in confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità; il prodotto non deve avere odore di stantio e di muffa, tracce di tarme o ragnatele o altri insetti, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente fratturata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

Non è ammessa la detenzione di pasta all'uovo secca con meno di 4 mesi dal termine minimo di conservazione.

Si richiedono per la pasta all'uovo secca gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta secca.

PASTE RIPIENE (ravioli-tortellini, tortelloni di magro)

Devono essere del tipo fresco, prodotti con semola di grano duro o farina di grano tenero e uova.

Il ripieno di carne o di magro deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo non previsto dalle vigenti leggi.

Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammella, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dicitura di "quinto quarto", come indicato dall'art. 2 D.M. 27/09/67.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

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

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili: a temperatura non superiore a +10°C per le paste con ripieno di carne e a temperatura non superiore +4°C per i tortelloni di magro.

L'approvvigionamento deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo.

Le confezioni dovranno essere preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto.

Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D. Lgs 109/92; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	≤ 100.000	UFC/g
Stafilococco aureo	≤ 100	UFC/g
Clostridium perfringens	≤ 100	UFC/g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes	≤ 110	UFC/g
Bacillus cereus	≤ 10.000	UFC/g

GNOCCHI CON PATATE

Devono essere prodotti con patate, secondo buona tecnica di fabbricazione.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto da D. Lgs. 109/92; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 10°C:

l'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto.

Non è ammessa la detenzione di gnocchi di patate con meno di 30 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto e di 3 / 4 gg. dalla data di scadenza, per il prodotto fresco..

Non sono ammessi prodotti surgelati.

Si richiedono per gli gnocchi di patate gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta con ripieno.

PANE

È prevista la fornitura di pane di tipo "0" o "00", confezionato con le rispettive farine, acqua, sale, lievito naturale in quantità non superiore all' 1% e lavorato con la massima cura. Deve essere prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi di agricoltura biologica.

Il pane dovrà essere a basso contenuto di sodio (come da indicazione della Regione Lombardia prot. del 5/ 9/2011); ossia con riduzione del quantitativo di sale nel pane all'1,7% (riferito alla farina).

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

La pezzatura fornita deve avere un peso di circa 50 grammi.

Il pane e le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (DPR n°128 del 7/4/1999) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti

Il pane deve essere privo di impurità (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...); essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato.

Parametri organolettici

Crosta:	friabile ed omogenea di colore dorato, esente da bruciature
Mollica:	elastica con alveolatura regolare
sapore e aroma:	caratteristici, non devono presentare gusto eccessivo di birra, di rancido, di muffa o altro
odore:	caratteristico

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in recipienti puliti, lavabili e adeguatamente coperti in modo che il pane risulti al riparo da polveri ed altri fonti di inquinamento

Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

Potrà inoltre essere richiesta la fornitura di:

Pane pugliese

Prodotto con farina tipo "1", in forme intorno a 100 gr. di peso.

Pane speciale

Prodotto con farina "0", secondo le caratteristiche di legge.

La pezzatura sarà intorno ai 50 gr. da cotto. Gli ingredienti aggiunti saranno quelli previsti dall'art. 20 della legge già citata.

Pane integrale

Prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi di agricoltura biologica. Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno ed alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue.

La formatura del pane può essere in panini da g 50 o in pagnotte da Kg 1.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto.

FARINA

La farina di frumento da utilizzare, per la preparazione di torte, crocchette, minestre, ecc...deve essere di tipo "0" o "00"

La farina deve possedere le caratteristiche di cui alla L. 580 del 4/7/1967 e alla prova del Filth test deve rientrare nei seguenti limiti:

< 50 insetti o loro frammenti / 50g su 6 u.c.

< 1 pelo di roditore / 50g su 6 u.c.

Non è ammessa la detenzione di farina con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

POLENTA PRECOTTA

Esclusivamente ottenuta da sfarinati di mais, possono essere ammessi gli additivi previsti dal DM n°209 del 27/2/1997 (sorbati)

Non è ammessa la detenzione di polenta precotta con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione

RISO

E' richiesta la fornitura di varietà diverse di riso in funzione dell'utilizzo gastronomico: riso superfino Arborio o Roma, parboiled, per la preparazione di risotti ed insalate di riso; riso fino Ribe, o altra varietà analoga, per la preparazione di minestre.

Il riso deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, deve provenire dall'ultimo raccolto e deve essere esente da difetti: per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto, in confezione da max Kg 5, fatta eccezione per il riso parboiled.

Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filth-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche.

Alla consegna il riso deve presentare una conservabilità di almeno 1 anno, deve essere secco, con un tenore di umidità non superiore al 14%.

ORZO PERLATO BIOLOGICO

Si richiede la fornitura di orzo perlato proveniente da coltivazione di agricoltura biologica.

I grani devono presentarsi uniformi, integri, pilati.

Non devono essere presenti altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere esente da parassiti ed altri corpi estranei.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione, in particolare l'indicazione "prodotto da agricoltura biologica", il marchio dell'Ente certificatore, il produttore, il termine minimo di conservazione.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto.

CARNI e UOVA

CARNI BOVINE FRESCHE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, di Classe di conformazione "U" (EXTRA) "R" (BUONA), di categorie merceologiche Vitello e Bovino adulto.

Le forniture dovranno provenire preferibilmente da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della CEE ai sensi del D. Lgs. 286/94; dovranno essere muniti di bollo CEE e la relativa etichettatura dovrà consentirne la rintracciabilità, secondo quanto previsto dal DM 30/8/2000.

Parametri igienico-sanitari

Le carni dovranno aver subito un periodo di frollatura non inferiore a 3 giorni, dovranno avere un pH compreso tra 5,5 e 6,0, non dovrà essere riscontrata un'eccessiva presenza di liquidi tissutali.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e + 7°C.

Requisiti igienico superficiali:

- Germi mesofili aerobi < 1.500.000. ufc/cm²
- (per reale) < 5.000.000 ufc/cm²
- E. Coli < 100 ufc/cm²
- Staf.coag+ < 100 ufc/cm²
- Salmonelle assenti su 25 cm²
- Listeria Monocitogenes assenti su 25 cm²
- Clostridi solfitoriduttori < 5 ufc/cm²

Su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.

Aspetto della confezione:

- il vuoto deve essere totale,
- assenza di liquidi tissutali,
- assenza di macchie superficiali e di colorazioni anomale.

L'etichettatura dovrà essere conforme alle attuali disposizioni in materia, in particolare dovrà essere indicato in modo chiaro e facilmente leggibile:

- La denominazione di vendita indicante il taglio e la specie dell'animale e l'indicazione dello stato fresco refrigerato
- L'indicazione della data di lavorazione e confezionamento
- L'indicazione della data di scadenza
- L'indicazione del bollo CEE
- L'indicazione del numero identificativo dell'animale da cui la carne proviene e del paese in cui è nato, è stato allevato, in cui è stato macellato e sezionato.

CARNI DI BOVINO ADULTO

L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 20 mesi Cat "A" = VITELLONE e Cat "B" = VITELLONE FEMMINA (secondo griglia CEE).

Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: Fesone di spalla, Scamone, Noce, Pesce, Magatello, Spinacino, Roast beef, Filetto

Parametri organolettici

- colore rosso chiaro;
- consistenza pastosa;
- a grana fine;
- a tessitura compatta;
- grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

CARNI DI VITELLO

L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 6 mesi, i vitelli dovranno essere allevati esclusivamente a latte con un peso della carcassa minimo di Kg. 130 e massimo Kg. 170.

Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: Fesa francese, Sottofesa, Noce, Scamone, Reale

Parametri organolettici

- colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante
- consistenza del tessuto muscolare: soda
- grana delicata, molto fine:
- tessitura compatta per scarso connettivo;

- tessuto adiposo scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta;

Non è ammessa la detenzione di carne bovina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

CARNI SUINE FRESCHE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni suine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, appartenenti alla 1° categoria.

Le forniture dovranno provenire preferibilmente da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della CEE ai sensi del D. Lgs. 286/94; dovranno perciò essere muniti di bollo CEE / M (macellazione) ed S (sezionamento).

Potranno essere utilizzati tagli di 1° qualità: Lonza, Lombata, Puntine.

Parametri organolettici

- colore rosa;
- buona consistenza, pastosa, di assetto bianco lucido;
- superficie di taglio asciutta;
- grasso consistente e di colore bianco.

Le carni dovranno aver subito un adeguato periodo di frollatura, dovranno avere un pH < 6,2, non dovrà essere riscontrata un'eccessiva presenza di liquidi tissutali.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e +7°C.

Si richiedono per le carni suine gli stessi requisiti igienici superficiali indicati per le carni bovine.

Non è ammessa la detenzione di carne suina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

CARNI OVINE FRESCHE REFRIGERATE

Si richiede la fornitura di carni di agnello fresche, ottenute da animali di produzione nazionale, di 100 giorni di età, di peso vivo intorno ai 30 Kg. Di buona conformazione.

Dovranno essere fornite carni provenienti da coscia che presentino le seguenti caratteristiche:

- colore rosato
- grana fine
- grasso di copertura presente in quantità limitata
- caratteristico odore di specie, leggermente acidulo, ma non eccessivamente accentuato
- pH compreso tra 5,5 e 6,0

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza

Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e +7°C.

Si richiedono per le carni ovine gli stessi requisiti igienici superficiali indicati per le carni bovine.

Non è ammessa la detenzione di carne bovina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

POLLAME

Si richiede la fornitura di coscia, sottocoscia e petto di pollo ricavati da animali provenienti esclusivamente da allevamenti nazionali.

Le carni devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali e devono essere a norma di legge.

E' richiesta esclusivamente la fornitura di carni avicole fresche refrigerate; è ammesso l'utilizzo di carni avicole congelate solo per il confezionamento di diete speciali.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e +4°C; quello delle carni congelate deve essere pari o inferiore a -18°C.

Tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto che deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle), dovranno essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi	< 500.000. ufc/cm ²
E. Coli	< 100. ufc/cm ²
Staf. Aureus	< 100. ufc/cm ²
Salmonella	assenti su 25 cm ²
Listeria Monocytogenes	assenti su 25 cm ²
Clostridi solf.	< 5. ufc/cm ²

Le carni avicole refrigerate devono provenire da animali preferibilmente allevati "a terra", in allevamenti nazionali, ed alimentati con mangimi autorizzati che non determinino odori e sapori anomali alle carni

Devono essere macellati e sezionati, **non oltre le 24 ore precedenti la consegna**, in stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR 503-8/6/82, non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione del freddo.

Non è ammessa la detenzione di pollame con meno di 5 giorni dalla data di scadenza.

Le carni avicole devono essere confezionate ed etichettate e riportare le seguenti informazioni (Reg. CEE 1906/90):

- numero riconoscimento macello e/o laboratorio di sezionamento
- denominazione di vendita del prodotto - taglio anatomico
- data di scadenza
- modalità di conservazione

I polli devono presentare punta della carena non ossificata, avere buona conformazione, con le masse muscolari del petto ben sviluppate; carni di colore rosato tendente al giallo, non flaccide, di buona consistenza, non infiltrate di sierosità, macchie verdastre, edemi e ematomi.

PETTI DI POLLO

devono avere colore bianco roseo tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità; la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.

I petti devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali.

Il peso dei petti deve essere compreso tra 200 e 260 gr.

Ed in particolare:

- per Scuole Materne gr. 70 -80
- per Scuole Elementari gr 90 - 100
- per Scuole Medie gr. 110 - 120

COSCIOTTI DI POLLO

cioè i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione, come definiti dal Reg. CEE 1538/91, devono essere ottenuti da polli classe A., non devono presentare pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche, piume ed altri residui che ne compromettano la buona presentazione.

La pezzatura richiesta è:

- per Scuole Materne gr. 260 - 300 (x 2)
- per Scuole Elementari e Medie gr 320 - 360 (x 2);

con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

FESA DI TACCHINO

deve essere ricavate dal petto (muscoli superficiali e profondo), di tacchini in ottimo stato di nutrizione, devono essere confezionate singolarmente e conservate alle temperature precedentemente indicate.

Non devono essere presenti residui di cartilagine sternale o residui ossei, né pelle

Parametri organolettici

- colore bianco roseo,
- buona consistenza senza fibrosità o flaccidità,
- assenza di sierosità,

- di buona tenerezza e sapidità,
- assenza di odori e sapori anomali.

Il peso medio delle fese deve essere di oltre 4 kg .

PROSCIUTTO COTTO

Si richiede la fornitura di prosciutti cotti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposto, di prima qualità..

Deve essere senza polifosfati, e glutammati, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

Aspetto: ovaleggiante

Principale caratteristica: mondatura interna- accurata

Aspetto al taglio: buona tenuta della fetta assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;

Sapore: caratteristico

Profumo: delicato

Colore: rosa uniforme, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

Parametri microbiologici:

Lattici	< 200.000.	ufc/g
E. Coli	< 10.	ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 10.	ufc/g
Anaerobi solf. Ridutt.	< 10.	ufc/g
Salmonelle	assenti in 25 g	
Listeria Monocytogenes	assenti in 25 g	

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.

Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza.

Non è ammessa la detenzione di prosciutto cotto con meno di 60 giorni dalla data di scadenza..

<u>Parametri chimici</u>	<u>Valore medio</u>
Umidità	69,2
Grassi	9,4
Proteine	18,4
Acqua/Proteine	3,77
pH	6,0
Sale	1,8

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (DOP)

Si richiede la fornitura di Prosciutto crudo di Parma, leggermente salato, di lunga stagionatura, disossato.

Deve rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

Aspetto: Coscia intera, del peso minimale di kg 5

Caratteristiche principali: Cosce selezionate, salate e stagionate in condizioni climatiche controllate.

Sapore: dolce

Aroma: delicato

Colore: rosso vivo, con grasso di copertura bianco

Consistenza: compatta, tenero, mai asciutto

<u>Parametri chimici</u>	<u>Valore medio %</u>
Proteine	24.4

pH	5.9
Sale	4.5
Aw	0.91

Si richiedono gli stessi requisiti igienici indicati per il prosciutto cotto.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA (IGP)

Si richiede la fornitura di bresaola della Valtellina, leggermente salata e avente un minimo di 45 gg. di stagionatura, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (fesa, sottofesa, magatello, noce o sottosso)

Il prodotto deve essere privo di difetti evidenti; non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura e deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

Profumo: caratteristico

Sapore: delicato

Colore: rosso rubino

Consistenza: tenera, mai secca od elastica

Ingredienti: bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrato).

<u>Parametri chimici:</u>	<u>valori medi %</u>	<u>valori max %</u>	<u>valori min %</u>
Grasso	5.4	10.0	
Proteine	33.5		31.0
Acqua/Proteine	1.7	2.0	
pH	6.0	6.4	
Sale	4.2	5.0	
Aw	0,91	0.91	

Si richiedono gli stessi requisiti igienici indicati per il prosciutto cotto.

Non è ammessa la detenzione di bresaola con meno di 45 giorni dalla data di scadenza.

UOVA FRESCHE CATEGORIA "A"

Per le sole preparazioni in cui è prevista una cottura prolungata in forno potranno essere utilizzate uova fresche intere di categoria "A".

Le uova dovranno essere esclusivamente di gallina, di provenienza nazionale, fresche, ed avere tutte le caratteristiche attribuite dal Regolamento CEE n. 1274/91 del 15.05.91 e successive modifiche alle uova appartenenti alla categoria "A":

Parametri merceologici

- peso: da 55 gr. a 60 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 ombratura, 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.

Le uova non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento, né prima né dopo la classificazione.

Le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza

In particolare le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale tondeggiante e non appiattito;
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

Il guscio dovrà presentarsi intatto e pulito

Si potrà ricorrere anche ad esame batteriologico per la ricerca di salmonelle spp che dovranno essere assenti in 25 gr nel tuorlo e sul guscio.

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE sopra menzionati e loro successive modifiche. In particolare sull'etichetta dovrà comparire:

- la data di durata minima
- la data d'imballaggio
- la categoria di qualità
- la categoria di peso
- il numero del centro d'imballaggio, il nome, la ragione sociale e la sede del centro d'imballaggio
- il riferimento al sistema di allevamento ed un'indicazione dell'origine delle uova.

Presso la dispensa delle mense le uova dovranno essere conservate in frigorifero tra +4 e +10°C.

Non è ammessa la detenzione di uova fresche intere con meno di 15 giorni dal la data di durata minima.

UOVA PASTORIZZATE CONFEZIONATE

Tali prodotti dovranno essere ottenuti in conformità al D. Lgs. 04.02.93 n. 65 (attuazione Direttiva 89/437/CEE).

Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere mantenute in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C

I prodotti d'uovo pastorizzati dovranno essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina di cat. "A" e dovranno soddisfare i seguenti

parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 100.000	UFC /g
Enterobatteri	< 100	UFC /g
Stafilococco aureo	< 10	UFC /g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

LATTICINI

LATTE

Per la somministrazione diretta è richiesta la fornitura di latte fresco intero di alta qualità.

Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 6°C, la conservazione deve avvenire a temperature non superiore a 4°C.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

Non è ammessa la detenzione di latte fresco intero di alta qualità con meno di 2 giorni dalla data di scadenza.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte parzialmente scremato sterilizzato o UHT a lunga conservazione.

Il latte a lunga conservazione può essere mantenuto a temperatura ambiente, ma una volta aperta la confezione deve essere conservato in frigorifero per un periodo di tempo non superiore ai due giorni, sulla confezione iniziata deve essere indicata la data di confezionamento.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

Non è ammessa la detenzione di latte a lunga conservazione con meno di 30 giorni dal termine minimo di conservazione.

YOGURT INTERO ALLA FRUTTA BIOLOGICO

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Deve essere prodotto con ingredienti derivanti da produzioni biologiche.

Lo yogurt somministrato deve essere in confezioni monodose da gr. 125. Per la sua conservazione lo yogurt va mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C:

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza di tali fermenti lattici vivi e attivi, presenti nel prodotto in quantità non inferiore a 1.000.000 /g.

Parametri microbiologici

Coliformi	< 10 / ml
Staphilococcus aureus	< 10 / ml
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g
Salmonella spp.	assenza in 25 g

I parametri chimici:

- I conservanti e gli inibenti devono essere assenti sia nello yogurt intero che in quello alla frutta;
- L'acidità determinata come acido lattico non deve essere inferiore allo 0.8%

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore le relative certificazioni attestanti l'adeguatezza del prodotto ai parametri richiesti.

Non è ammessa la detenzione di yogurt intero biologico alla frutta con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

BUDINO

E' richiesta la fornitura di un dessert a base di latte fresco pastorizzato, aromatizzato al cioccolato o alla vaniglia. Tale prodotto dolciario dovrà quindi essere conservato in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C.

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 1000	ufc/g
Coliformi	< 10	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Non è ammessa la detenzione di budino con meno di 2 mesi dalla data di scadenza

GELATO

Si richiede la somministrazione di coppette del peso approssimativamente intorno a g 50/60 (corredate da cucchiaino), oppure di gelato al biscotto.

Il prodotto somministrato deve essere di semplice formulazione: la presenza di additivi deve essere minima, quanto necessario come da buona tecnica industriale.

Il prodotto deve essere opportunamente confezionato, deve riportare idonee etichette e deve essere conservato a temperatura non superiore a – 15°C

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 100.000	ufc/g
Coliformi	< 10	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Non è ammessa la detenzione di gelato con meno di 90 giorni dal termine minimo di conservazione.

BURRO

Deve essere di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n. 202/83).

Parametri organolettici

- buona consistenza e spalmabile,
- aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.
- colore paglierino naturale,

- buon sapore e odore gradevole, caratteristici

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata.

Parametri chimici

sostanza grassa	> 82%
acidità in acido oleico	< 1,0%
numero di perossidi	< 0,3
reazione di kreiss	negativa
grado rifrattometrico	44 - 48
pH	4.5 - 6.0

Gascromatografia caratteristica del grasso di latte vaccino.

Parametri microbiologici

Coliformi	< 10	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100	ufc/g
Muffe	< 100	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 60 giorni dalla data di scadenza.

E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

FORMAGGI

Si richiede la somministrazione di formaggi di ottima qualità commerciale ed in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida del latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti:

- gonfiore,
- odore di muffa, di rancido
- amarezza e retrogusti anomali,
- alveolatura irregolare e fessurazioni
- colorazioni anomale

devono essere di idonea stagionatura secondo le caratteristiche tipiche dello specifico formaggio.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore.

Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico, ad eccezione di quelli di superficie.

E' vietato utilizzare formaggi fusi.

Si richiede la somministrazione di formaggi DOP, fabbricati secondo quanto previsto nei relativi disciplinari di produzione e con le specifiche caratteristiche in essi definite.

Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, appostivi relativi Consorzi di Tutela.

PARMIGIANO REGGIANO (DOP)

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato.

Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 15 mesi.

Di sapore fragrante ma non piccante, con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Confezionato preferibilmente in ottavi e sottovuoto.

FONTINA (DOP)

Formaggio grasso a pasta semicotta, di sapore delicato senza occhiatura o con occhiatura di piccolissime dimensioni. Di pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica, fondente in bocca. Di colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore tipico, non deve rilevare la presenza di muffe visibili. Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 45%.

PROVOLONE VALPADANA (DOP)

Formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura. Di colore leggermente paglierino. E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce). Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 44%.

ASIAGO (DOP)

Formaggio semigrasso a pasta semidura ottenuto esclusivamente da latte vaccino. Si richiede la fornitura di Asiago denominato pressato, con pasta ad occhiatura marcata e irregolare: Colore della pasta bianco o leggermente paglierino. Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 44%.

CRESCENZA

Formaggio molle a maturazione rapida. ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Grasso minimo 44% su sostanza secca. Il prodotto deve essere di presentazione compatta, avere sapore gradevole e non eccessivamente acido. I conservanti devono essere assenti. La crescenza va conservata in frigorifero a T = +4°C. Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. Possono essere richieste forniture in confezioni monoporzioni da 30 e/o 50 grammi.

Parametri microbiologici

Escherichia coli	< 100	ufc/g
Coliformi	< 10.000	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n°54 del 14.01.97, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti. Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monorazioni sigillate.

Sulle confezioni deve essere ben visibile sia la data di scadenza che di produzione.

Per la mozzarella valgono gli stessi parametri microbiologici della crescenza.

Non è ammessa la detenzione di crescenza con meno di 8 giorni dalla data di scadenza

Ricotta di vacca

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n° 54/97, preconfezionata all'origine. Si richiede ricotta pastorizzata confezionata in vaschette termosaldate. Non sono ammessi conservanti.

Il prodotto non deve presentare umidità superiore a 60-65%.

Per la ricotta valgono gli stessi parametri microbiologici della crescenza.

Non è ammessa la detenzione di ricotta con meno di 5 giorni dalla data di scadenza.

ORTOFRUTTA

FRUTTA

Ad esclusione delle banane, saranno preferiti prodotti italiani.

La frutta deve appartenere alla 1^a categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

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 medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.

Caratteristiche merceologiche:

- deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo,
- deve avere di avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovrammaturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione;

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche organolettiche;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guanti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- i prodotti che siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica, incrostazioni nere da fumagine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi; che presentino distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

MELE:

devono essere di almeno 3 varietà differenti (es: golden, delicious, stark).

PERE:

devono essere di almeno 3 varietà diverse (williams, abate, conference,). devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura;

UVA BIANCA e NERA:

a rotazione; deve essere Regina o Italia, presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione conforme, priva di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.

ARANCE:

della varietà del Tarocco, Navel, Valencia, Moro, devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.

MANDARINI , MANDARANCI e MAPO:

devono avere un tenore in succo minimo del 40% possibilmente privi di semi (clementine).

PESCHE:

devono essere a pasta gialla ed a pasta bianca. di peso g 120/130

BANANE:

devono essere integre ed al giusto grado di maturazione. Devono essere proposte almeno una volta al mese e provenire dal circuito del commercio equo e solidale.

PRUGNE, SUSINE, ALBICOCCHIE:
devono essere di buona presentazione.

ACTINIDIE:
devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità

Settembre = pere, uva, prugne, banane

Ottobre = mele, pere, uva, banane

Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio = mele, pere, banane, arance, mandarini, mandaranci

Marzo, Aprile = mele, pere, banane, arance

Maggio, Giugno, Luglio = albicocche, pesche, prugne

ORTAGGI

Le caratteristiche della verdura devono essere le seguenti:

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme secondo la specie;
- essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne, esente da difetti tali che a giudizio insindacabile del preposto al controllo possono alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni o fermentazioni anche iniziali, o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

Parametri microbiologici

Escherichia coli	<100 UFC /g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

La fornitura deve essere accompagnata della denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo di prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza

PATATE:

Devono essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, essere esenti da odori, di qualunque origine.

Non dovranno essere trattate con antigerminanti.

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

CAROTE:

Novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità aggiunta artificialmente.

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

CIPOLLE e AGLIO:

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.

Non devono essere trattati con antigerminanti.

POMODORI:

Pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.

Interi, sani, puliti, privi di umidità aggiunta artificialmente e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

ZUCCHINE

Devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna aggiunta artificialmente e di odori e sapori estranei.

ORTAGGI A FOGLIA:

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

LEGUMI DI PRODUZIONE BIOLOGICA

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati e devono provenire da coltivazioni di agricoltura biologica.

Non sono ammessi legumi in scatola.

Caratteristiche merceologiche

- I legumi devono presentare le caratteristiche tipiche della specie.
- Non devono essere presenti semi rotti o altrimenti danneggiati in misura superiore al 5%.
- Non devono essere presenti semi di altre specie vegetali in misura superiore al 2%.
- Non devono essere presenti in quantità eccessiva cotiledoni liberi, pelli, pezzi di buccia.
- Non devono essere presenti insetti, parti d'insetti ed altri corpi estranei.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione, in particolare l'indicazione “prodotto da agricoltura biologica”, il marchio dell'Ente certificatore, il produttore, il termine minimo di conservazione.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto e l'assenza di residui antiparassitari.

FAGIOLI BORLOTTI

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore rosato con venature di colore rossastro. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.

FAGIOLI CANNELLINI

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore bianco avorio. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed infestazioni parassitarie.

CECI

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore giallo caratteristico, di forma tondeggianti, regolare. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.

LENTICCHIE

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore e di forma caratteristici, di calibro regolare. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed da infestazioni parassitarie.

PISELLI MEDIO-FINI, FINI E FINISSIMI NOVELLI:

Valgono le stesse indicazioni degli analoghi prodotti surgelati (vedi parte specifica)

ALIMENTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Per la loro conservazione deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo, in particolare devono essere mantenuti a temperatura di - 18° C; sono tuttavia tollerate, durante le fasi di carico e scarico, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

La consegna dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

I materiali a contatto con i prodotti surgelati e le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative e in particolare devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dall'attuale normativa.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parete più esterna della confezione.

Devono essere esenti dai seguenti difetti:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni, evidenziabile dall'eccessiva presenza di ghiaccio;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Non è ammessa la detenzione di prodotti surgelati (o congelati) con meno di 3 mesi dal termine minimo di conservazione.

Verdure Surgelate

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, pulite da corpi estranei e terrosità

Le confezioni devono essere originali e sigillate.

Per le verdure surgelate è possibile procedere ad immediata cottura, se comunque verranno sottoposte a scongelamento questo dovrà aver luogo in cella frigorifera (0 + 4°C), nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento dall'inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 10.000	UFC / g
Staphilococcus aureus	< 100	UFC / g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes	< 11	UFC / g

CAROTE A RONDELLE:

Il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, non germogliate, non legnose ben spuntate.

I prodotti non devono presentare:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastanti con il normale colore del prodotto;
- corpi estranei,
- taglio imperfetto;

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

FAGIOLINI

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.

Consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Le forniture dovranno essere dai seguenti difetti:

- fagiolini non spuntati.
- fagiolini macchiati;
- fagiolini danneggiati;
- fagiolini fuori calibro;
- fagiolini con filo legnoso non commestibile;
- fagiolini passati di maturazione (con seme maturo ed ispessimento della cellulosa nella sede del seme e leggero ingiallimento nel punto di congiunzione del baccello);
- fagiolini ossidati (superficie spuntata, imbrunita ma non marcita);
- pezzi corti, di lunghezza inferiore ai rispettivi calibri (per cal. extra fini < 25 mm, per cal. finissimi < 40 mm, per cal. fini < 50 mm);
- materiale estraneo vegetale (semi, frammenti di semi, spuntature libere e altre parti di pianta);
- altri corpi estranei.

Sono ammesse le seguenti tolleranze su 1.000 grammi di prodotto campione:

- ◆ fagiolini macchiati < n. 20
- ◆ fagiolini fuori calibro < 12%
- ◆ fagiolini con filo < n. 10
- ◆ fagiolini ossidati (con colorazione bruna molto evidente) < n. 10
- ◆ pezzi corti < 10%

MINESTRONE

Devono essere specificate da parte del fornitore, mediante relative schede tecniche, le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 7 diverse tipi di verdura).

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.

Non devono essere presenti in alcun modo corpi estranei.

ERBETTE

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

Non devono essere presenti in alcun modo corpi estranei: terra, terriccio, insetti e loro frammenti.

La fornitura deve essere esente dai seguenti DIFETTI:

- macchie di colore contrastante con il normale colore del prodotto
- porzioni scolorite

PISELLI MEDIO-FINI, FINI E FINISSIMI NOVELLI:

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (sia dopo scongelamento, che cottura), odore tipico di 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 anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta, o dovuto a cattiva lavorazione.

Devono essere esenti dai seguenti difetti:

- presenza di piselli fuori calibro sia per eccesso che per difetto;
- presenza di grani ingialliti, decolorati o macchiati: si intende prodotto che presenta sia un ingiallimento inferiore al 50% della superficie totale, sia una colorazione verde tendente al giallognolo diversa da quella naturale ed infine una presenza di macchie scure sui grani stessi;
- presenza di cotiledoni liberi, pelli, pezzi di pelli: si intendono le parti interne del prodotto libere, con la presenza delle rispettive pelli vuote o frammenti delle stesse;

- presenza di corpi estranei
- presenza di altri semi od altro materiale vegetale

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI O CONGELATI

L'utilizzo dei diversi prodotti della pesca verrà concordato di volta in volta tra le parti; indicativamente verrà richiesta la fornitura di filetti di platessa, sogliola, palombo, merluzzo e di bastoncini e medaglioni di merluzzo.

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Le diverse forniture devono presentare le seguenti caratteristiche:

- pezzatura omogenea e costante
- glassatura, sempre presente, uniforme e continua. (su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura)

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, di peso netto non superiore ai 10 Kg, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e devono riportare etichette contenenti le indicazioni, in lingua italiana, previste dalle vigenti disposizioni legislative. In particolare:

- La denominazione della specie ittica, stabilita dal Decreto del Ministero della Marina Mercantile 15.7.83 e successive integrazioni, seguita dalla dicitura surgelato o congelato
- Il peso al netto della glassatura
- La percentuale della glassatura
- Il termine minimo di conservazione
- Le modalità di conservazione
- Il produttore e/o il confezionatore riconosciuti in ambito comunitario o extracomunitario, con i relativi codici di identificazione

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, nel rispetto di 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.

FILETTI E TRANCE DI PESCE

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono presentare i seguenti:

Parametri organolettici

- 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;
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;
- colore caratteristico: assenza di colorazioni anomale.
- ODORE, SAPORE e CONSISTENZA DOPO COTTURA (campione cotto in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti) devono essere tipici della specie, senza presenza di odori e sapori anomali (ammoniacali, rancidi, ecc...); la consistenza deve essere soda (difetto: consistenza gessosa o lattiginosa).

Parametri merceologici

- Assenza di ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari
- Assenza di sostanze inibenti e verde malachite (nei filetti di trota allevata)
- Di forma tipica della specie. Tranci regolari, interi o divisi.
- Con pelle di colorazione tipica della specie; tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni.

- Assenza di corpi estranei
- Assenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni
- Assenza di decongelazioni, anche parziali
- Assenza di irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue
- Assenza di 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.

I filetti, dovranno essere senza spine; è tollerata una limitatissima presenza delle stesse e comunque tale da non compromettere la sicurezza del piatto preparato.

Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 1.000.000	UFC / g
Coliformi	< 1.000	UFC / g
Coliformi fecali	< 100	UFC / g
Staphilococcus aureus	< 100	UFC / g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes	< 11	UFC / g

Parametri chimici

Platessa (Pleuronectes platessa)

ABVT(Azoto basico volatile totale)	15-20 mg/100 g	indice di alterazione > 30 mg/100 g
TMA-N (trimetilenamina)	1 mg/100 g	indice di alterazione 4-5 mg/100 g
Hg	< 0,5 mg/kg	

Nasello/merluzzo (Merluccius spp)

ABVT(Azoto basico volatile totale)	12-20 mg/100 g	indice di alterazione > 35 mg/100 g
TMA-N (trimetilenamina)	1 mg/100 g	indice di alterazione 8 mg/100 g

BASTONCINI DI MERLUZZO

I bastoncini di merluzzo (*Gadus morhua* spp), impanati surgelati, devono presentare i seguenti:

Parametri organolettici

- Il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche.
- Consistenza della carne soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.
- Colore delle carni: bianco, assenza di colore estranei o macchie anomale.
- Odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.
- Sapore caratteristico, privo di retrogusti.
- Forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea.
- Assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione.
- La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Parametri microbiologici

Valgono gli stessi parametri microbiologici indicati per i filetti e le trance.

Parametri chimici

ABVT	12-20 mg/100 g	indice di alterazione > 35 mg/100 g
TMA-N	< 1 mg/100 g	indice di alterazione 8 mg/100 g

CONDIMENTI

OLIO DI OLIVA

L'olio di oliva deve essere impiegato esclusivamente per le preparazioni a cotto.

L'olio di oliva deve avere le caratteristiche espresse dalla D.M. 31.10.1987, n. 509 e deve essere confezionato in contenitori da litri 1 e da litri 5, dotati di idoneo sistema che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere preferibilmente in vetro; nel caso di contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.

Non sono ammessi contenitori in plastica, a perdere

L'olio di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

Parametri chimici

acidità % (ac. Oleico)	max	1,5
numero di perossidi meq/02/kg	max	15
trilinoleina % max		0,35

composizione acidica	cfr Reg CEE 656/94
composizione sterolica	cfr Reg CEE 656/94
transisomeri degli acidi grassi	cfr Reg CEE 656/94

spettrofotometria:	di cui K 232	max	3,3	di cui K 270	max	1,0
--------------------	--------------	-----	-----	--------------	-----	-----

All'esame organolettico l'olio di oliva non deve presentare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa e simili.

Inoltre deve essere limpido, non amaro e possedere il sapore l'odore gradevole inconfondibili dell'olio d'oliva.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto

Non è ammessa la detenzione di olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

OLIO DI OLIVA EXTRA-VERGINE

L'olio extra-vergine d'oliva deve essere impiegato come condimento a crudo e per la preparazione di sughi ed altri primi piatti.

L'olio extra vergine di oliva deve avere le caratteristiche espresse dalla D.M. 31.10.1987, n. 509 e deve essere confezionato in contenitori da litri 1, dotati di idoneo sistema che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere esclusivamente in vetro

L'olio extra vergine deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, colore verde tendente al giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido che ricorda quello delle olive.

L'olio di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

Parametri chimici

acidità % (ac. Oleico)	max	0,6
numero di perossidi meq/02/kg	max	15
trilinoleina % max		0,35

composizione acidica	cfr Reg CEE 656/94
composizione sterolica	cfr Reg CEE 656/94
transisomeri degli acidi grassi	cfr Reg CEE 656/94

spettrofotometria:	di cui K 232	max	2,5
	di cui K 270	max	0,2

esame organolettico mediante panel test, effettuato presso laboratori autorizzati.

Il prodotto deve presentarsi limpido, privo di impurità, con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, privo di difetti e di odore rancido

Devono comunque essere garantiti i requisiti di legge.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto

Non è ammessa la detenzione di olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

POMODORI PELATI

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, privati della buccia e immersi in liquido di governo. E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco non inferiore all'8% ed è permessa l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto non sia inferiore al 6%.

Il prodotto deve presentare odore e sapore caratteristici, deve essere privo di antifermentativi, conservanti e coloranti.

Deve inoltre avere un'acidità non superiore a ph 4,4 e non deve presentare retrogusto metallico.

Deve essere sterilizzato e confezionato in confezioni metalliche in banda stagnata, pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste per legge (D. Lgs. 109/92), in particolare devono essere riportate con caratteri chiari, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- denominazione della conserva;
- nome o ragione sociale e sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- il peso netto e il peso del prodotto sgocciolato che non deve essere inferiore al 60%;
- il termine minimo di conservazione

Non è ammessa la detenzione di pomodori pelati con meno di 2 anni dal termine minimo di conservazione.

ESTRATTI PER BRODO

Gli estratti per brodo devono corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi in materia.

In particolare gli estratti per brodo offerti devono avere i seguenti componenti:

- cloruro di sodio	max 50%
- grassi idrogenati alimentari	max 25%
- glutammato monosodico	max 13%
- estratto di carne	minimo 4%
- estratto di lievito	dal 2 al 6%

Devono essere forniti in confezione da Kg. 1, munite di etichetta indicante la percentuale dei singoli componenti e gli estremi dell'autorizzazione del ministro della sanità.

TONNO ALL'OLIO D'OLIVA

La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente ai tonnidi delle specie come da D. L. 07.07.27 n. 1548 e dovrà essere in olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva.

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Per i recipienti contenenti tonno è consentita una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. 1427/29).

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

I contenitori non devono presentare difetti come bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

Caratteristiche organolettiche

Odore: gradevole e caratteristico,

colore: caratteristico, uniforme, rosa all'interno (non ammissibile inverdimento o bruciature dovute a sovrasterilizzazione).

Sapore: gradevole e caratteristico (assenza di odore o sapore sgradevoli).

Consistenza: compatta e uniforme, non stopposa.
Presentazione: consistente in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; minima presenza di briciole o frammenti.
Assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), assenza di macchie o colorazioni anomale.

Parametri microbiologici:

sterilità commerciale su 20 confezioni per formato, per lotto.

Parametri chimico-fisici:

	Valori medi indicativi	
	min	max
% sale	1.6	2,0
pH	5.8	6.2
% umidità	60	70
% di acqua in olio		8
perossidi meq O ₂ /kg		15
mercurio ppm		0,7
istamina ppm		100

Non è ammessa la detenzione di tonno all'olio di oliva con meno di 18 mesi dal termine minimo di conservazione.

SALE MARINO FINE e GROSSO

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

SUCCHI E POLPA DI FRUTTA

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto.

Essi 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, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.

Devono essere al naturale, contenenti un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40- 50% di frutta, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori tetrabrick da ml 200 circa.

Non è ammessa la detenzione di succhi e polpa di frutta con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

CONFETTURE E MARMELLATE DI FRUTTA

Devono essere ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna. arancia: in monoporzioni, vaschette da 30 gr. circa.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

La quantità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccheri, non deve essere inferiore al 35%. (20% per la marmellata di arancia).