

All. B)

*SCHEDE PRODOTTI ALIMENTARI*

## SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte della ditta appaltatrice sono:

- forniture regolari;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalle norme vigenti;
- corrispondenza delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto;
- etichettatura con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dal [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#) e successive modifiche e integrazioni e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni [\*];
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste (es.: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.);
- integrità del prodotto consegnato (es.: confezioni chiuse all'origine, assenza di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori sgradevoli, ecc.);
- presenza dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma;
- provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate, secondo le vigenti normative in materia.

Molti degli alimenti riportati nelle successive schede sono stati alla fine integrati con una sommaria descrizione delle caratteristiche organolettiche che gli stessi devono presentare al momento del consumo.

[\*] si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento dell'acquisto, abbia una durata ragionevole rispetto al termine minimo di conservazione o di scadenza.

## ELENCO SCHEDE DEI PRODOTTI

### 1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- 1.1 Verdura fresca
  - 1.1.1 Ortaggi a radice
  - 1.1.2 Ortaggi a bulbo
  - 1.1.3 Ortaggi a frutto
  - 1.1.4 Ortaggi a fiore
  - 1.1.5 Ortaggi a fusto
  - 1.1.6 Ortaggi foglia
- 1.2 Legumi
- 1.3 Frutta fresca
- 1.4 Erbe aromatiche

### 2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- 2.1 Latte
- 2.2 Burro
- 2.3 Formaggio a pasta molle e filata
- 2.4 Formaggio e pasta dura
- 2.5 Parmigiano Reggiano e Grana Padano
- 2.6 Mozzarella
- 2.7 Yogurt
- 2.8 Panna (☺)

### 3. CARNI E SALUMI

- 3.1 Carne Bovina
- 3.2 Carne suina
- 3.3 Carne avicunicola
- 3.4 Prosciutto crudo
- 3.5 Prosciutto cotto
- 3.6 Altri prodotti (☞)

#### **4. PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

- 4.1 Farine
- 4.2 Pane
- 4.3 Pizza Margherita
- 4.4 Prodotti da forno confezionati (☞)
- 4.5 Pasta di semola
- 4.6 Pasta all'uovo
- 4.7 Riso
- 4.8 Orzo perlato
- 4.9 Gnocchi freschi e surgelati

#### **5. PRODOTTI VARI**

- 5.1 Pomodori pelati
- 5.2 Olio di oliva
- 5.3 Olio di semi
- 5.4 Tonno sott'olio e al naturale
- 5.5 Uova fresche di gallina
- 5.6 Uova pastorizzate
- 5.7 Zucchero
- 5.8 Spezie
- 5.9 Aceto (☞)

#### **6. PRODOTTI SURGELATI**

- 6.1 Pesce surgelato
- 6.2 Verdura surgelata
- 6.3 Altri prodotti (☞)

#### **7. PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA**

- 7.1 Prodotti da produzione biologica

#### **8. BEVANDE (☞)**

- 8.1 Succhi di frutta
- 8.2 Nettare di frutta monoporzione

## **1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

- 1.1 Verdura Fresca
  - 1.1.1 Ortaggi a radice, a bulbo, a tubero
  - 1.1.2 Ortaggi a frutto
  - 1.1.3 Ortaggi a fiore
  - 1.1.4 Ortaggi a fusto
  - 1.1.5 Ortaggi a foglia
- 1.2 Legumi
- 1.3 Erbe aromatiche
- 1.4 Frutta fresca

## **1. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE**

### **PRODOTTO**

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità;

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei; devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato.

È auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigo-conservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta

### **EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI**

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

### **NITRATI**

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente.

## **1.1 VERDURA FRESCA**

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

La verdura deve:

- \* avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- \* presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- \* essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- \* essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- \* essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- \* essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- \* avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- \* rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari ([O.M. 18 luglio 1990](#) e successive modifiche e integrazioni e nel [D.M. 27 gennaio 1997](#));
- \* essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- \* se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;

\* nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

## ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE

### 1.1.1 ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO

Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

### 1.1.2 ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

### 1.1.3 ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori, Carciofi

### 1.1.4 ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

### 1.1.5 ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli, Erbette, Catalogne, Spinaci, Verze, Indivia, Lattuga, Insalata in genere

## 1.2 LEGUMI

Fagiolini, Piselli, Fagioli, Lenticchie, Ceci

(☞) Potranno essere impiegati anche legumi secchi.

Saranno del tipo "da minestra" quelli identificati dalla denominazione commerciale "fagioli borlotti" o "saluggia piemontese" e confezionati e conservati secondo l'apposita legislazione vigente.

Devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma). Devono essere uniformemente essiccati ed aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

## 1.3 ERBE AROMATICHE

Origano, Alloro, Salvia, Maggiorana, Prezzemolo, Basilico, ecc.

## 1.4 FRUTTA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.

La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- \* avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- \* deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- \* essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- \* essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- \* essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- \* essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- \* essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;

- \* essere pulita e priva di corpi estranei;
- \* essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici;
- \* non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- \* rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari ([O.M. 18 luglio 1990](#) e successive modifiche e integrazioni e nel [D.M. 27 gennaio 1997](#));
- \* essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- \* se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- \* nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

Mele e pere

Albicocche, susine, ciliegie, kaki, nettarine, pesche

Agrumi (limoni, pompelmi, clementine, mandarini, arance, mapi)

Banane

Actinidia (kiwi)

Uva da tavola

Fragole

## 2. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

- 2.1 Latte
- 2.2 Burro
- 2.3 Formaggio Fresco Molle
- 2.4 Mozzarella
- 2.5 Formaggio a pasta dura
- 2.6 Parmigiano Reggiano e Grana Padano
- 2.7 Yogurt

### 2.1 LATTE

#### PRODOTTO

Latte fresco intero pastorizzato;

Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato;

Latte fresco pastorizzato di alta qualità;

Latte intero omogeneizzato e/o parzialmente scremato UHT a media conservazione (☞)

#### ASPETTO

Colore opaco, bianco tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, gradevole, odore leggero e gradevole;

#### CARATTERISTICHE

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al [D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54](#), sue modifiche ed integrazioni. Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o di conservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

#### LIMITI MICROBIOLOGICI

Il latte fresco pastorizzato, delle tipologie di prodotto sopra ricordate deve essere conforme, dal punto di vista microbiologico, a quanto in merito previsto dalle normative vigenti ([D.P.R. n. 54/1997](#), [legge 3 maggio 1989, n. 169](#), [D.M. 9 maggio 1991, n. 185](#)) e deve provenire da stabilimenti di trattamento riconosciuti ai sensi del [D.P.R. n. 54/1997](#).

In particolare il latte pastorizzato deve soddisfare le norme microbiologiche, previste dall'Allegato C, Capitolo II, lettera B, punto 2 del [D.P.R. n. 54/1997](#).

Latte pastorizzato	n	c	m	M
Germi patogeni (Assenza in 25 g)	5	0	0	0
Coliformi a 30° C. (per ml.)	5	1	0	5
Dopo incubazione a 6 C°. per 5 giorni:				
Tenore di germi a 21 C°, (per ml.)	5	1	4 x 10 <sup>4</sup>	5 x 10 <sup>5</sup>
<b>n</b> =	numero di unità di campionamento da esaminare			
<b>c</b> =	numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microorganismo considerato			
<b>m</b> =	numero germi considerato accettabile			
<b>M</b> =	numero germi considerato inaccettabile			

#### LIMITI CHIMICO-FISICI

Il latte pastorizzato fresco ha i seguenti limiti chimico-fisici:

Peso specifico a 20° C. non inferiore a 1028

Grasso:

nel latte intero non inferiore al 3,25%

nel latte parzialmente scremato non inferiore al 1,80%

Residuo secco magro non inferiore a 8,50%

Indice crioscopico inferiore o uguale a -0,520 C.

Prova della fosfatasi negativa  
Prova della perossidasi positiva  
Acidità inferiore a 1,8%  
Antibiotici non rilevabili

#### ADDITIVI

Assenti.

#### CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia ([D.P.R. n. 54/1997](#) - Allegato C, Capitolo III).

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

La validità del latte fresco pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +6°C., non deve protrarsi oltre i 4 giorni da quello della data di confezionamento. [\*]

#### ETICHETTATURA

Conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia;

#### TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (artt. 4 e 6 della [legge n. 169/1989](#)), in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ([D.P.R. n. 327/1980](#)), alla temperatura di 0°C / + 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo, alla temperatura massima di + 9°C.

[\*] si raccomanda che la "vita residua" del prodotto, al momento della consegna, abbia una durata ragionevole rispetto alla scadenza.

(☞) Il latte intero omogeneizzato e/o parzialmente scremato UHT a media conservazione potrà essere utilizzato come ingrediente in alcune preparazioni: tali prodotti dovranno avere un tenore di materia grassa non inferiore rispettivamente al 3,20% e all'1,5% e osservare le prescrizioni stabilite dalla normativa vigente (DPR 54 del 14/1/1997). Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

## 2.2 BURRO

#### PRODOTTO

Burro di centrifuga

#### ASPETTO

Pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38 %
- grasso: 87,95 % (non inferiore all'80%)
- albumine e lattosio: 0,54 %
- ceneri: 0,13 %.

Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato

#### ADDITIVI

Assenti (è ammesso solo il sale comune)

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

#### LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi al [D.P.R. n. 54/1997](#)

Burro	n	c	m	M
Listeria monocytogenes			Assenza 1 g.	

Salmonella spp	5	0	Assenza in 25 g.	
Coliformi a 30° C. (per ml.)	5	2	0	10
<b>n</b> =	numero di unità di campionamento da esaminare			
<b>c</b> =	numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microorganismo considerato			
<b>m</b> =	numero germi considerato accettabile			
<b>M</b> =	numero germi considerato inaccettabile			

## 2.3 FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

### PRODOTTO

Formaggio fresco (es.: stracchino, crescenza, caciotta fresca, ecc.);

### TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari;

devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto:

deve essere fornito solo in confezioni originali;

deve essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

(☞) Potranno essere utilizzate pezzature a forma di parallelepipedo schiacciato da 1000 g.

### CONSERVANTI

Assenti

### LIMITI MICROBIOLOGICI

Conformi al [D.P.R. n. 54/1997](#):

formaggio fresco molle	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Assenza in 25 g.	
Salmonelle	5	0	Assenza in 25 g.	
Staphylococcus aureus	5	2	100	1.000
Escherichia coli	5	2	100	1.000
Coliformi a 30° C.	5	2	10.000	100.000
<b>n</b> =	numero di unità di campionamento da esaminare			
<b>c</b> =	numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microorganismo considerato			
<b>m</b> =	numero germi considerato accettabile			
<b>M</b> =	numero germi considerato inaccettabile			

### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni;

## 2.4 MOZZARELLA

### PRODOTTO

Mozzarella di latte vaccino.

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Ovoline di colore bianco, prive di macchie.

Sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

Il formaggio fresco a pasta filata mozzarella proposto al consumo diretto, deve:

- essere fornito solo in confezioni originali;
- essere fornito in pezzature da 125 g. e 250 g.

(☞) Potranno essere utilizzate confezioni di mozzarelline da 10 grammi di peso sgocciolato o nominale cadauna da fornirsi in confezioni da 1 kg nel loro liquido di governo.

Potrà essere impiegata mozzarella in filoncini di peso compresi tra 500g e 1 kg di peso netto senza la presenza di liquido di governo all'interno della confezione, da utilizzarsi nella preparazioni di primi piatti o secondi quali ad esempio pizza, crespelle ecc.

## CONSERVANTI

Assenti.

## LIMITI MICROBIOLOGICI

mozzarella	n	c	m	M
Listeria monocytogenes	5	0	Assenza in 25 g.	
Salmonelle	5	0	Assenza in 25 g.	
Staphylococcus aureus	5	2	100	1.000
Escherichia coli	5	2	100	1.000
Coliformi a 30° C.	5	2	10.000	100.000

**n** = numero di unità di campionamento da esaminare  
**c** = numero di unità di campionamento nelle quali può essere ammessa la presenza del microorganismo considerato  
**m** = numero germi considerato accettabile  
**M** = numero germi considerato inaccettabile

## IMBALLAGGIO

Confezioni da:

- 125 gr. sgocciolato o nominale
- 250 gr. sgocciolato o nominale

con liquido di governo.

Le sostanze impiegate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

## ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

## Crescenza (☞)

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

E' necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- *E.coli*: inferiore a 10 UFC/g
- *Staphylococcus coagulasi* inferiore a 10<sup>2</sup> UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 10<sup>4</sup> UFC/g
- Muffe: inferiore a 10<sup>3</sup> UFC/g

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

### **Stracchino (☺)**

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescita maturo ha un contenuto di circa:

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

Sulla confezione deve essere annotata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4°C.

### **Robiola (☺)**

Prodotto ottenuto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico- sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

### **Casatella (☺)**

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

### **Ricotta (☺)**

Formaggio di origine italiana, prodotta da dematurazione acido - termica dell'albumina del siero di latte vaccino ripastorizzato dopo affioramento. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere le seguenti: colore bianco, sapore delicato, odore caratteristico di latte, struttura finemente granulosa e cremosa.

## **2.5 FORMAGGI A PASTA DURA**

### **PRODOTTO**

Formaggio con maturazione superiore a 60 gg.

### **TIPOLOGIA**

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari; devono mantenere nelle porzioni, fino al momento del consumo, i loro requisiti organolettici caratteristici: consistenza, colorazione, colore, odore e sapore (l'eventuale presenza percentuale di crosta, fermo restando il rispetto delle norme igienico sanitarie in materia, deve essere compatibile con la tipologia del formaggio, secondo le tradizionali procedure di porzionatura).

### **CONSERVANTI**

In conformità a quanto previsto dal [D.M. 27 febbraio 1996, n. 209](#), sue modifiche ed integrazioni.

### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Conformi al [D.P.R. n. 54/1997](#)

### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai suoi D.M. di attuazione.

### **ETICHETTATURA**

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

### **CARNIA (☺)**

Formaggio di esclusiva origine friulana peso tipico di ogni forma Kg 6-7. Deve avere stagionatura da 30 gg a 12 mesi; deve essere prodotto con latte di vacca e caglio di vitello, cottura a 40°C. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico- sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

### **ITALICO (☺)**

Deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca: 50%.

Deve essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura. Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico- sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4°C.

### **ASIAGO (☺)**

Formaggio di origine italiana, prodotto esclusivamente con latte di vacca, semicotto - duro. Sullo scalzo dovrà riportare impresso in maniera indelebile il marchio caratteristico del Consorzio per la tutela del formaggio Asiago. DPR 30/10/55 n. 1269 art. 2 e successive modifiche

### **EMMENTAL (☺)**

Formaggio a pasta semidura, pressata, cotta, con evidente occhiatura, di colore giallo e gusto delicato, ricavato da latte intero pastorizzato.

Stagionatura 50/60 giorni.

### **LATTERIA (☺)**

### **MONTASIO (☺)**

## **2.6 PARMIGIANO REGGIANO E GRANA PADANO**

### **PRODOTTO**

Parmigiano Reggiano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Grana Padano, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi.

### **ASPETTO**

Dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.

Peso minimo di una forma: kg. 24;

Colorazione esterna: tinta scura ed oleata, oppure gialla dorata naturale;

Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino;

Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato;

Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile;

Spessore crosta circa mm. 6;

Grasso della sostanza secca: minimo 32%.

### **ADDITIVI**

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Maturazione naturale nella zona di produzione.

I formaggi proposti al consumo grattugiati devono presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 12 mesi per il "Parmigiano Reggiano" e non inferiore a 9 mesi per il "Grana Padano";

devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra 25-35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

devono essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio grattugiato e la relativa stagionatura/maturazione.

#### IMBALLAGGIO

- Forme intere
- Porzionato (sottovuoto)
- Porzioni da gr. 25 circa
- Porzioni da gr. 5 grattugiato

#### ETICHETTATURA

Ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano", l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Il prodotto porzionato dovrà essere corredato, per tutta la durata della fornitura, della dichiarazione della ditta confezionatrice, che trattasi effettivamente di "Parmigiano Reggiano" e di "Grana Padano".

#### LIMITI CARICHE MICROBIOLOGICHE DEL PRODOTTO GRATTUGIATO:

"Parmigiano Reggiano" e "Grana Padano" grattugiato

- Staphilococcus Aureus: <100
- Muffe: < 10
- Escherichia Coli: < 100

## 2.7 YOGURT

### PRODOTTO

Yogurt intero naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino;

Yogurt magro naturale o alla frutta ottenuto da latte fresco vaccino.

### ASPETTO

- Sapore lievemente acidulo, ma gradevole;
- Consistenza liquida-cremosa;
- Colore bianco-latte oppure tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.

Nella fornitura di yogurt, fermi restando i requisiti microbiologici minimi riferiti al *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus* ( $1-5 \times 10^6/g$ ) e le caratteristiche della confezione (125 g.), relativamente alla tipologia 'alla frutta' devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.

### ADDITIVI

Assenti, non devono essere presenti sostanze addensanti nello yogurt magro.

### REQUISITI MICROBIOLOGICI MINIMI:

Yogurt	Alla produzione	Alla distribuzione
Germi specifici di fermentazione vivi:		
<i>Lactobacillus bulgaricus</i> : 1 x 10 g,	$1 \times 10^8 - 1 \times 10^{10} /g.$	$1 - 5 \times 10^6 /g.$
<i>Streptococcus thermophilus</i> : 1 x 10 g	$1 \times 10^8 - 1 \times 10^{10} /g.$	$1 - 5 \times 10^6 /g.$
Coliformi	non oltre 10/g.	non oltre 10/g
Contaminanti saprofiti: (schizomiceti mesofili e miceti)	in numero tale da non modificare le caratteristiche del prodotto;	
Salmonelle	assenti in 25 g.	assenti in 25 g.
Stafilococco aureo	assente in 1 g.	assente in 1 g.

Fonte: Istituto Superiore di Sanità

\*pH: da 3,5 a 4.

\* Grassi: circa il 3% per lo yogurt intero e non maggiore al 1% per lo yogurt magro.

**IMBALLAGGIO**

Confezioni da 125 g.

Confezionamento in appositi contenitori a perdere di materiale idoneo al contatto con gli alimenti.

**ETICHETTATURA**

Conforme al [\*D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109\*](#), sue modifiche ed integrazioni.

**Panna (☺)**

Panna da crema di latte, grasso minimo 20%. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Confezioni in tetra Brik asettico da 500 ml o da 200 ml.

### **3. CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA**

- 3.1 Carne bovina
- 3.2 Carne suina
- 3.3 Carne avicunicola
- 3.4 Prosciutto crudo
- 3.5 Prosciutto cotto

#### **3.1. CARNE BOVINA**

##### **PRODOTTO**

Carne bovina, fresca o congelata in piccoli tagli anatomici, ottenuti dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone classificato R/2 secondo le griglie CEE.

Tagli anatomici previsti e rispettivi pesi richiesti:

- Scamone 4,5 - 6 Kg.
- Fesa 7, 8 - 10Kg.
- Sottofesa 6 - 8 Kg.
- Girello 2 - 3,5 Kg.
- Noce 5 - 6,5 Kg.
- Filetto 2 - 3,5 Kg.
- Lombo 9- 12Kg.

##### **ASPETTO**

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino Adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione o di alterazioni.

##### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- Tutte le carni devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE.
- Fermo restando la rispondenza dei requisiti merceologici indicati nella presente scheda i prodotti potranno provenire anche da Paesi produttori extracomunitari (contingente GATT).
- Il sezionamento, il confezionamento e l'eventuale congelamento, devono essere effettuati in stabilimenti riconosciuti idonei dalla CEE, nei quali sussiste l'obbligo, secondo la vigente normativa (D.L.gs. 286/94, sue modifiche ed integrazioni), della realizzazione di piani di auto-controllo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica e chimica delle produzioni.
- Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S., tutte le carni bovine congelate che all'atto della consegna o durante la permanenza presso le dispense, evidenzino le seguenti anomalie:
  - Segni di un pregresso scongelamento;
  - Tracce anche lievi di muffa sulle superfici;
  - Una conservazione allo stato di congelamento superiore ai 18 mesi;
  - Ossidazione del tessuto adiposo;
  - Estese e profonde "bruciature" da freddo;
  - Odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna, che si evidenziano dopo il processo di scongelazione.

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna;
- la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

##### **LIMITI MICROBIOLOGICI**

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre, per ogni partita di merce consegnata, la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a tre classi sottoriportato.

<b>Carne Bovina</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Carica mesofila totale	5	3	3,5 X 10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Coliformi totali	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Stafilococchi coag. Positivi	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Salmonelle			Assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Clostridi solfito riduttori	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<b>n</b> =	numero dei campioni prelevati per lotto			
<b>c</b> =	numero max ammesso di campioni compresi tra m ed M			
<b>m</b> =	numero germi considerato accettabile			
<b>M</b> =	numero germi considerato inaccettabile			

I parametri chimici, riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

### IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'ALL. 1 del [D.Lgs. n. 286/1994](#), sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

### ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- a) Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- b) Stato fisico: congelato o fresco;
- c) Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: bovino adulto;
- d) Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro .....",
- e) Modalità di conservazione;
- f) Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- g) La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- h) La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche e integrazioni;
- i) Data di confezionamento;
- j) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- k) Su ciascun imballaggio secondario dovrà essere indicato il peso netto.

### TRASPORTO

Le carni congelate, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a - 15°C.

Le carni fresche dovranno essere consegnate allo stato di refrigerazione a + 4°C.

## 3.2. CARNE SUINA

### PRODOTTO

Carne fresca di suino.

Lombi disossati (filoni).

### ASPETTO

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine i lombi che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

#### CARATTERISTICHE

Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE; le lombate di peso 4-5 kg. devono provenire da suini di peso morto non inferiore ai 130 kg., devono essere prive di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero) e la sezione del lombo deve essere corrispondente esclusivamente a muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, con i corrispondenti segmenti di costole.

#### LIMITI MICROBIOLOGICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a 5 classi sottoriportato.

<b>Carne Suina</b>	<b>n</b>	<b>c</b>	<b>m</b>	<b>M</b>
Carica mesofila totale	5	3	3.5 X 10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Coilformi totali	5	2	10 <sup>3</sup>	10 <sup>4</sup>
Stafilococchi. coag. positivi	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Salmonelle			Assenti in 25 gr.	
Listeria m.	5	3	10	10 <sup>2</sup>
Clostridi solf. ridutt.	5	3	10	10 <sup>2</sup>
<b>n</b> =	numero dei campioni prelevati per lotto			
<b>c</b> =	numero max ammesso di campioni compresi tra m ed M			
<b>m</b> =	numero germi considerato accettabile			
<b>M</b> =	numero germi considerato inaccettabile			

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

#### IMBALLAGGIO

I lombi suini freschi, dovranno essere conferiti confezionati sottovuoto secondo le norme di cui al cap. XII dell'ALL. I del D.Lgs. n. 286/1994, sue modifiche ed integrazioni.

I suddetti tagli anatomici saranno confezionati utilizzando involucri e materiali d'imballaggio conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sottovuoto) o su una etichetta inserita o apposta in forma inamovibile:

- Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
- Stato fisico: fresco;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro .....";
- Modalità di conservazione;
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente alla Direttiva CEE 64/433 e successive modifiche;

- h) Data di confezionamento;
- i) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
- j) Su ciascun imballaggio dovrà essere indicato il peso netto.

#### TRASPORTO

Le carni suine fresche conferite, dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +4°C.

### **3.3 CARNI AVICUNICOLE (fresche)**

#### PRODOTTO

Polli a busto, cosce di pollo, anche di pollo, petti di pollo, spiedini di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, posteriore di coniglio. No carni ottenute da riproduttori maschi o femmine delle rispettive specie animali sopracitate.

#### ASPETTO

**CARNI DI CONIGLIO** Posteriori interi, sezionati all'altezza dell'ultima costola (I vertebra lombare), provenienti da conigli di produzione nazionale o comunitaria, macellati e completamente eviscerati, senza frattaglie, senza pelle e con zampe prive della parte distale.

Gli animali devono avere un'età compresa fra gli 80/100 giorni ed un peso morto variante da 1,2 kg. a 1,5 kg; non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

I posteriori devono presentare solo nella cavità del bacino ed attorno al rene il tessuto adiposo di deposito naturale che sarà di colorito bianco latte, di consistenza soda e di dimensioni modeste; i tessuti muscolari devono avere colorito rosa chiaro lucente.

I grossi gruppi muscolari delle cosce devono essere ben scolpiti e mostrare profili rotondeggianti; i fasci muscolari costituenti la lombata devono uguagliare il profilo della linea longitudinale costituita dalle apofisi spinose delle vertebre toraciche e lombari.

**CARNI AVICOLE** I polli a busto e gli altri tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza sodo-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

#### TAGLI RICHIESTI

Si richiedono polli a busto completamente eviscerati, di peso tra kg. 1 e kg. 1,2 ed i tagli commerciali, qui di seguito elencati e denominati, in conformità al Reg. CEE 91/1538, rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso.

Cosce di pollo: Dette anche fuselli, fusi o perine, dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme pari a circa 130/150 gr.

Anche di pollo: Denominazione commerciale "sovracosce". Il prodotto verrà conferito in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 gr., in questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso.

Petti di pollo: Denominazione commerciale "petto con forcella". Dovranno corrispondere ad un peso complessivo singolo non inferiore ai 300 gr. e non superiore ai 500 gr.

Fesa di tacchino: Denominazione commerciale "filetto/fesa".

Tacchino per spezzatino: Polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilaginee in genere.

#### CARATTERISTICHE

Le carni di pollame, di tacchino e di coniglio debbono provenire da animali allevati sul territorio comunitario, macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE.

Le carni pertanto debbono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, il trasporto delle carni avicunicole; conformemente pertanto, a quanto riportato dal [D.P.R. 10 dicembre 1997, n. 495](#), sue modifiche ed integrazioni (pollame) e dal [D.P.R. 30 dicembre 1992, n. 559](#), sue modifiche ed integrazioni (coniglio).

#### LIMITI MICROBIOLOGICI E CHIMICI

Il fornitore a richiesta del cliente deve essere in grado di produrre per ogni partita di merce consegnata la certificazione comprovante l'esecuzione di analisi di autocontrollo, in fase di produzione, dalle quali risultino parametri microbiologici compresi nei limiti di cui allo schema di campionamento a 3 classi innanzi riportato.

Carni Avicunicole	n	c	m	M
Carica mesofila totale	5	3	3.5 x 10 <sup>5</sup>	10 <sup>7</sup>
Coilformi totali	5	2	10 <sup>4</sup>	10 <sup>5</sup>
Escherichia coli	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Stafilococchi. coag. positivi	5	3	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
Salmonelle			Assenti in 25 gr.	
Listeria monocytogenes	5	3	<10	10 <sup>2</sup>
Clostridi solfito riduttori	5	3	<10	10 <sup>3</sup>

**n** = numero dei campioni prelevati per lotto  
**c** = numero max ammesso di campioni compresi tra m ed M  
**m** = numero germi considerato accettabile  
**M** = numero germi considerato inaccettabile

I parametri chimici riferiti a residui di sostanze inibenti, contaminanti ambientali e sostanze ormonali, devono essere ricompresi tra quelli previsti dalla normativa vigente.

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento dei diversi prodotti deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le sostanze ed i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

#### ETICHETTATURA

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili, chiaramente leggibili, devono essere riportate direttamente sugli imballaggi primari (involucri per sotto vuoto) o su una etichetta inseritavi o appostavi in forma inamovibile:

- Denominazione della specie dei relativi tagli e classe di appartenenza (regolamento CEE 91/1538);
- Stato fisico: fresco;
- Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione "da consumarsi entro" (data di scadenza);
- Il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
- La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
- La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il macello ("M") o il laboratorio di sezionamento ("S") conformemente a quanto prescritto al Cap. XII dell'Allegato al [D.P.R. n. 495/1997](#), sue modifiche ed integrazioni (pollame) ed al Cap. III dell'Allegato al [D.P.R. n. 559/1992](#), sue modifiche ed integrazioni (coniglio);
- Data di confezionamento;

h) Sull'imballaggio secondario devono essere fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra ed inoltre il peso netto.

#### TRASPORTO

Le carni fresche avicunicole dovranno essere trasportate conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

### **3.4. PROSCIUTTO CRUDO**

#### PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1<sup>a</sup> qualità.

#### ASPETTO

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;

- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

- scarsa marezzatura della mescolatura.

#### CONSERVANTI

Assenti.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti ([D.Lgs. n. 537/1992](#), sue modifiche ed integrazioni).

Prosciutto ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg. di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione ([O.M. 14 febbraio 1968](#)).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarrè, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%

- sale 5-5,5%

- proteine 28%

- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

#### IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sotto vuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. n. 109/1992](#), sue modifiche ed integrazioni

Indicazioni obbligatorie:

1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagna", etc.;

2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;

3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;

- 4) La data di confezionamento;
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario ([D.Lgs. n. 537/1992](#), sue modifiche ed integrazioni);
- 6) Quantità netta;
- 7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- 8) Identificazione del lotto;
- 9) Modalità di conservazione.

### 3.5 PROSCIUTTO COTTO

#### PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1<sup>a</sup> qualità senza aggiunta di polifosfati.

#### ASPETTO

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

#### CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti, né conservanti.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.L.gs. n. 537/1992, sue modifiche ed integrazioni).

Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino con peso vivo non inferiore ai kg. 120, pertanto la pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 7 ed i 10 kg.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 75%, proteine 22%, grassi 3%.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna
- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)
- presenza di odori sgradevoli.

#### IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### LIMITI MICROBIOLOGICI

Parametri merceologici	Limiti o valori guida
Carica batterica totale	104 /g.
Escherichia coli	< 10/g.
Stafilococco aureo	< 10/g.
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g.
Salmonella spp.	Assenza in 25 g.
Listeria monocytogenes	Assenza in 25 g.

### 3.6 ALTRI PRODOTTI

**BRESAOLA** (☺)

Carne bovina conservata, tipica della Valtellina e della provincia di Sondrio, ottenuta dalla coscia di manzo mediante salagione con aggiunta di erbe e spezie, e successiva maturazione per 2 o 4 mesi. Avendo un apporto di grassi inferiore al prosciutto crudo magro, risulta maggiormente digeribile.

**SPECK** (☺)

Prodotto ottenuto dal prosciutto fresco disossato tagliato all'articolazione femore-tibia-rotula con l'esclusione della fesa. Il prodotto dovrà avere una stagionatura di 4 mesi o superiore.

**PANCETTA** (☺)

Con questo termine si intende quella parte del suino costituita dai tessuti della regione addominale che comprendono cotenna, grasso, parti di muscolo.

**WURSTEL** (☺)

Prodotto pastorizzato. Ingredienti: carne di pollo (48%), carne di tacchino (43%), acqua, sale, proteine del latte, zuccheri (destrosio e lattosio), aromi, stabilizzanti, antiossidanti, conservanti (nitrito di sodio e nitrato di potassio)

## **4. PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO**

4.1 Farine

4.2 Pane

4.3 Pizza Margherita

4.4 Prodotti da forno confezionati

4.5 Pasta di semola

4.6 Pasta all'uovo

4.7 Riso

4.8 Orzo Perlato

4.9 Gnocchi freschi e surgelati

### **4.1 FARINE**

Farine di grano tenero

Tipo "00", tipo "0", tipo "1", tipo "2", secondo le caratteristiche individuate dall'art. 1 del [D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187](#).

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

#### **Farina bianca**

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

\* Umidità massima: 14.50%

\* Ceneri: 0.55% su s.s.

\* Proteine minino: 9%

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal [D.M. n. 209/1996](#), sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del [D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187](#).

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

#### **Farina di mais (anche precotta per polenta) (☺)**

La farina di mais deve essere ricavata dalla granella di mais (bianca o gialla). Per quanto riguarda le caratteristiche bromatologiche, chimiche, microbiologiche, il tipo di confezionamento e le modalità di trasporto si fa riferimento alla categoria "farina bianca".

#### **Semolino (☺)**

Prodotto con farine di grano duro, indenne da parassiti e non deve contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi dei D.L. n° 109/93 e n° 77/93.

### **4.2 PANE**

#### **PRODOTTO**

Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.

È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).

#### **CARATTERISTICHE**

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;

- crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida ma non collosa;
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

#### ADDITIVI

Assenti.

#### **PANE SPECIALE CONDITO (☞)**

Nel caso di utilizzo di pane speciale condito deve essere dichiarato il tipo di ingrediente impiegato che deve rientrare tra quelli citati all'art. 20 della Legge 580/67 e dai D.M. 5/2/1970 e D.M. 2/2/1976.

#### **PANE CARRE' (☞)**

Il pane a cassetta o pancarrè potrà essere utilizzato quasi esclusivamente per tartine e toast.

Si ottiene da impasti esenti da additivi e conservanti teneri, lievitati a lungo e cotti in stampi dalle forme tipiche. Il suo colore dovrà essere bianco e la sua consistenza dopo cottura dovrà essere soffice e morbida, mentre la sua struttura non dovrà presentare parti vuote.

La fornitura riguarderà: crostini. Tale prodotto sarà ottenuto tagliando le forme di pancarrè in rettangolini dai quali sarà poi eliminata una parte del contenuto idrico mediante la loro permanenza in forno. Tali rettangolini diventeranno così crostini acquistando consistenza croccante e lievemente dorata.

#### **PANE GRATTUGIATO (☞)**

Confezionato con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco con le caratteristiche indicate.

### **4.3 PIZZA MARGHERITA**

#### PRODOTTO

Pizza Margherita con farina di tipo "0" o integrale.

#### CARATTERISTICHE

Prodotta con farina di tipo "0" o integrale a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in idonee teglie di acciaio inox, tipo gastronorm.

#### Ingredienti:

farina "0", mozzarella di latte vaccino o fior di latte, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

(☞)E' consentito utilizzare base per pizza precotta surgelata confezionata con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto, sale, farina di cereali maltati, lievito di birra, olio di oliva. Farcitura: passata e/o polpa di pomodoro.

#### Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sotto-cottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- le teglie di cottura, non devono presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;
- la pizza deve provenire da cottura diretta, con espresso divieto di utilizzo di prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;
- deve essere servita alla temperatura organoletticamente e gastronomicamente ottimale;
- se di provenienza artigianale deve essere accompagnata da opportuna documentazione relativa al produttore.

#### ADDITIVI

Assenti.

## TRASPORTO

la pizza cotta in centro cottura esterno deve rispettare le temperature del legame caldo-caldo

### **4.4 PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI**

Prodotti in conformità al [D.P.R. 23 giugno 1993](#), n 283, sue modifiche ed integrazioni.

#### **CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE**

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

Ingredienti di base: farine di frumento tipo "0", oli vegetali (preferibilmente olio extravergine di oliva), lievito naturale, sale. Il tenore di umidità non può essere superiore al 7%.

#### **CRACKERS SENZA AGGIUNTA DI GRASSI (☞)**

Prodotti in conformità al [D.P.R. 23 giugno 1993](#), n° 283. Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole, deve essere croccante e spezzarsi nettamente quando sottoposto a masticatura o a frattura manuale.

#### **FETTE BISCOTTATE NON ZUCCHERATE**

Fette biscottate con farina bianca o integrale, meglio se in monoporzione.

Ingredienti consigliati: farina di grano tenero tipo integrale o tipo "0", lievito naturale, olio vegetale (preferibilmente olio extravergine di oliva), destrosio, sale, estratto di malto.

Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%.

Per la fornitura come merenda per le scuole elementari con pasto veicolato, il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

#### **GRISSINI E SCHIACCIATINE (☞)**

Prodotti con farina bianca o integrale; senza conservanti.

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

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

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina bianca o integrale di grano tenero, lievito, estratto di malto, oli vegetali (dichiarati), sale marino.

Per le schiacciatine i tipi previsti sono: rosmarino, sesamo, 5 cereali

#### **BISCOTTI (☞)**

I biscotti da somministrare devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina, zucchero, sostanze grasse, uova, latte, polvere lievitante. I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina e le sostanze grasse impiegate nella lavorazione. Le materie grasse ammesse sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali monosemie. Non sono accettati additivi antiossidanti.

Nella produzione dei biscotti non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle normative vigenti. I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero o con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio. I

biscotti non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alternate ad altre impurità. Sono ammessi gli aromi naturali.

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

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

#### **PANETTONI, COLOMBE PASQUALI, FOCACCE (☞)**

Gli ingredienti ammessi sono i seguenti: farina di grano tenero tipo "00", zucchero, burro, uova od ovoprodotto, uva sultanina, frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito, aromi naturali. Possono essere accettate variazioni alla composizione consigliata, purché necessarie alla buona tecnica pasticceria e non concernenti aggiunta di additivi e conservanti.

#### **ALTRE TORTE CONFEZIONATE (☞)**

Si utilizzeranno prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0", "00" od integrali, esenti da additivi e conservanti, senza impiego di grassi idrogenati; inoltre, dovranno essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

Le tipologie fornite saranno le seguenti: crostata, plumcake, dolci secchi lievitati, allo yogurt, con ricotta, di mele.

### **4.5 PASTA DI SEMOLA**

#### **PRODOTTO**

Pasta di semola di grano duro.

#### **ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti

#### **ADDITIVI**

Non ammessi.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

- Umidità max.: 12,50%;
- Acidità max.: 4°;
- Ceneri max: 0,90% su s.s.;
- Proteine min.: 10,50% su s.s.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

### **4.6 PASTA ALL'UOVO**

#### **PRODOTTO**

Pasta all'uovo.

#### **ASPETTO**

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

#### **ADDITIVI**

Non ammessi.

#### **CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO**

Secondo quanto indicato all'art. 8 del [D.P.R. 9 febbraio 2001, n. 187](#).

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido.

- Umidità max.: 12,50%
- Acidità max.: 5%
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- Proteine: non inferiore a 12.50% su s.s.

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### PASTE RIPIENE (☺)

La fornitura riguarderà prodotti appartenenti alla categoria delle paste alimentari speciali fresche di farina di grano tenero e/o semola di grano duro all'uovo con ripieno dei tipi chiamati **tortellini ravioli, tortelloni**.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- pasta:
  - semola di grano duro
  - uova fresche pastorizzate
  - acqua e sale
- ripieno:
  - carne bovina o p.crudo o ricotta
  - pangrattato
  - formaggio
  - ortaggi
  - sale e spezie

I prodotti dovranno essere esenti da additivi, coloranti e conservanti.. Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Queste paste dovranno garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzettamenti o perdite del ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio mensa con trasporto.

Le paste dovranno essere confezionate in sacchetti sigillati di peso non inferiore a 400g e non superiore ai 2000 g, imballate in contenitori di cartone.

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10°C. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. L'etichettatura deve essere ai sensi dei D.L. n° 109/1993 e n° 77/1993.

## 4.7 RISO

### PRODOTTO

Riso fino, semifino, superfino.

Riso integrale, riso parboiled.

### CONSERVANTI

"È vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" ([legge 18 marzo 1958, n. 325](#), sue modifiche ed integrazioni).

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

### 4.8 ORZO PERLATO

#### PRODOTTO

Orzo perlato

#### CONSERVANTI

"È vietato qualsiasi trattamento con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale" ([legge 18 marzo 1958, n. 325](#), sue modifiche ed integrazioni).

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### Farro (☺)

I grani devono risultare uniformi, integri e puliti: indenne da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti etc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare nè insudiciamento esterno nè rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.Lvo n° 109 del 27/01/1992.

#### Miglio decorticato e avena (☺)

I prodotti, che possono essere sia in chicco che in fiocchi, devono risultare indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti ecc., ed alterazioni di tipo microbiologico.

Le confezioni non devono presentare ne insudiciamento esterno ne rotture.

### 4.9 GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI

#### PRODOTTO

Gnocchi.

#### ASPETTO

Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, con zucca, ecc.

#### ADDITIVI

Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto [D.M. 27 febbraio 1996, n. 209](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero 00 e/o semolino, sale e acqua.

Devono essere utilizzati gnocchi di patate freschi o surgelati.

Nel caso di utilizzo di prodotto surgelato deve essere data informazione all'ente appaltante mediante apposito documento accompagnatorio recante anche i riferimenti del produttore.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

#### TRASPORTO

Il trasporto dei gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +10° C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire alla temperatura inferiore o uguale a -18 °C.

## **5. PRODOTTI VARI**

- 5.1 Pomodori pelati
- 5.2 Olio di oliva
- 5.3 Olio di semi
- 5.4 Tonno sott'olio e al naturale
- 5.5 Uova fresche
- 5.6 Uova pastorizzate
- 5.7 Zucchero
- 5.8 Spezie
- 5.9 Aceto di vino o mele

### **5.1. POMODORI PELATI e PASSATA DI POMODORO**

#### **PRODOTTO**

##### **Pomodori pelati.**

Conforme al [D.P.R. 11 aprile 1975, n. 428](#), sue modifiche ed integrazioni ed in particolare:

i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
- e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
- f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

#### **IMBALLAGGIO**

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

#### **ETICHETTATURA**

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

##### **Passata di pomodoro**

#### **PRODOTTO**

ottenuto da pomodori pelati freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti, nel rispetto del [D.M. 27 febbraio 1996, n. 209](#), sue modifiche ed integrazioni, il prodotto deve essere pastorizzato o sterilizzato secondo la vigente normativa.

#### **IMBALLAGGIO**

in contenitori di vetro oppure in banda stagna (☞) ai sensi della L. 30.04.1962 n. 283 e D.M. 21.03.1973 e succ. modifiche. Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice e confezionatrice, termine minimo di conservazione, luogo di produzione.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

### 5.2 OLIO DI OLIVA

#### PRODOTTO

Olio extravergine di oliva

#### ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

#### ADDITIVI

Assenti.

#### CARATTERISTICHE

Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Acidità libera (v. acido oleico): max 1%.

Rancidità (kreiss): assente

Perossidi: massimo 20 (meq.02/ kg.)

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

Contenitori sigillati a perdere.

### 5.3 OLIO DI SEMI (monoseme)

#### PRODOTTO

Olio di arachide, di girasole o di mais.

#### ASPETTO

Limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto da semi di arachide, o di girasole o di mais.

- Colesterolo (% degli steroli): max 0,5%;
- Rancidità (kreiss): assente;
- Acidità libera (in acido oleico): max 0,5%;
- Numero di perossidi (meq. 02/kg.): max 10;
- l'olio di mais va utilizzato a crudo.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### IMBALLAGGIO

Contenitori sigillati a perdere.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il [D.P.R. 23 agosto 1982, n. 777](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione.

### 5.4 TONNO SOTTOLIO (OLIO DI OLIVA), TONNO AL NATURALE

#### PRODOTTO

Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione, essere di prima scelta, a tranci interi (art. 3 regolamento CEE 92/1536).

Il prodotto fornito deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito dalla normativa vigente l'inscatolamento con la denominazione di "tonno" (regolamento CEE 92/1536)

#### ASPETTO

Odore: All'apertura della scatola le carni di tonno debbono avere odore caratteristico e gradevole; debbono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: Il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa a rosso bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: I fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica debbono essere disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro; non debbono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%.

Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci, debbono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

#### CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti ([D.Lgs. n. 531/1992](#), sue modifiche ed integrazioni), con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti (allegato cap. V del [D.Lgs. n. 531/1992](#), sue modifiche ed integrazioni e [D.M. 9 dicembre 1993](#)).

Le carni debbono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente, di colore giallo ed avere una bassa acidità. È ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni. Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 - 2%).

Verranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazione e confezionamento.

#### IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente ([D.P.R. n. 777/1982](#), sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione) ed inoltre a quanto previsto dal cap. VI allegato al [D.Lgs. n. 531/1992](#), sue modifiche ed integrazioni.

Saranno respinte all'origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109](#), sue modifiche ed integrazioni.

### **5.5 UOVA FRESCHE DI GALLINA**

#### PRODOTTO

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Categoria qualitativa A

Categoria di peso: 55 - 60 gr.

Le uova di Categoria A devono presentare le caratteristiche seguenti:

- Guscio e cuticola: normali, netti, intatti;
- Albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;

- Tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, 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: esente da odori estranei.

#### CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5° C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5° C. durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

#### ETICHETTATURA

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero indicante la settimana di imballaggio.

#### TRASPORTO

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.

#### Uova fresche di gallina

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al regolamento CEE 90/1907 e successive modifiche.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 gr, fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuono ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.

Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5° C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5° C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici:

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
Salmonella spp.	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
Salmonella spp.	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del regolamento CEE 69/95.

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

- \* il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- \* il numero distintivo del centro d'imballaggio;
- \* la categoria di qualità e di peso;
- \* il numero delle uova imballate;
- \* il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- \* la data di scadenza e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- \* il riferimento al sistema di allevamento.

Se richiesto la ditta appaltatrice dovrà fornire una certificazione analitica, con una periodicità di 3 mesi circa, di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza.

Risultano inoltre qui richiamate le specifiche definite dall'art. 4 del regolamento CEE 90/1907.

## 5.6 UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4° C.

### CARATTERISTICHE

il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CEE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui all'allegato al [D.Lgs. n. 65/1993](#), capp. III, IV, V, sue modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati.

### Requisiti microbiologici

Parametri	Limiti o Valori guida	Riferimento normativo o bibliografico
carica batterica totale	10 5 UFC/g	<a href="#">D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65</a>
Enterobatteri	10 <sup>2</sup> UFC/g	<a href="#">D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65</a>
Staphylococcus aureus	Assente in 1 g	<a href="#">D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65</a>
Salmonella spp.	Assente in 25 g	<a href="#">D.Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65</a>

L'ente appaltante può richiedere alla ditta appaltatrice una certificazione analitica, avente periodicità trimestrale, per la ricerca microbiologica dei parametri sopra indicati.

### ADDITIVI

Assenti.

### IMBALLAGGIO

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni riportate al cap. VIII dell'allegato al [D.Lgs. n. 65/1993](#), sue modifiche ed integrazioni.

### TRASPORTO

Dev'essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. n. 109/1992](#), sue modifiche ed integrazioni.

## 5.7 ZUCCHERO

### PRODOTTO

Zucchero semolato

Zucchero a velo

### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Saccarosio depurato, cristallizzato e raffinato, di qualità sana, leale e mercantile, rispondenti alle seguenti caratteristiche ([legge 31 marzo 1980, n. 139](#), sue modifiche ed integrazioni):

- a) Polarizzazione almeno del 99,7%;
- b) Contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) Perdita all'essiccazione al massimo 0,1% in peso;
- d) Contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg./kg.;

### IMBALLAGGIO

Zucchero semolato: confezione kg. 1 - kg. 50;

Zucchero a velo: confezioni kg. 1;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici ed organolettici ed essere conforme alla normativa vigente in materia.

ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. n. 110/1992](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### **5.8 SPEZIE ED ERBE AROMATICHE ESSICcate**

(☞)Zafferano - Noce moscata - Aromi per arrosti

Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigenti in materia.

#### **5.9 ACETO DI VINO o ACETO DI MELE (☞)**

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino o delle mele e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidridi solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dalla normativa vigente.

#### **DADO PER BRODO (☞)**

L'estratto per brodo dovrà essere solo ed esclusivamente a base di proteine vegetali, olio vegetale (massimo 5%), sale marino, ortaggi misti (cipolle, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro). Il prodotto dovrà essere **senza aggiunta di glutammato monosodico**.

#### **PESTO ALLA LIGURE(☞)**

Ingredienti: foglie di basilico, formaggio pecorino (o parmigiano reggiano), pinoli, aglio, sale e olio extravergine di oliva.

Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di vetro, ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni: denominazione e tipo di prodotto, peso netto, nome della ditta produttrice, termine minimo di conservazione.

#### **MAIONESE (☞)**

Il Prodotto, rigorosamente di acquisto, deve avere la seguente composizione espressa in ingredienti principali: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali.

#### **KETCHUP (☞)**

Il prodotto deve essere derivato dalla salsa di pomodoro con aggiunta di aceto, zucchero e sciroppo di glucosio, sali, addensanti. Si richiede una composizione che non riporti additivi conservativi né aggiunta di grassi alimentari.

#### **OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA - GIARDINIERA SOTT'ACETO (☞)**

I prodotti devono essere confezionati in contenitori metallici o di vetro per comunità; devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazione superficiale. Il gusto del prodotto deve essere impercettibilmente salato, con salamoia blanda.

#### **FUNGHI TRIFOLATI SOTT'OLIO IN SCATOLA (☞)**

Verranno utilizzati solo funghi prataioli coltivati.

Il prodotto verrà confezionato con i seguenti ingredienti: agaricus bisporus, olio di semi vari, sale, prezzemolo, amido di riso, spezie.

I contenitori in banda stagnata che conterranno il prodotto non dovranno presentare difetti tipo ammaccature, fondi bombati, punti di ruggine o punti di corrosione interni. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge del 30 aprile 1962 n. 283 e D.M. 21 marzo 1973 e succ. modifiche.

Ogni contenitore dovrà riportare le seguenti dichiarazioni: tipo di prodotto, luogo di provenienza, ditta confezionatrice, ditta produttrice, data di scadenza, peso netto sgocciolato.

#### **PREPARATO PER BUDINO (☞)**

La fornitura riguarderà prodotti senza coloranti e conservanti. Gli ingredienti saranno i seguenti: zucchero, amido, cacao, gelificanti (carragenani), sale.

#### **THE E ORZO SOLUBILE (☞)**

Saranno prodotti in polvere ottenuti dalla pulitura, cottura, estrazione e solubilizzazione della materia prima. Il confezionamento sarà predisposto secondo le normative vigenti.

#### **CACAO IN POLVERE (☞)**

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

## 6. PRODOTTI SURGELATI

- 6.1 Pesce surgelato
- 6.2 Verdura surgelata
- 6.3 Altri prodotti

### 6.1. PESCE SURGELATO

#### PRODOTTO

Filetti di Halibut, Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Filetti di Spinarolo, Spinarolo in tranci e Pesce Spada in tranci, Seppie, Vitello di mare, Ombrine, Palombo (abadeco), Nasello, Verdesca, Calamari, Gamberetti, Bastoncini - crocchette – cotolette precotte di merluzzo, Tonno, Salmone (↷)

#### CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto in oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al Cap. 5 dell'allegato al [D.Lgs. n. 524/1995](#), di modifica ed integrazione al [D.Lgs. n. 531/1992](#).

Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto pattuito, per pezzatura e per percentuale di glassatura.

La verifica di quest'ultima potrà avvenire secondo le metodiche ufficiali mediante campionamento eseguito dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.L.S.S.

#### LIMITI MICROBIOLOGICI

Si richiedono i valori microbiologici sottoriportati, suggeriti dalla Raccomandazione n. 022/93 dell'Istituto Italiano Alimenti Surgelati.

Tali parametri si riferiscono a campionamenti su 5 unità campionarie per lotto.

Pesce Congelato	n	c	m	M
Carica mesofila totale	5	2	10 <sup>5</sup>	10 <sup>6</sup>
Coliformi totali	5	2	10 <sup>2</sup>	10 <sup>3</sup>
E. coli	5	1	10	10 <sup>2</sup>
Listeria M.	5	2	10	10 <sup>2</sup>

**n** = numero dei campioni prelevati per lotto  
**c** = numero max ammesso di campioni compresi tra m ed M  
**m** = numero germi considerato accettabile  
**M** = numero germi considerato inaccettabile

#### LIMITI CHIMICI

Acidità	pH <8
TMA (Trimetilammina)	15 - 30 mg/100 gr
TBA (Ac. Tiobarbiturico)	15 - 30 mg/100 gr
TVN (Basi azotate volatili)	<25 mg/100 gr

#### TIPI DI PESCE

##### 1) FILETTI DI PLATESSA (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce (dorsale e ventrale).

Glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo dichiarato sulla confezione.

Pezzatura corrispondente alle seguenti grammature: 90 gr. e oltre di peso sgocciolato, i filetti di platessa scongelati sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. contenenti i filetti allo stato sfuso con il sistema I.Q.F.

Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino a nudo, cioè dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure sia apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo la cottura.

##### 2) FILETTI DI MERLUZZO (gadus morhua, gadus aeglefinus).

### 3) FILETTI DI HALIBUT

### 4) FILETTI DI PERSICO

### 5) FILETTI DI SPINAROLO, SPINAROLO IN TRANCI

Sono ottenuti da pesci decapitati, decodati, eviscerati e spellati, sezionati longitudinalmente (filetto) o trasversalmente.

La pezzatura monoporzione non deve essere inferiore ad una grammatura di 100/120 gr.

I filetti ed i tranci sono congelati allo stato sfuso (sistema I.Q.F.) o in piani a più strati interfogliati e presentano una glassatura a velo non superiore al 12% del peso lordo dichiarato sulla confezione.

Sono confezionati in cartoni da 5/10 kg. sigillati all'origine.

Saranno respinte all'origine le confezioni che presentino, dopo scongelamento o cottura, odore di ammoniacca; saranno inoltre respinte le confezioni che presentino all'interno corpi estranei.

### 6) PESCE SPADA IN TRANCI

### 7) SEPPIE

Colore bianco, assenza di pelle, pezzatura media.

Il prodotto, a prescindere dalla provenienza e tipo, sarà respinto all'origine quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto.

Saranno respinte all'origine le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio e ricongelato.

Saranno inoltre respinte le seppie che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco calce, di aspetto granuloso corrispondenti ad aree di intensa disidratazione.

### CONFEZIONAMENTO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. I materiali di confezionamento utilizzati debbono soddisfare tutte le norme igieniche vigenti.

### TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle forniture devono essere autorizzati al trasporto dei prodotti ittici congelati e devono garantire la conservazione della temperatura prevista (inferiore o uguale a -18° C) per tutta la durata del trasporto.

### ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente ([D.Lgs. n. 110/1992](#), sue modifiche ed integrazioni).

L'utilizzo di pesce congelato e/o surgelato deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'azienda alimentare produttrice.

## **BASTONCINI, CROCCHETTE E COTOLETTE DI PESCE**

Il prodotto, panato e prefritto, contiene i seguenti ingredienti: filetto di merluzzo (almeno 65% per i bastoncini, almeno 55% per crocchette e cotolette), pangrattato, olio vegetale monoseme, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, agenti lievitanti.

## **6.2. VERDURA SURGELATA**

### PRODOTTO

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, carote baby, verdura e legumi per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, zucchine a rondelle, spinaci, patate a spicchi, verdura per insalata russa.

### ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte.

I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

### CARATTERISTICHE

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza.

Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria.

Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO<sub>2</sub> (Circ. 28 giugno 1980, n. 54 del Ministero della Sanità) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal [D.M. 19 maggio 2000](#), sue modifiche ed integrazioni.

#### ADDITIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

#### IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore. Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

#### TRASPORTO

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione sanitaria.

#### ETICHETTATURA

Conforme al [D.Lgs. n. 110/1992](#), sue modifiche ed integrazioni e al [D.Lgs. n. 110/1992](#), sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completate dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto recante anche l'identificazione dell'Azienda alimentare produttrice.

### **6.3 ALTRI PROFOTTI SURGELATI (↷)**

#### **Gelato in vaschetta monouso o in coppetta (↷)**

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a L 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone.

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -10°C).

### **Crespelle (☺)**

Gli ingredienti utilizzati per le crespelle saranno i seguenti: latte intero, farina di grano tenero tipo "0", uova intere pastorizzate, sale, olio d'oliva, olio vegetale. Non saranno ammessi prodotti preparati con conservanti e/o additivi di nessun genere.

Su ogni singola confezione dovrà essere riportati i seguenti dati: nome del produttore, nome del prodotto, ingredienti, peso netto, data di scadenza, modalità di conservazione.

### **Crespelle ripiene di prosciutto cotto e formaggio (☺)**

Gli ingredienti utilizzati per la preparazione delle crespelle ripiene di prosciutto cotto e formaggio saranno i seguenti: besciamella (latte scremato in polvere reidratato, farina di grano tenero tipo "0", burro in polvere, amido di mais, sale, zucchero), acqua, farina di grano tenero tipo "0", uova intere pastorizzate, prosciutto cotto, formaggio, latte intero in polvere, olio vegetale, sale, olio di oliva. Su ogni singola confezione dovrà essere riportati i seguenti dati: nome del produttore, nome del prodotto, ingredienti, peso netto, data di scadenza, modalità di conservazione.

### **Hamburger (☺)**

Gli ingredienti utilizzati saranno i seguenti: carne di tacchino (min 70%), carne di pollo, latte scremato in polvere, pangrattato, fiocchi di patate, amidi, sale.

Il tasso di lipidi sarà inferiore al 7%, il rapporto tra collagene e proteine sarà inferiore a 13. Su ogni singola confezione dovrà essere riportati i seguenti dati: nome del produttore, nome del prodotto, ingredienti, peso netto, data di scadenza, modalità di conservazione.

### **Pasta per lasagne (☺)**

### **Pasta sfoglia (☺)**

### **Base per pizza (☺)**

## **7. PRODOTTI PROVENIENTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA**

7.1 Prodotti freschi da forno

7.2 Paste alimentari

7.3 Cereali in grani e farina

7.4 Prodotti ortofruttilicoli

## **7. PRODOTTI DA PRODUZIONE BIOLOGICA SPECIFICHE GENERALI**

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del regolamento CEE n. 91/2092, sue modifiche ed integrazioni.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole-alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

\* provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, etc.) nel rispetto del regolamento CEE n. 91/2092, sue modifiche ed integrazioni;

\* avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione biologica ed in particolare devono

rispettare quanto stabilito dall'articolo 11 del regolamento CEE n. 91/2092, sue modifiche ed integrazioni, nonché dai regolamenti CEE n. 92/94, n. 92/3457 e n. 95/529.

Sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del regolamento CEE 91/2092, sue modifiche ed integrazioni, siano essi cassette, sacchi, ecc., devono essere riportate le seguenti informazioni:

- \* il lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- \* il produttore e il luogo di produzione;
- \* l'ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- \* il codice del produttore;
- \* il numero dell'etichetta;
- \* la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- \* per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti;
- \* per gli oli: vetro e latte metalliche per alimenti;
- \* per i cereali: materiale idoneo per alimenti;
- \* per la pasta: materiale idoneo per alimenti.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del regolamento CEE 91/2092, modificato dal regolamento CEE 95/1935. L'etichetta deve sempre riportare il Paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere), anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

NOTA: I prodotti privi di etichettatura a norma con il regolamento CEE 91/2092 non saranno accettati.

L'eventuale impiego di alcuni prodotti provenienti da agricoltura biologica (frutta, latticini, yogurt) può essere soggetto a verifica e controllo da parte degli organi preposti.

## **7. BEVANDE**

7.1 Succhi di frutta

7.2 Nettari di frutta

### **SUCCHI DI FRUTTA (☺)**

Il prodotto è quello definito dall'art. 2 DPR 18 maggio 1962 n.489; per gli zuccheri impiegati si demanda all'art. 1 della legge del 31 marzo 1980 n. 139.

Nei succhi di frutta l'impiego dello zucchero e degli acidi varierà con il tipo di frutta impiegata.

Le confezioni contenenti il succo dovranno riportare:

denominazione loro riservata

elenco ingredienti

quantità

nome della ditta produttrice

termine minimo di conservazione

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

### **NETTARE DI FRUTTA MONOPORZIONE (☺)**

Ai sensi del D.P.R. 18 maggio 1982, n° 489. Si richiede nettare di pesca, albicocca, pera, arancia, i cui ingredienti siano: purea di frutta, acqua, zucchero; acidificante: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.

Il nettare deve essere contenuto in piccoli contenitori cartonati contenenti 200 ml di bevanda e che sia prevista la cannuccia per ogni monoporzione.