



**Comune di Pogliano Milanese**

*Servizi al Cittadino e Affari Generali, Servizi scolastici culturali e sportivi, Digitalizzazione*

**CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO SERVIZIO RISTORAZIONE**

**CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE  
DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA E CONSEGNA PASTI A DOMICILIO  
PER IL COMUNE DI POGLIANO MILANESE  
A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE**

**PER TRE ANNI SCOLASTICI 2024/2025 – 2025/2026 – 2026/2027,  
CON FACOLTA' DI PROROGA FINO AD UN MASSIMO DI ULTERIORI ANNI TRE**

**ALLEGATO 5**

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Il presente allegato fornisce i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti. Si richiamano le seguenti norme di carattere generale:

- Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita prevista in base a quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
  - Su ogni confezione dovrà essere riportata un'etichetta facilmente leggibile, secondo quanto previsto dalla normativa generale (Reg UE 1169/2011) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza, se richiesto, nome o ragione sociale dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni riportate in etichetta, con indirizzo completo, numero di lotto;
  - I prodotti dovranno essere confezionati e possedere imballaggi (primari e secondari) puliti, integri e idonei, senza alcun segno di deterioramento;
  - **Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito uno scongelamento** anche parziale, nella fase di detenzione;
  - **Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti** (eventuali deroghe dovranno essere preventivamente autorizzate).
- Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)**

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Le schede tecniche di ciascuna materia prima utilizzata per la formulazione dei pasti dovranno essere disponibili presso il Centro Cottura, in formato cartaceo od elettronico, al fine di poterne verificare le caratteristiche. Tali schede dovranno riportare, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Elenco degli ingredienti (in ordine decrescente rispetto alla quantità), compresi gli eventuali additivi
- Valori nutrizionali
- Standard microbiologici
- Modalità di conservazione
- Elenco degli allergeni

In accordo al Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (DM n 65 del 10 marzo 2020) si richiede la fornitura minima dei PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, come da schema di seguito indicato:

GRUPPI MERCEOLOGICI	RICHIESTE MINIME DA CAPITOLATO (RISPETTO DEI REQUISITI CAM)
Frutta*	Presente al 50% in peso - <b>in particolare è richiesta la fornitura di mele e agrumi biologici al 100% (ogni volta che sono presenti in menù).</b> La frutta esotica (ananas, banane) deve essere biologica oppure proveniente da commercio equo e solidale nell'ambito di uno schema di certificazione riconosciuto o di una multistakeholder iniziative quale il Fairtrade Labelling Organizations, il World Fair Trade Organization o equivalenti.
Ortaggi*	Presenti al 50% in peso - <b>in particolare è richiesta la fornitura di carote, finocchi e pomodori (prodotti freschi) biologici al 100% (ogni volta che sono presenti in menù) e di minestrone e fagiolini surgelati</b>

	<b>biologici al 100% (ogni volta che sono presenti in menù).</b>
Legumi* (secchi e/o surgelati)	Presenti al 50% in peso
Cereali*	Previsti al 50% in peso - <b>in particolare è richiesta la fornitura di pasta e pasta integrale biologica al 100% (ogni volta che presente in menù)</b>
Uova (comprese le uova pastorizzate)	Presenti al 100% in peso
Carne bovina	Presente per almeno il 50% in peso. Un ulteriore 10% in peso di carne deve essere, se non biologica, certificata nell'ambito del Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia o nell'ambito dei sistemi di qualità regionali riconosciuti (quali QV o equivalenti), o etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali almeno con le informazioni facoltative «benessere animale in allevamento», «alimentazione priva di additivi antibiotici», o a marchio DOP o IGP o «prodotto di montagna»;
Carne suina	Presente per almeno il 10% in peso oppure in possesso di una certificazione volontaria di prodotto rilasciata da un organismo di valutazione della conformità competente, relativa ai requisiti «benessere animale in allevamento, trasporto e macellazione» e «allevamento senza antibiotici».
Carne avicola	Presente per almeno il 20% in peso Le restanti somministrazioni di carne avicola sono rese, se non con carne biologica, con carne avicola etichettata in conformità a disciplinari di etichettatura facoltativa approvati dal Ministero delle politiche agricole, alimentari e forestali ai sensi del decreto ministeriale 29 luglio 2004 recante «Modalità per l'applicazione di un sistema volontario di etichettatura delle carni di pollame» per almeno le seguenti informazioni volontarie: «allevamento senza antibiotici», allevamento «rurale in libertà» ( free range ) o «rurali all'aperto».
Carne omogeneizzata (per asilo nido)	Presenti al 100% in peso
Salumi e formaggi	Presenti al 30% in peso o, se non disponibile, a marchio di qualità DOP o IGP o «di montagna» in conformità al regolamento (UE) n. 1151/2012 e al regolamento (UE) n. 665/2014. I salumi somministrati devono essere privi di polifosfati e di glutammato monosodico (sigla E621).
Latte (anche in polvere per asilo nido) e yogurt	Presenti al 100% in peso
Olio extravergine di oliva	Presente al 40% in peso
Pomodori pelati, polpa e passata di pomodoro	Presenti al 33% in peso
Succhi e nettari di frutta	Presenti al 100% in peso
Marmellate e confetture	Presenti al 100% in peso

I prodotti biologici da fornire, oltre a quelli espressamente indicati nelle presenti Tabelle Merceologiche, devono essere scelti tra altri prodotti non espressamente indicati, fino al raggiungimento delle percentuali previste dal Decreto Ministeriale del 10 marzo 2020 “Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari”, o dalle percentuali migliorative proposte nell’Offerta Tecnica.

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di **Agricoltura Biologica** così come definito dal Reg UE 2018/848 e ss.mm.ii.

Tali prodotti dovranno sempre riportare sulle relative etichette la Denominazione di “**Biologico**”, oltre al marchio se previsto e all’indicazione dell’organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF



Nel caso in cui compaia anche il marchio deve essere indicata anche l’origine del prodotto: “Agricoltura UE”, “Agricoltura non UE”, “Agricoltura UE/non UE”.

I prodotti riportati nel presente allegato sono stati suddivisi in gruppi a seconda della loro merceologia, e per una rapida consultazione all’interno di ciascun gruppo è stato seguito l’ordine alfabetico:

## Sommario

PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO	5
CEREALI E LEGUMI	10
PRODOTTI DI DROGHERIA	12
LATTE E DERIVATI	20
CARNI	26
PRODOTTI A BASE DI CARNE	30
SALUMI	30
OVOPRODOTTI	33
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	34
PRODOTTI SURGELATI	39
PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA	41
PRODOTTI PER DIETE SPECIALI	43

## PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

### BASE PER PIZZA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, sale, lievito di birra, con o senza la presenza di pomodoro.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Tipologie ammesse: base per pizza precotta di produzione artigianale (sfuso) o preconfezionata in atmosfera modificata.
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali, rigonfiamenti, retrogusti e bruciature
CONFEZIONAMENTO	Preconfezionata o sfusa ma in apposito involucro protettivo atto a prevenire insudiciamento
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Coliformi totali < 300 ufc/g; Muffe <100 ufc/g; Lieviti <100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Per il prodotto preconfezionato la shelf-life residua deve essere non inferiore a 10 giorni, per il prodotto artigianale sfuso la consegna deve avvenire al massimo il giorno antecedente al consumo.
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali, grassi idrogenati, margarina o strutto raffinato.

### BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti con farina di grano tenero tipo "0", zucchero, oli vegetali, sciroppo di glucosio, amido di mais, miele, tuorlo d'uovo, eventualmente latte, sale, agenti lievitanti, aromi.
DIFETTI	Presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25g
DATI ANALITICI	Umidità max 4-6%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; E. Coli assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali, grassi idrogenati e strutto. Il prodotto deve essere preferibilmente senza olio di palma.

### CHIACCHIERE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto dolciario, fabbricato secondo la buona tecnica pasticceria, cotto al forno.
DIVIETI/NOTE	Assenza di additivi, coloranti e aromi.

### COUS COUS

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Deve essere esclusivamente prodotto con semola di grano duro (Triticum durum). Può essere utilizzato anche il cous cous integrale. Il prodotto deve essere precotto (a vapore) ed essiccato. I granuli del cous cous devono essere uniformi e possono essere a grana fine o media.
DIFETTI	Il prodotto deve essere indenne da parassiti e non deve presentare alterazioni organolettiche né contenere corpi estranei.

### CRACKER

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno ottenuto dalla cottura rapida di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Sono richiesti di tipo "0" o "00" non salati in superficie. Per la loro preparazione è preferibile l'utilizzo di olio di oliva.
RICHIESTE	
DIFETTI	Percentuale di rotture superiore al 2%. Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore).
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g

DATI ANALITICI	Umidità max 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% del valore assoluto. Aw 0.65-0.75
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; E. Coli assente in 1 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali grassi idrogenati, aromi.

### **CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Specialità alimentare surgelata.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il peso del singolo pezzo deve essere pari a circa 150 g
RICHIESTE	
DIFETTI	Difetti nella presentazione, rotture, presenza di odori, sapori, colori anomali.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g, E. Coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

### **CROSTINI PER MINESTRE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.
DIFETTI	Percentuale di rotture superiore al 15%. Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 0,5-1kg
DATI ANALITICI	umidità max 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 % del valore assoluto
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; E. Coli assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali grassi idrogenati, aromi.

### **DOLCI DA FORNO (per merende)**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti da forno quali crostatine plum cake, tortine.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Prodotto con farina di frumento o altre farine. Possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, cioccolato.
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali
CONFEZIONAMENTO	Prodotti monoporzione. Grammatura circa 40g
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g, Enterobacteriaceae < 10 ufc/g, Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 50 ufc/g; Lieviti < 50 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; patogeni assenti in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali, grassi idrogenati e strutto.

### **FETTE BISCOTTATE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Per la preparazione di tale prodotto è preferibile l'utilizzo di olio di oliva
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g, integre
DATI ANALITICI	Umidità max 3 %; contenuto in ceneri 1.83 %

DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 ufc/g; Streptococchi fecali < 50 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g; Coliformi fecali inferiori < 3 ufc/g; Clostridi solifito riduttori < 3 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g, Listeria monocytogenes assente in
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali grassi idrogenati, aromi.

### **GNOCCHI ALLA ROMANA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione culinaria ottenuta da acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, aromi naturali.
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Enterobacteriaceae < 1000 ufc/g; E.coli < 10 ufc/g; Streptococcus faecalis < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

### **GNOCCHI o CHICCHE CON PATATE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione gastronomica a base di patate e farina di frumento.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve contenere patate disidratate (minimo 70%), farina di grano tenero, fecola, sale.
DIFETTI	Consistenza cedevole, disfacimento in fase di cottura
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata
DATI ANALITICI	Umidità 64%; aw 0.97
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000; Muffe < 500 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 11 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammesso prodotto surgelato. Il prodotto deve essere esente da coloranti, conservanti/ antiossidanti quali metabisolfiti e palmitato di ascorbile.

### **GRISSINI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con sfarinati di frumento utilizzati in panificazione, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale e altri ingredienti ammessi
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti di tipo "0" o "00". E' richiesto prodotto ottenuto utilizzando esclusivamente olio di oliva
DIFETTI	Percentuale di rotture del prodotto superiore al 2%. Presenza di colori, odori, sapori anomali e sgradevoli
CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in sacchetti monoporzione da circa 25 g,
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; E. Coli assente in 1 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti artificiali grassi idrogenati, aromi.

### **PANE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla cottura di pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di tipo "0", "00" o farina integrale) acqua e lievito (non oltre 1%), con o senza aggiunta di sale.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Pezzatura: 30/50 g; Deve essere di produzione artigianale giornaliera, ben lievitato, con cottura regolare ed omogenea. Deve presentare crosta dorata e croccante, mollica elastica e alveolatura regolare. tipologie richieste: Pane tipo "00", Pane integral
DIFETTI	Presenza di crosta con bruciature, mollica eccessivamente gommosa o secca, odore e sapore anomali (gusto di birra, acido, rancido, muffa,

CONFEZIONAMENTO	altro), pane filante. Deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici). Deve essere adatto a proteggere il prodotto dalla polvere e dall'insudiciamento. Il trasporto deve avvenire in recipienti puliti, lavabili.
DATI ANALITICI	Umidità max 29% per pezzature inferiori a 70 g
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 5000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g; Coliformi totali < 300 ufc/g
SHELF LIFE	Fornitura giornaliera, per consumo giornaliero
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'utilizzo di additivi non consentiti, nè l'utilizzo di pane ottenuto da pane parzialmente cotto sia fresco che surgelato

### **PANGRATTATO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da farina, lievito, acqua, sale.
DIFETTI	Presenza di odori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Sacchetti da 0,5 - 1kg
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Muffe < 2000 ufc/g; Lieviti < 2000 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 2 mesi
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere strutto né grassi idrogenati

### **PASTA ALL'UOVO IN SFOGLIA PER LASAGNE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto con semola di grano duro con aggiunta di almeno 4 uova intere per un peso complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D.L.vo n.65 del 4 febbraio 1993.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.
DIFETTI	Presenza di odori e sapori anomali
DATI ANALITICI	Umidità minima 24 %; Aw 0,92-0,97; acidità max 7 gradi. Estratto etero min 2.80 g; contenuto degli steroli min 0.145 g su 100 parti di ss.
DATI MICROBIOLOGICI	Valori indicativi di un prodotto surgelato: CBT < 50 000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Enterobacteriaceae < 1000 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Streptococchi fecali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g;
SHELF LIFE	In caso di prodotto surgelato: non inferiore a 4 mesi

### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Deve mantenere l'elasticità e il punto di cottura, senza fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 15 minuti, senza diventare collosa o far intorpidire l'acqua di cottura. Deve presentare colore, odore, sapore caratteristico.
DIFETTI	Non deve presentare difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, incartamento, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 12.50%; ceneri max 0,9% su ss; proteine min 1.50 % su ss, cellulosa max 0.45%, acidità max 4 su 100 parti di ss; numero di puntature nere max 1-2 su dm2; numero di puntature marroni max 10-20 dm2; tollerata presenza di farine di grano tenero non oltre 3%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Muffe < 1000 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g;



SHELF LIFE	Streptococchi < 100 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g Non inferiore a 12 mesi
------------	---

### **PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve presentare buona tenuta, assenza sfaldature e intorbidimento dell'acqua.
DIFETTI	Difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi, frantumazioni, fessurazioni.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg
DATI ANALITICI	umidità max 12.50%; contenuto di ceneri 1.40-1.80% su ss; contenuto in proteine min 11.50 % su ss; acidità max 6 su 100 parti di ss. E' tollerata la presenza di farine di grano tenero non oltre 3%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### **PASTA FRESCA CON RIPIENO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto conforme alle caratteristiche del DPR 187 9/2/2001, prodotti mediante sfarinati di grano (tenero/duro), uova, con ripieni vari (ricotta e spinaci, carni, prosciutto crudo).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Aspetto omogeneo della pasta, senza rotture; contenuto del ripieno indicativamente 40% sul totale, dopo cottura devono presentare consistenza e pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, poco sapido con assenza di retrogusti. As
DIFETTI	Unità deformate max 2%; unità rotte dopo cottura max 1%, unità non farcite o parzialmente farcite assenti, corpi estranei assenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto della capacità di 3kg.
DATI ANALITICI	Criteri corrispondenti alla tipologia di prodotto di appartenenza; è consentito l'uso di farina di grano tenero e un valore di acidità max di 7 gradi. La carne utilizzata nel ripieno non deve provenire dal quinto quarto.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT: < 100 000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 10 000; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 110 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 1/3 del TMC dichiarato
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso prodotti contenenti glutammato. E' ammesso l'uso di pasta ripiena surgelata per le diete speciali.

### **PASTA SFOGLIA E PASTA BRISE'**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazioni gastronomiche a base di farina acqua e materia grassa.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.
DIFETTI	Difetti nella lavorazione e nella pezzatura. Presenza di odori, sapori e colorazioni anomale.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti.
DATI MICROBIOLOGICI	Valori indicativi per prodotto surgelato: CBT < 3.000.000 ufc/g; Coliformi < 10.000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Stafilococcus aureus < 100 ufc/g; Clostridi solfito riduttori <100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g; Listeria monocytogenes assente in 25g
SHELF LIFE	In caso di prodotto surgelato: non inferiore a 4 mesi

## **PIADINA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno costituito da una sfoglia ottenuta dalla lavorazione di farina, olio extra vergine di oliva, sale, acqua, agenti lievitanti. Colore bianco-avorio con macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni e tonalità sui due lati. Sapore fragrante e odore caratteristico, simile a quello del pane appena sfornato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Diametro indicativo: 20-25 cm Spessore: c.ca 4 mm. Ottenuta con olio extra vergine di oliva
DIFETTI	Presenza di bruciature e macchie ambrate di cottura di dimensioni eccessive. Presenza di ammuffimenti, colorazioni anomale, gusto di rancido. Scarsa elasticità dell'impasto.
DATI MICROBIOLOGICI	Carica batterica totale < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 200 ufc/g; Muffe <100 ufc/g; Lieviti <100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 gg dal TMC indicato.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere aromi

## **PRODOTTI DOLCIARI TRADIZIONALI: panettone, pandoro, colomba**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale prodotti con le caratteristiche e la composizione definite dal Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere additivi e coloranti.

## **TARALLI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno ottenuto da farina, vino bianco, olio di oliva, sale.
DIFETTI	Presenza di macchie, spezzature, rammollimenti, colori, odori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; E. Coli assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

## **TORTE DA FORNO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti da forno freschi quali ciambella, torta di mele, torta paradiso.
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali
CONFEZIONAMENTO	Prodotti da circa 1 kg – diametro circa 30 cm.
SHELF LIFE	non inferiore a 5 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non devono contenere coloranti.

## **CEREALI E LEGUMI**

### **FARINA DI FRUMENTO DI TIPO "00"**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.
DIFETTI	Presenza di impurezze (tegumenti) e di altre specie botaniche, corpi estranei, umidità anomala, grumi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg.
DATI ANALITICI	Umidità max 14.50%; Indici su ss: ceneri max 0.55% proteine min 9 su s.s; glutine min 7%. Limiti per metalli pesanti e aflatossine conformi ai limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; muffe < 10 000 ufc/g; Lieviti < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g;

SHELF LIFE	Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g. Parametri dal filth-test: max 30 insetti o frammenti Non inferiore a 6 mesi
------------	--

## LEGUMI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Semi essiccati appartenenti alla famiglia delle Leguminose
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale. Sono richiesti: - Fagioli borlotti, cannellini, bianchi di Spagna - Ceci - Lenticchie
DIFETTI	Presenza di semi rotti o danneggiati in misura superiore al 5%; semi di altre specie vegetali superiore al 2%; quantità eccessive di cotiledoni liberi, frammenti e pezzi di buccia, presenza di insetti, parti di insetti e altri corpi estranei.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità 11-16% in base alla tipologia; residui di contaminanti nei limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Sono ammessi prodotti in banda stagnata esclusivamente per le diete speciali.

## FARINA DI MAIS

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità. Colore giallo più o meno intenso, odore aromatico tipico del cereale, sapore caratteristico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve essere di provenienza nazionale. AmMESSO l'utilizzo di Farina di mais precotta per polenta istantanea
DIFETTI	Presenza di impurezze, umidità anomala, grumi, colori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 15 %; limiti per i contaminanti in conformità alla legislazione.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g. Parametri dal filth test: max 10 insetti o frammenti di insetto in 50 g; max 1 pelo di roditore in 50 g; max 20 impurità in 50 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

## CEREALI MINORI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Grani uniformi, integri, puliti, uniformemente essiccati.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale. Tipologie richieste: Farro perlato (Triticum dicoccum), Orzo perlato (Hordeum vulgare), Miglio decorticato (Panicum Miliaceum)
DIFETTI	Presenza di corpi estranei (pietrisco, frammenti di stelo...), parassiti, semi di altre specie.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità 10-11% in base alla tipologia; contenuto di metalli pesanti e aflatossine nei limiti di legge
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Coliformi totali assenti; Bacillus cereus < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi

## FECOLA DI PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dall'essiccamento e successiva macinazione delle patate. Colore bianco, odore e sapore neutri.
DIFETTI	Presenza di impaccamenti, grumi, eccessiva umidità, colori, sapori, odori anomali, presenza di corpi estranei.
DATI ANALITICI	Umidità max 20%; pH 5-7; contenuto di SO <sub>2</sub> nei limiti di legge; contenuto proteico max 0.13% sul secco, contenuto di ceneri max 0.3% sul secco.

## **RISO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva raffinatura.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono preferibili le seguenti tipologie (anche parboiled) in considerazione delle diverse preparazioni: Ribe, Thaibonnet, Arborio. Il prodotto deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
DIFETTI	Deve essere esente da parassiti, corpi estranei, ammuffimenti. Non è ammessa una quantità di grani difettati oltre le quantità tollerate dalla normativa.
CONFEZIONAMENTO	In sacchetti di polietilene preferibilmente sottovuoto del peso massimo di 5 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 14.50; contaminanti nei limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Bacillus Cereus < 10 ufc/g; Lieviti < 500 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g Listeria monocytogenes assente in 25 g. Parametri da filth-test max 50 impurità/5
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Non è ammesso riso di provenienza extra UE

## **PRODOTTI DI DROGHERIA**

### **ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto concentrato cotto, caramello, che abbia subito una maturazione minima di due mesi in botti di rovere e castagno.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Aspetto liquido scuro, denso, colore bruno scuro con riflessi rossastri, odore acido con note caratteristiche, gusto agrodolce, equilibrato, gradevole.
DIFETTI	Sapori ed odori anomali, presenza di grumosità
DATI ANALITICI	Acidità totale (valutata in acido acetico) 6.00-6.15 g/100 ml; pH 2.00-3.00; densità relativa (20 °C) 1.070 - 1.090; anidride solforosa totale 15-60 ppm
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 ufc/g; Muffe < 50 ufc/g; Salmonella spp assente; Coliformi assenti; E. Coli assente; Stafilococchi assenti

### **ACETO DI MELE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto della fermentazione del sidro di mele, sottoposto o meno a filtrazione
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Colore giallo dorato intenso.
DIFETTI	Eccessiva torbidità e presenza di sedimenti sul fondo; alterazioni del colore, odori e sapori anomali, presenza di parassiti
DATI ANALITICI	Acidità totale 5 g/100 ml; pH 2,5-3,5

### **ACETO DI VINO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino, avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60g/l (Reg CEE n 479/2008).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Acidità superiore al 6%, contenuto di SO <sub>2</sub> max 250 mg/l
RICHIESTE	
DIFETTI	Eccessiva torbidità, presenza di muffe e lieviti, alterazioni del colore (inscurimenti da bruno a nero) dovuta a casse ferrica, degenerazione batterica, incompleta fermentazione, anomalie nel processo (ossidazione eccessiva o scarsa), parassiti.
DATI ANALITICI	Acidità totale 6 g/100 ml; estratto secco totale max 15 g/l; contenuto di SO <sub>2</sub> max 10 mg/l; densità a 20 °C 1.0165 v/v; titolo alcolometrico volumico 0.1 v/v

### **ACQUA OLIGOMINERALE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Acqua oligominerale
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Deve essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l).
RICHIESTE	Presenza di corpi estranei, intorbidimenti, opalescenze, odori e sapori anomali.
DIFETTI	
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie di PET da 0.5 o 1,5 l
DATI ANALITICI	Residuo fisso a 180°C compreso tra 50 e 500 mg/l
DATI MICROBIOLOGICI	CBT 22°C< 20 UFC/ml; CBT 37°C< 5 UFC/ml; E. Coli e coliformi tot: assenti/250 ml; Staphylococcus aureus: assente/250 ml; Pseudomonas aeruginosa: assente/250 ml
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### **CAPPERI SOTTO SALE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Capperi di medio-piccola pezzatura (80%) conservati sotto sale.
DIFETTI	Odore, sapore o colorazione anomali.
CONFEZIONAMENTO	Mastello da 0,5 – 1kg
DATI MICROBIOLOGICI	CBT <10000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 100 ufc/g; Coliformi totali assenti; E. Coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi.

### **BARRETTE DI CIOCCOLATO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla mescolanza seguita dalle operazioni di concaggio, temperaggio di polvere di cacao, burro di cacao, zuccheri e latte intero in polvere (per formulazione al latte) e lecitina di soia. Deve essere caratterizzato da buona fabbricazione e palatabilità.
DIFETTI	Presenza di affioramenti, untuosità, sabbiosità, grumi, scarsa palatabilità
CONFEZIONAMENTO	Porzioni da circa 20-25 g
DATI ANALITICI	ss totale di cacao min 35%; tenore di burro di cacao min 18% sulla ss totale di cacao; cacao sgrassato min 14% sulla ss totale di cacao
DATI MICROBIOLOGICI	CBT< 2000 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Lieviti < 10 ufc/g; Coliformi totali assenti; E. Coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

### **CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta (min 45%) nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.
DIFETTI	Presenza di alterazione di sapore e odore, marcescenze, imbrunimenti. Formazione di muffe.

CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzioni da circa 25 g o vaso in vetro da cca 400g.
DATI ANALITICI	Indice rifrattometrico 38 °Bx; pH 3.3 ± 0.35; acidità (meq) 0.6 ± 0.2; Bostwich (indice della consistenza) 3.5 ± 2
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

### **CREMA DI NOCCIOLE SPALMABILE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto dolciario spalmabile a base di crema di nocciole. Contenuto di nocciole non inferiore a 20%.
DIFETTI	Presenza di granulosità. Colorazioni e sapori anomali. Presenza di corpi estranei
CONFEZIONAMENTO	In monoporzioni da circa 30 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere olio di palma e grassi idrogenati.

### **ESTRATTO PER BRODO VEGETALE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dall'idrolisi di proteine vegetali.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Senza grassi idrogenati nè glutammato.
RICHIESTE	
DIFETTI	Colorazioni e sapori anomali. Presenza di muffe e di corpi estranei.
CONFEZIONAMENTO	Granulato o in pasta in confezioni da 0.5 kg
DATI ANALITICI	Residuo secco min 80% su ss, azoto totale min 5.8 % su ss, ceneri max 42% su ss, cloruro (calcolato su cloro presente) 35 % su ss.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/g; Enterobatteri < 100 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Non ammessi prodotti contenenti glutammato monosodico, BHA e BHT (butilidrossi anisolo/toluolo) e grassi idrogenati.

### **KETCHUP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Salsa agrodolce a base di pomodoro, aceto, zucchero e spezie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve contenere aceto di mele o aceto di vino ed essere addizionato con zucchero.
RICHIESTE	
DIFETTI	Odore, colore e sapore anomali.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione da circa 15g. L'utilizzo di confezioni di peso superiore sarà valutato in base alle modalità di gestione.
DIVIETI/NOTE	Non ammessa presenza di aceto da alcool e di sciroppo di glucosio-fruttosio.

### **MIELE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sostanza dolce naturale ottenuta mediante sfavatura e prodotta dalle api (Apis mellifera), mediante trasformazione di nettare, secrezioni di parti vive di piante e sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante stesse. (Direttiva 2001/110/CE).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Si richiede prodotto di origine nazionale, esente da sostanze che ne modifichino artificialmente l'acidità.
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di corpi estranei (insetti o parti di insetto, covate, sabbia), muffe, bolle d'aria superficiali, presentazione disomogenea, eccessiva fluidità, eccessive cristallizzazioni. Alterazione di colore e sapore dovuti a processi fermentativi.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione (o vasetti da 0,5 - 1 kg)
DATI ANALITICI	Tenore di glucosio+fruttosio min 60 g/100g; tenore in saccarosio max 5 g -15 g/100g; umidità max 18.5%; HMF (idrossimetilfurfurale) max 20 mg/kg; diastasi min 8 US; pH 3-4.5; acidità totale 39 meq/kg; contenuto di piombo max 0.10 mg/kg (Reg 1005/2015).

DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 ufc/g Anaerobi solfitoreducitori < 10 ufc/g; spore di anaerobi solfitoreducitori < 10 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Clostridi produttori di tossine botuliniche assenti in 25 g, tossine botuliniche assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'utilizzo di miele industriale

### **OLIO DI MAIS**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Olio di semi di mais raffinato. Il prodotto deve presentarsi limpido, di colore giallo paglierino
DIFETTI	Presenza di impurità e mucillaggini, alterazioni di colore e sapore.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni di PET da 1 litro
DATI MICROBIOLOGICI	Il prodotto non costituisce substrato di crescita per i diversi microrganismi.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Ammesso solo per la preparazione di dolci da forno.

### **OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve provenire dalla produzione di annata, essere di origine Comunitaria, preferibilmente nazionale, essere limpido, privo di impurità, sapore gradevole, colore da verde a giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido di olive. Costituisce
DIFETTI	Presenza di impurità, colorazioni anomale, odori sgradevoli (rancido, putrido, muffa).
CONFEZIONAMENTO	Esclusivamente in bottiglie di vetro da 1 l per le operazioni di condimento presso i terminali esterni, in latte o confezioni in PET da 5 litri per gli altri usi culinari.
DATI ANALITICI	Acidità (mg/100g espressa in acido oleico) max 0.8; numero di perossidi (meq/O <sub>2</sub> /kg) 20; trilinoleina (% max) 0.35; indici di composizione acidica, sterolica, transisomerasi degli acidi grassi conformi al Reg. CE1348/2013; valori spettrofotometrici: K232:
DATI MICROBIOLOGICI	Il prodotto non costituisce substrato di crescita per i diversi microrganismi.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### **OLIVE IN SALAMOIA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Bacche denocciolate prive di picciolo, con colore tipico, odore e sapore gradevoli e tipici del prodotto.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Olive verdi o nere denocciolate in salamoia.
DIFETTI	Devono presentare consistenza compatta e soda Assenza di muffe e di sapori anomali quali: di terra, di rancido, saponoso e avvinato e altri difetti dovuti a fermentazioni anomale.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in vetro o banda stagnata
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### **PASSATA DI POMODORO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Succo ottenuto da pomodori freschi, passato al setaccio per eliminare bucce e semi ed altre parti spesse
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	avente un tenore di sostanza secca inferiore al 12% (al netto del sale aggiunto). Prodotto di colore rosso intenso, odore e sapore pronunciato, elevato tenore in solidi, elevato tenore in pectine e cellulosa.
DIFETTI	Presenza di imbrunimenti.

CONFEZIONAMENTO	Presenza di retrogusti anomali
DATI ANALITICI	In confezioni originali, in quantità nominale adatta all'uso Residuo ottico sul passato $\geq 7,0$ Brix pH = 4,5
DATI MICROBIOLOGICI	Corpi estranei = assenti Conta delle muffe: non deve superare il 40% dei campi positivi
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non è ammesso l'uso di prodotto ottenuto dalla diluizione di prodotto concentrato.

## **POLPA DI POMODORO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da pomodori, pelati e tagliati a cubetti, tramite procedimento definito "in diretta" (i pomodori vengono lavorati appena raccolti).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	devono essere presenti e riconoscibili i pomodori in pezzi. Di colore rosso caratteristico del pomodoro, con odore e sapore caratteristici del pomodoro. Peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 50 % del peso netto nominale.
DIFETTI	Presenza di odori e sapori estranei. Presenza di larve di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria (max 3,5 cmq/kg di peso netto), presenza di macchie necrotiche.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni originali, in quantità nominale adatta all'uso
DATI ANALITICI	pH = 4,5 Corpi estranei = assenti
DATI MICROBIOLOGICI	Conta delle muffe: non deve superare il 40% dei campi positivi
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

## **PESTO ALLA GENOVESE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione gastronomica caratterizzata da olio e basilico, pinoli e formaggio.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto prodotto fresco ottenuto con olio extravergine di oliva.
DIFETTI	Presenza di imbrunimenti. Presenza di retrogusti anomali
CONFEZIONAMENTO	In confezioni originali. Conservare il prodotto a temperatura di refrigerazione, non superiore a +4 °C
DATI ANALITICI	pH = $4,4 \pm 0,1$
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 300 000 ufc/g; Muffe < 1000 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 20 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammessa l'aggiunta di anidride solforosa e derivati. Ammesso uso di Acido Ascorbico quale antiossidante.

## **POMODORI PELATI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Pomodori di tipo lungo privati della buccia a cui è permessa l'aggiunta di: acqua, succo di pomodoro, concentrato di pomodoro, cloruro di sodio, acido citrico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve essere esclusivamente di origine nazionale. Fornitura di prodotto di qualità superiore, che presenti i seguenti indici: peso sgocciolato non inferiore al 70%; residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore a 4.5%; contenuto di buc
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in banda stagnata



DATI MICROBIOLOGICI	Conta delle muffe: non superiore a 30 campi positivi (corrispondente alla categoria superiore)
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

## **PUREA DI FRUTTA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Polpa ottenuta dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, privati delle parti non edibili. Aspetto: polpa omogenea; odore, sapore, colore tipici e gradevoli.
DIFETTI	Presenza di muffe, rigonfiamenti, colori e sapori anomali,
CONFEZIONAMENTO	In vaschette monoporzione (circa 100 g) con apertura a strappo.
DATI MICROBIOLOGICI	Muffe e Lieviti < 10 ufc/g; Salmonella spp assente; Listeria monocytogenes assente; Staphilococcus aureus assente; Clostridi assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 4 mesi

## **SALE MARINO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sale marino fine e grosso, privo di impurità fisiche.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	E' richiesto sale fino iodato
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di contaminazioni di natura chimica e ambientale.
CONFEZIONAMENTO	In scatole di cartone da 1kg; in contenitori con dosatore in PE per il codimanto presso i refettori.
SHELF LIFE	Nessuna limitazione

## **SGOMBRO ALL'OLIO DI OLIVA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Conserva ottenuta da filetti di pesce del genere "Scomber scombrus L", privati della pelle e toelettati, con l'aggiunta di olio di oliva.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Prodotto in stabilimenti comunitari riconosciuti
RICHIESTE	
DIFETTI	Colore, odore, sapore anomalo, presenza eccessiva di frammenti, presenza di ossidazioni, interiora, lische, materiale estraneo. Contenitori rovinati (bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni), difetti nell'aggraffatura.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in banda stagnata
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale
SHELF LIFE	Non inferiore a 18 mesi

## **SPEZIE E AROMI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	E' previsto l'uso di aromi quali maggiorana, origano, timo, salvia, rosmarino, erba cipollina e spezie quali noce moscata, chiodi di garofano, curry, cannella, curcuma.
DIFETTI	Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.
CONFEZIONAMENTO	Per le erbe aromatiche è ammesso il confezionamento in sacchetto in materiale plastico di dimensioni massime da 500g. Le spezie devono essere fornite in contenitori in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed
DATI MICROBIOLOGICI	CBT< 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; E. Coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g.
SHELF LIFE	TMC indicato in etichetta
DIVIETI/NOTE	Il curry non deve contenere senape nella sua formulazione.

## **SUCCO DI LIMONE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto esclusivamente dalla spremitura di limone. Il prodotto deve essere costituito da succo di limone (100%). Caratteristiche sensoriali: sapore tipico del succo di limone, colore giallo pallido, odore di limone fresco naturale.
---------------------------	---

DIFETTI	alterazione di colore e sapore. Presenza di corpi estranei
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie in vetro da 1 litro
DATI MICROBIOLOGICI	CBT<10 ufc/ml; Muffe e lieviti <10 ufc/ml
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Ammesso esclusivamente per acidulare l'acqua di conservazione dei prodotti ortofrutticoli in caso di preparazioni anticipate.

### **SUCCO DI FRUTTA BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, appartenente ad una o più specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Gusti richiesti: arancia, mela, ananas.
DIFETTI	colore e sapore anomali
CONFEZIONAMENTO	Brick da circa 200 mL o da 1 Litro.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT<10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico. Assenza di zuccheri aggiunti

### **SUCCO E POLPA (o NETTARE) DI FRUTTA BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto mediante aggiunta di acqua, eventualmente zucchero di canna (in tal caso deve essere indicato in etichetta). Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Gusti richiesti: pesca, pera, albicocca.
DIFETTI	colore e sapore anomali
CONFEZIONAMENTO	Brick da 200 mL
DATI MICROBIOLOGICI	CBT<10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

### **TE' FREDDO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Bevanda a base di tè aromatizzata al gusto limone o pesca, senza conservanti.
CONFEZIONAMENTO	In bottiglietta da circa 25 cc o in brick da 200ml
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Conserva ottenuta da tonno in olio di oliva. La denominazione di tonno è riservata esclusivamente ai "tonnidi", della specie "Thunnus Albacares".
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Prodotto in stabilimenti comunitari riconosciuti. Maturazione richiesta almeno 30 giorni. Pezzo intero con presenza di briciole non superiore al 18%. (Reg CE1536/1992).
DIFETTI	Colore, odore, sapore anomalo, presenza eccessiva di frammenti, presenza di vacuoli per autolisi proteica eccessiva, macchie scure o nere (reazione tra Fe e H <sub>2</sub> S), presenza di cristalli di fosfato di ammonio e magnesio (struvite), presenza di parti scure,
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in banda stagnata di pezzatura da 1730g. Solo per le diete speciali è ammesso l'uso di scatolette da 80g.
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale
SHELF LIFE	Non inferiore a 18 mesi

**DIVIETI/NOTE**

Non è ammesso l'uso di prodotto confezionato in buste

**ZAFFERANO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dagli stigmi del fiore del Crocus Sativus L. fornitura in polvere, in involucri sigillati, ed etichettati.
CONFEZIONAMENTO	In bustine in carta, contenitori in vetro o altro materiale, purché atto a venire in contatto con alimenti.
DATI ANALITICI	Micotossine: assenti, Parassiti: assenti
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10000 UFC/g, Coliformi < 10 UFC/g, Solfito riduttori < 10 UFC/g; muffe < 1000 UFC/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

**ZUCCHERO SEMOLATO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	dolcificante ottenuto da canna o barbabietola da zucchero, raffinato e che si presenta in forma di polvere cristallina bianca.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Zucchero bianco raffinato semolato, a media granulosità.
DIFETTI	Odori, sapori, colore anomali; presenza di impurità, insetti, presenza di umidità eccessiva e di grumi
CONFEZIONAMENTO	In confezioni da 1 kg
DATI ANALITICI	Saccarosio 100%; polarizzazione 99.7%; zucchero invertito 0.04% ; umidità 0.06% SO2 residua max 15 ppm; arsenico max 0.5 ppm; piombo max 2 ppm; ceneri max 0.1 ppm; assenza di coloranti e additivi.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 200 ufc/g; Coliformi totali assenti; Coliformi fecali assenti; Salmonella spp assente in 25g; Lieviti e Muffe 20 ufc/g; E. coli assenti in 1g; Staphylococcus aureus assente in 1g. Insetti e frammenti di insetti assenti; peli di roditore assenti in 1
SHELF LIFE	Nessuna limitazione

**LATTE E DERIVATI****DESSERT A BASE DI LATTE (BUDINO)**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Dessert a base di latte, aromatizzato al gusto vaniglia e cioccolato.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori, anomali, difetti nella consistenza, eccessiva separazione delle fasi.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione da 100/125g.
DATI MICROBIOLOGICI	Totale conta batterica: <100 ufc/g Lievito e muffa: <10 ufc/g C.P. Stafilococchi/g: <10 ufc/g Enterobatteri: <10 ufc/g Listeria e Salmonella: n.d. in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni
DIVIETI/NOTE	senza coloranti

**BURRO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte vaccino per affioramento o per centrifugazione. Prodotto caratterizzato da buona consistenza e spalmabilità, aspetto omogeneo e ripartizione di acqua uniforme, colore bianco paglierino naturale.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione della crema di latte vaccino senza aggiunta di additivi né coloranti.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali (rancidità), consistenza granulosa e cristallina percepibile al palato.

CONFEZIONAMENTO	Confezioni originali e sigillate, preferibilmente in grammature tali da essere consumate in giornata.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 82%; umidità max 16%; acidità % espressa in acido oleico 0.3-0.7; test di Kreis negativo; numero di iodio 26-40; indice di rifrazione 44-48; numero di perossidi meqO2/kg max 0.8
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Brucella spp < 10 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di surrogati del burro e di margarina

## FORMAGGI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato e dalla crema, anche facendo uso di fermenti e sale da cucina.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la somministrazione di formaggi di diversa natura e stagionatura; nel caso di prodotti DOP gli stessi devono essere fabbricati secondo quanto previsto dai rispettivi Disciplinari, e devono presentare le caratteristiche in essi definite. Sui s
DIFETTI	Presenza di gonfiori, odore di muffa o di rancido, retrogusti anomali (amaro), alveolatura irregolare o fessurazioni, colorazioni anomale.
DIVIETI/NOTE	Non devono presentare crosta formata artificialmente né essere trattati con materie estranee. Vietato l'uso di formaggi fusi

## Asiago Dop

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. Pasta e occhiatura marcata e irregolare, colore della pasta bianco o leggermente paglierino.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la tipologia "fresco" o "pressato". Con stagionatura inferiore a 40 giorni.
DIFETTI	Occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso su ss min 44%; umidità pari a circa 40%
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 000 ufc/g; Echerichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni
DIVIETI/NOTE	--

## Caciotta

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta morbida ottenuto da latte vaccino pastorizzato mediante coagulazione acido-presamica. Il prodotto subisce stagionatura variabile da 1 a 4 mesi. Crosta sottile, di colore giallo rosato, pasta omogenea senza occhiature o con poche occhiature sparse di colore giallo-paglierino. Consistenza morbida, sapore dolce, e delicato.
DIFETTI	Occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali. Presenza di muffe superficiali in quantità eccessiva.
DATI ANALITICI	Umidità circa 44%; contenuto di grasso 52% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 200 ufc/g; E. Coli < 30 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

### **Crescenza**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio molle a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Presentazione compatta, sapore gradevole e non eccessivamente acido, conservanti assenti.
DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione da 50/100g. L'utilizzo di confezioni di peso superiore sarà valutato in base alle modalità di gestione.
DATI ANALITICI	Umidità circa 55 %; contenuto di grasso min 44 % su ss.
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 10 000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 giorni

### **Edamer**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta chiara, ottenuto esclusivamente da latte vaccino. Prodotto a pasta morbida, elastica, di colore avorio semilucido, con occhiatura scarsa di media grandezza. Sapore lieve, delicato; assenza di conservanti
DIFETTI	Rammollimenti, colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe sulla superficie.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso sulla ss min 40%; umidità max 47%; pH 5 -5.5
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 20 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'uso come formaggio da taglio.

### **Formaggio spalmabile**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio fresco, cremoso a pasta molle, di sapore leggermente acido, ottenuto da latte vaccino pastorizzato.
DIFETTI	odori, colori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	in confezioni monoporzione da 50g o superiori.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 44% su ss, pH 4.65 - 4.95
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Pseudomonas spp < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

### **Grana Padano DOP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici. E' previsto l'uso di lisozima. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Prodotto con stagionatura non inferiore a 12 mesi. E' richiesto prodotto Intero (spicchi) per ottenere formaggio grattugiato; in pezzi (da circa 30g) per il consumo a pasto.
DIFETTI	Occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto (spicchi). Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 32% su ss; Umidità max 36%; sale+H77 1-2%
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE	Amnesso l'uso di Grana Padano grattugiato confezionato in atmosfera modificata.

### **Italico**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio tipico proveniente da una o da due mungiture, pastorizzato a pasta morbida, tenera e compatta, colore giallo paglierino, leggermente e irregolarmente alveolata. Sapore dolce caratteristico e delicato.
DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali
DATI ANALITICI	Umidità circa 47%; contenuto di grasso min 50% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 10 000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

### **Montasio DOP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse. Altezza scalzo 6- 10 cm.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Crosta liscia, regolare, elastica, pasta compatta con leggera occhiatura di piccolissima dimensione. Sapore leggermente piccante gradevole, aroma caratteristico. Stagionatura 2-3 mesi.
DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso su ss min 40 %
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

### **Mozzarella**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Pezzatura tra i 20 e i 50 g
DIFETTI	Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.
DATI ANALITICI	Umidità pari a circa 60%; contenuto di grasso min 44% su ss; Furosina max 12mg/100g di sostanza proteica; aflatossine nei limiti di legge
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 giorni

### **Mozzarella per pizza**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti. Consistenza compatta della pasta di colore bianco.
DIFETTI	Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti
CONFEZIONAMENTO	Confezioni in PE di quantità nominale non superiore a 5 Kg
DATI ANALITICI	Sostanza grassa 25-30%, umidità = c.ca 40%
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 20 giorni

### **Parmigiano Reggiano DOP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Prodotto con stagionatura non inferiore a 15 mesi. Richiesto l'uso di Parmigiano Reggiano grattugiato confezionato in atmosfera modificata (anche monodose) per le diete speciali e gli utenti domiciliari..
DIFETTI	Occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto (spicchi). Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	contenuto di grasso min 32% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphilococcus aureus < 100 ufc/g; Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni

### **Primo Sale**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio fresco di tipo canestrato, ottenuto da latte vaccino intero.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.
DIFETTI	Odori, colori, sapori anomali, rigonfiamenti, ammuffimenti
CONFEZIONAMENTO	Vaschette termosigillate da 1 o 2kg
DATI ANALITICI	Umidità min 58.5; contenuto di grasso 50.5% su ss; pH 5.8
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore 10 giorni

### **Provolone Valpadana DOP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura, che può subire il trattamento termico di pastorizzazione . Prodotto senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata, tollerata una leggera sfogliatura.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la tipologia dolce, con stagionatura non superiore a 3 mesi.
DIFETTI	Occhiature e fermentazioni anomale, colori, sapori odori anomali
CONFEZIONAMENTO	Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso sulla ss non inferiore a 44%;
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

### **Ricotta vaccina**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Derivato del latte ottenuto per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In vaschette termosigillate da 1 o 2 kg. In Confezioni monoporzione da 50/100g per il consumo a pasto.
DATI ANALITICI	Umidità circa 72%

DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe e lieviti < 10 ufc/g; Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g; E.coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

### **Robiola fresca**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Formaggio grasso a pasta fresca, ottenuto da latte vaccino che subisce una stagionatura di 3-5 giorni. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione da 50/100g
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 45% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe e lieviti < 10 ufc/g; Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

### **GELATO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto addolcito ottenuto sia da un'emulsione di grasso e proteine con aggiunta di altri ingredienti e sostanze, sia da una miscela di acqua, zuccheri e altri ingredienti e sostanze, che è stato sottoposto a gelatura e che è conservato, venduto e consumato allo stato congelato o parzialmente congelato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di gelato in coppetta del peso di circa 50-60 g (con cucchiaino) o di gelato tipo biscotto. Il prodotto deve presentare formulazione semplice con ridotto contenuto di additivi.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, macchie, ghiaccio superficiale e irregolarità della texture (indicativo del colpo di calore)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/g Coliformi totali < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Enterobatteri assenti in 1 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

### **YOGURT BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica di latte intero pastorizzato ad opera dei microrganismi Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, senza allontanamento del siero dal prodotto. I microrganismi devono essere vivi e vitali fino al momento del consumo e presenti in misura non inferiore a 10.000.000 ufc/g. Nei gusti alla frutta deve essere aggiunta purea di frutta.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura di yogurt bianco e alla frutta
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, difetti nella texture, ammuffimenti, fermentazioni anomale, rigonfiamenti della confezione.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monodose da 125 g
DATI ANALITICI	Acidità espressa come acido lattico min 0.8%; pH 3.5; 4.6; prova della fosfatasi negativa. La presenza di altri ingredienti alimentari non deve essere superiore al 30% sul prodotto finito. Conservanti e inibenti devono essere assenti.
DATI MICROBIOLOGICI	Streptococcus thermophilus + Lactobacillus >10 000 000/g; ogni specie deve essere presente in concentrazione > 1 000 000/g. Coliformi < 10 ufc/ml; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/ml, Salmonella spp assente in 25 g; L



SHELF LIFE Non inferiore a 15 giorni

### **LATTE FRESCO BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Latte fresco pastorizzato ottenuto da latte crudo proveniente direttamente da stalle o centri di raccolta con contenuto di grasso non inferiore a 3.5 % e proteine non inferiori a 3.2% e che presenti al consumo un contenuto in sieroproteine non inferiore al 15.50% delle proteine totali. Prodotto di buona presentazione, di colore bianco ialino, senza separazione delle fasi o grumi.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura di latte fresco di Alta Qualità per il consumo diretto (merende)
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 3.5 g/100 ml; proteine min 3.2 g/ml; ss magra min 8.5 g/ml; contenuto in furosina max 8.6 mg su 100 g di sostanza proteica; acidità max 7 °SH (su 100 ml); prova della fosfatasi negativa; prova della perossidasi positiva; sostanze
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/ml cellule somatiche < 300 000 ufc/ml (legislazione); Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/ml; Enterobatteri < 10 ufc/ml; Salmonella spp assente in 25 ml; Listeria monocytogenes assente in 25 ml.
SHELF LIFE	Fino a Data Scadenza
DIVIETI/NOTE	Amnesso l'utilizzo di latte intero pastorizzato a temperatura elevata

### **LATTE UHT BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Latte UHT a lunga conservazione che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo. Prodotto di colore bianco ialino, senza separazione delle fasi o grumi.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura di latte parzialmente scremato come ingrediente per preparazioni gastronomiche (besciamella, frittate, dolci da forno, ecc)
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso 1.5 -1.8 g/100 ml; proteine min 2.8 g/ml; ss magra min 8.5 g/ml; acidità max 7 °SH; prova della fosfatasi negativa; prova della perossidasi negativa; sostanze inibenti assenti; residui di metalli pesanti, aflatossine e pesticidi nei
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/ml; cellule somatiche < 400 000 ufc/ml; Salmonella spp assente in 25 ml; Listeria monocytogenes assente in 25 ml. Prodotto microbiologicamente stabile.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE	solo per preparazioni gastronomiche (Es: frittate, besciamella ecc...)

## **CARNI**

### **CARNI AVICOLE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni provenienti da razze avicole (pollo e tacchino), di classe A, provenienti da allevamenti nazionali. Gli animali devono essere alimentati con mangimi autorizzati, preferibilmente allevati a terra, senza utilizzo di antibiotici. Le carni devono presentare colorazione bianco-rosato uniforme tendente al giallo, consistenza soda, masse muscolari ben sviluppate, la pelle deve essere fine di spessore, di colore giallo chiaro, pulita ed elastica.
---------------------------	---

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti i seguenti tagli di pollo: petto, coscia, fuso, sovracoscia, spezzatino da sovracoscia. Sono richiesti i seguenti tagli di tacchino: fesa, spezzatino da sovracoscia. Sono richieste carni avicole esenti da antibiotici
DIFETTI	Prodotto con colorazioni anomale, presenza di ecchimosi, macchie, patine, odori e sapori anomali, carni flaccide o fibrose, residui cartilaginei, ossificazioni. Presenza di ossa frantumate. Presenza di residui di piumaggio.
CONFEZIONAMENTO	In base alla tipologia; sono ammessi confezionamenti sotto vuoto o in atmosfera protettiva.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; E. Coli < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Staphylococcus aureus < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella spp assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/cm <sup>2</sup> .
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg
DIVIETI/NOTE	E' ammesso l'uso di carni avicole congelate esclusivamente per la preparazione di diete speciali.

### **Fesa di Tacchino**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Fesa di tacchino intero o a metà, disossato, privo di forcilla, sterno, costole e pelle. Deve provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi. La carne deve presentare colore bianco roseo, consistenza adeguata e tenera. Il peso deve essere superiore a 4 kg
DIFETTI	Consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, ecchimosi, edemi, ematomi, lacerazioni, colori, odori, sapori anomali.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg
DIVIETI/NOTE	Non è ammessa la presenza di cartilagini sternali, residui ossei, pelle,

### **Coscia di pollo**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Quarto posteriore compreso della muscolatura. Le cosce devono essere ben conformate, e la muscolatura ben sviluppata.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto un prodotto con peso minimo pari a 150g
DIFETTI	Presenza di piume ed eccedenze di pelle.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg

### **Fusi di Pollo**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, sezionate in corrispondenza delle articolazioni. La muscolatura deve essere allungata e ben sviluppata.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto un prodotto con pezzatura compresa fra 110 e 140g
DIFETTI	Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg

### **Sovra cosce di Pollo**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto un prodotto con peso minimo pari a 150g
DIFETTI	Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg

### **Petto di Pollo**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Parte anatomica al di sopra dello sterno dell'animale. La carne deve essere di colore bianco roseo tendente al giallo, buona consistenza, tenera e saporita.
DIFETTI	Carni con consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, colori, ecchimosi, odori, sapori anomali.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg
DIVIETI/NOTE	Non è ammessa la presenza di forcelle, residui cartilaginei sternali, residui ossei.

### **Spezzatino di pollo o tacchino**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti dalla porzionatura di sovaccoscia di pollo o di tacchino
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	porzionato a bocconcini di grammatura uniforme: di circa g 20 cadauno
DIFETTI	Presenza di ossa o frammenti di ossa, di piume ed eccedenze di pelle.
CONFEZIONAMENTO	In confezione termosigillata, eventualmente condizionato in atmosfera modificata o sottovuoto.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg
DIVIETI/NOTE	Non è ammesso l'utilizzo di prodotto già porzionato non adeguatamente confezionato

### **CARNI BOVINE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni provenienti da carcasse di categoria A e E (A: bovini maschi non castrati di età inferiore a 2 anni; E: femmine che non hanno figliato). Il periodo di frollatura non deve essere inferiore a 3 giorni. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco e ben disposto tra i fasci muscolari, marezza media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura di carni provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati preferibilmente in Italia e comunque in ambito comunitario da carcasse con classe di conformazione U (extra) o R (buona), classe di ingrassamento 2.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH 5.5 - 6
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; E. Coli <100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella app assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm <sup>2</sup> ; E. Coli O 157: H7 assente in 25 g. La camp
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

### **CARNE DI BOVINO ADULTO (VITELLONE)**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni provenienti da animali di età non superiore a 24 mesi, provenienti da carcasse di categoria Z. La carne deve presentare colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine, tessitura compatta, grasso di colore bianco e consistenza soda.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesone di spalla, scamone, noce, pesce, magatello, spinacino, roast-beef, filetto, fesa e sottofesa.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH 5.5 - 6

DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; E. Coli <100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella app assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm <sup>2</sup> ; E. Coli O 157: H7 assente in 25 g. La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

## **CARNE DI VITELLO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carne bovina proveniente da animali di età compresa tra 8 e 10 mesi alimentati esclusivamente a latte. Carni provenienti da carcasse di categoria V. La carne deve presentare colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante, consistenza della carne soda ma non coriacea, grana delicata, molto fine, tessitura compatta, scarsa presenza di tessuto connettivo. Il tessuto adiposo presente deve essere scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesa, sottofesa, noce, scamone, reale.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH 5.5 - 6
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; E. Coli <100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella app assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm <sup>2</sup> ; E. Coli O 157: H7 assente in 25 g. La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

## **CARNI OVINE (DI AGNELLO)**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni ottenute da animali di età non superiore a 6 mesi. E' richiesta la fornitura di carni da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. La carne non deve presentare difetti di conformazione. Le carni dovranno essere di colore rosato e grana fine; il grasso di copertura deve essere presente in quantità limitata. Le carni devono avere odore caratteristico della specie: leggermente acidulo, ma non eccessivamente accentuato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richieste carni provenienti dalla coscia.
DIFETTI	Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH < 6
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; E. Coli <100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella app assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm <sup>2</sup> . La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

## **CARNI SUINE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni suine refrigerate appartenenti alla prima categoria commerciale. Le carcasse devono appartenere alla categoria di peso L (leggero) e alla classe di carnosità U. Le carni dovranno essere di colore rosa,
---------------------------	---

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	consistenza buona, pastosa, superficie di taglio asciutta, grasso consistente e bianco. Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.
DIFETTI	Sono richiesti i seguenti tagli: lonza, lombata. Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	pH < 6.2
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; E. Coli <100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella spp assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm <sup>2</sup> . La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

## PRODOTTI A BASE DI CARNE

### HAMBURGER DI BOVINO (surgelati)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione di carne, ottenuta con carne bovina macinata (min 70%), pangrattato e altri ingredienti.
DIFETTI	Colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di grassi max 20%; rapporto collagene/proteine di carne max 15.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 5 000 000 ufc/g; E. Coli < 5000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g; Echerichia coli O157:H7 assente in 25 g
SHELF LIFE	Fino al TMC indicato
DIVIETI/NOTE	L'uso di tale prodotto è ammesso solo per le diete speciali. Non sono ammessi prodotti contenenti glutammato e farine di soia.

### HAMBURGER DI POLLO o TACCHINO (surgelati)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazione di carne, ottenuta da carne di pollo/tacchino (min. 80%), pangrattato e altri ingredienti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Prodotto ottenuto da macinati di carni NON separate meccanicamente.
DIFETTI	Colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di grassi max 7%. Rapporto collagene/proteine di carne max 10.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/g.
SHELF LIFE	Fino al TMC indicato
DIVIETI/NOTE	L'uso di tale prodotto è ammesso solo per le diete speciali. Non sono ammessi prodotti contenenti glutammato e farine di soia.

### SALSICCIA FRESCA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Insaccato crudo non fermentato e non affumicato. Esente da latte e derivati, polifosfati aggiunti e glutine. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Piccolo calibro (Diametro =20-25 mm).
DIFETTI	Imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

DATI ANALITICI	Umidità 55%; aw < 0.97; pH = 5.5
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 ufc/g; Enterobatteri < 5000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non ammessa la presenza di coloranti.

## **SALUMI**

### **AFFETTATO DI TACCHINO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto da fesa di tacchino, addizionata di salamoia e aromi, massaggiata, insaccata, rosolata e cotta in forno. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto prodotto di cui la fesa di tacchino rappresenti almeno il 75% del prodotto.
DIFETTI	Imbrunimenti, ecchimosi, macchie di colorazioni anomale, alterazione del sapore.
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto.
DATI ANALITICI	Proteine totali min 18%; Grasso max 4%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non è ammessa la presenza di esaltatori di sapidità e polifosfati

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto esclusivamente da carne di bovino dell'età compresa tra 2 e 4 anni. Può essere ottenuta dalle masse muscolari di: fesa, punta d'anca, magatello e sott'osso, sottoposte a salagione a secco e asciugatura, con aggiunta di cloruro di sodio e aromi naturali. Prodotto leggermente salato e avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Carni di colore rosso rubino, consistenza tenera, sapore delicato e odore caratteristico.
DIFETTI	Macchie scure ed imbrunimenti eccessivi (soprattutto al bordo). Presenza di eccessive venature e prezzemolature. Grasso di colore paglierino, tendente al giallo. Sapore acido e altri sapori anomali (es. metallico).
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Umidità max 65%, grasso max 10%; proteine min 31 %; rapporto acqua/proteine valore max 2.0; pH valore max 6.4, contenuto di sale max 5.0; aw max 0.91.
DATI MICROBIOLOGICI	Salmonella e Listeria assenti in 25 g. Enterobatteri < 100ufc/g; stafilococchi coagulasi positivi < 100ufc/g; anaerobi solfito riduttori < 100ufc/g; E.Coli < 30ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 45 giorni.

### **PANCETTA TESA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dal tessuto adiposo sottocutaneo dell'addome del maiale che ha subito stagionatura di almeno 20 giorni. Compattezza delle carni e del tessuto adiposo. Morbido al taglio. Sapore dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali; consistenza poco soda, presenza di rammollimenti.
CONFEZIONAMENTO	In forma intera confezionata sottovuoto. Pezzatura: 1,5-2kg.
DATI ANALITICI	Umidità 30-40%; aw 0.93; grassi: 50-55% .

DATI MICROBIOLOGICI	CBT <100 000 ufc/g; E. Coli < 1000 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

### **PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata e disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione tra loro (Def DM 21/9/2005). Aspetto: ovaleggiante, mondatura interna curata, aspetto al taglio: buona tenuta della fetta. Profumo delicato, sapore caratteristico, colore rosa uniforme con grasso di copertura bianco, consistenza compatta, grasso bianco sodo e ben rifilato. Cottura uniforme opportunamente speziato
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesto prodotto di Alta Qualità di provenienza nazionale: devono essere identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia; UPSD ≤ 76,5%.
DIFETTI	Colorazioni verdastre o rossastre, rammollimenti, presenza di iridescenza, di alveolatura, di picchiettatura, di aree vuote, di essudati; superficie con patine e odori sgradevoli, presenza di eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale.
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto.
DATI ANALITICI	UPSD ≤ 76,5%, grassi 12%, proteine: 18.4%; rapporto acqua/proteine: 3.77; pH 6; sale 1.8% (valori medi).
DATI MICROBIOLOGICI	Batteri lattici < 200 000 ufc/g; Colonie mesofile < 100 000 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Enterococchi < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni.
DIVIETI/NOTE	Il prodotto deve essere esente da polifosfati, glutammati aggiunti, latte e derivati, proteine di soia.

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria ottenuto da cosce fresche di suino pesante di età non inferiore a 9 mesi e di peso medio pari a 160 kg (tolleranza del 10%), salate e stagionate per un periodo minimo di 14 mesi, provenienti dalla zona tipica di produzione. Prodotto di lunga stagionatura, coscia intera di peso minimo 5 kg, cosce salate e stagionate in condizioni climatiche controllate, sapore dolce, aroma delicato.
DIFETTI	Colori anomali (cotenna scura o macchiata, irrancidimento del grasso di copertura, disomogeneità, macchie violacee sulla fetta), consistenza difettosa (grassinatura, anomalie da sbilanciamento del rapporto sale/umidità e umidità/proteine, disidratazione limitata o eccessiva), odori e sapori anomali (assenza di profumo, irrancidimenti).
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Umidità 59-63.5 %, sale 4.2 -6.0 %, indice di proteolisi 24 - 31%; proteine 24.4%; grassi 8-10%; pH 5.9;
DATI MICROBIOLOGICI	Batteri lattici < 200 000 ufc/g; Colonie mesofile < 100 000 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Enterococchi < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

### **SALAME**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura
---------------------------	--

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	striata appartenente prevalentemente alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.
DIFETTI	E' richiesta la tipologia Salame Milano. La maturazione deve essere superiore a 2 mesi. Il budello deve risultare pulito e in buono stato. Presenza di parti connettivali; budello con marcescenze, muffe, distacchi dal prodotto. Odori, sapori, colori anomali, zone inscurite, grasso ingiallito (ossidato), rancidità. Maturazione non omogenea presenza di rammollimenti; incarto (zone eccessivamente secche o zone troppo umide).
CONFEZIONAMENTO	Forma intera non confezionata o confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	Umidità 35%; grassi 40%; proteine totali min 20%; rapporto collagene/proteine max 0.12; rapporto acqua/proteine max 2.1; rapporto grasso/proteine max 1.8; pH min 5.
DATI MICROBIOLOGICI	Enterococchi < 500 ufc/g; Staphylococcus aureus < 500 ufc/g; Coliformi totali < 1000 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni.

### **SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da cosce di suino disossate, moderatamente salate ed aromatizzate, affumicate "a freddo" ad una temperatura massima di 20°C e ben stagionate. Prodotto con cuticola di colore marrone. Al taglio deve presentare colore rosso con parti in bianco rosato, odore di affumicato, aromatico e gradevole, gusto caratteristico, intenso e saporito. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.
DIFETTI	Presenza di imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.
CONFEZIONAMENTO	Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Proteine totali min 20%; rapporto acqua/proteine ≤ 2,0; rapporto grasso/proteine ≤ 1,5; cloruro di sodio: max 5%; nitrato di potassio < 150 mg/kg; nitrato di sodio < 50 mg/kg.
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali: < 100 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

### **OVOPRODOTTI**

#### **MISTO D'UOVO PASTORIZZATO BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da sgusciatura, omogeneizzazione e pastorizzazione di uova fresche biologiche di categoria A. ottenute da galline allevate a terra.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Il prodotto deve presentare odore, sapore tipici delle uova fresche, privo di impurità e frammenti di guscio.
DIFETTI	Presenza di grumi, disomogenità, colori, odori, sapori anomali, ammuffimenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da 1 kg
DATI ANALITICI	pH 7.2 -7.8; residuo secco: 21-23.5 %; betacarotene equivalente 15 ppm (± 5). Acido 3-OH butirrico inferiore a 10 mg/kg su ss e acido lattico inferiore a 1 g/kg su ss.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Staphylococcus aureus assente; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'uso di prodotto ottenuto con uova non biologiche



## **UOVA FRESCHE BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Uova fresche biologiche di categoria A, di origine nazionale, prodotte da galline allevate a terra.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Le uova devono essere di categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g; salvo tolleranza ammessa dall'articolo 27 del Reg CE 589/2008).
RICHIESTE	Presenza di uova rotte, insudiciate, corpi estranei, colori, sapori, odori anomali, ammuffimenti.
DIFETTI	
CONFEZIONAMENTO	Gli imballaggi devono essere idonei e recare tutte le informazioni previste.
DATI ANALITICI	pH albume 9-9.7; pH tuorlo: 5.8- 6.2
DATI MICROBIOLOGICI	Salmonella spp: assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni.
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'uso di uova non biologiche

## **UOVA SODE BIO AL 100%**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Uova sode biologiche pelate e sgusciate, confezionate in salamoia o sottovuoto. Il prodotto deve presentare odore e gusto tipico delle uova, consistenza compatta, colore del tuorlo giallo intenso.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g);
RICHIESTE	
DIFETTI	Colorazione anomala del tuorlo (verde); rotture.
CONFEZIONAMENTO	Sottovuoto o in salamoia.
DATI ANALITICI	--
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'uso di prodotto non biologico

## **PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

### **FRUTTA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I prodotti devono provenire da selezione accurata, ad un livello di maturazione adeguato per il consumo, devono presentare calibro e grammatura uniformi, non devono essere bagnati artificialmente, nè trasudare acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Si richiede fornitura di prodotti nazionali (ad esclusione delle banane).
RICHIESTE	La frutta deve appartenere alla I categoria commerciale
DIFETTI	Abrasioni, lacerazioni, ferite, alterazioni indicative di processi di sovraturazione, polpa fermentata, danni da gelo o da basse temperature, corpi estranei visibili, tracce di appassimento, alterazioni biochimiche, materiale estraneo, parassiti animali
CONFEZIONAMENTO	La frutta deve essere consegnata in casse originali riportanti le indicazioni previste dalle normative, fra le quali il paese di provenienza, la categoria commerciale ed eventualmente il calibro.
DIVIETI/NOTE	I prodotti non devono aver subito procedimenti artificiali per ottenere un'anticipata maturazione, né aver sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo.

### **ALBICOCCHIE**

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro minimo 40 mm.
RICHIESTE	
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di presentazione e nel colore dell'epidermide e frutti con lievi bruciature della buccia.

## **ARANCE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le arance devono presentare un contenuto di succo minimo del 35%.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 62-70 mm.
RICHIESTE	
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

## **BANANE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le banane devono essere integre e ad un grado di maturazione adeguato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	La grammatura dei frutti non deve essere inferiore a 150 g. La lunghezza deve essere superiore a 14 cm. E' richiesto prodotto del "Commercio Equo e Solidale".
RICHIESTE	
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti della buccia (sfregamento), purchè gli stessi non deteriorino la qualità della polpa.

## **CILIEGIE**

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il calibro minimo deve essere di 17 mm.
RICHIESTE	
DIFETTI	esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

## **COCOMERO (ANGURIA)**

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	I frutti devono essere ben formati, privi di fessurazione e ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 5 cm. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il peso minimo deve essere 2 kg.
RICHIESTE	

## **FRAGOLE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I frutti devono essere interi, turgidi, di buona presentazione, senza umidità esterna, privi di terra.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Calibro minimo 18 mm.
RICHIESTE	
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma e una piccola zona biancastra.

## **KIWI (ACTINIDIA)**

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	La grammatura del prodotto deve essere minimo 70 g.
RICHIESTE	
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma e lievi difetti della buccia.

## **LIMONI**

DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.
DIVIETI/NOTE	Il prodotto non deve aver subito trattamenti superficiali

## **MANDARINI, CLEMENTINE, MANDARNCI, MIYAGAWA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il contenuto di succo minimo di tali prodotti deve essere del 40%.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	I frutti devono presentare grammatura pari a 66-78 g, calibro 46-60 mm. Le clementine devono essere preferibilmente apirene (senza semi).
RICHIESTE	
DIFETTI	ono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

## **MELE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio Golden, Stark e Royal Gala.
RICHIESTE	

**DIFETTI** I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 70-75 mm, gli stessi devono presentare peduncolo.  
Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e il peduncolo leggermente danneggiato.

## **MELONE**

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Il peso minimo deve essere 300 g; diametro minimo 8 cm.  
**RICHIESTE** Il peduncolo deve avere lunghezza massima 1-2 cm.  
**DIFETTI** Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno.

## **NESPOLE GIAPPONESI**

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** I frutti devono essere di grammatura di circa 50-70 g.  
**RICHIESTE**  
**DIFETTI** Sono ammessi lievi difetti nella presentazione: piccolissime convessità e presenza di inscurimenti in limitate zone dell'epidermide, a patto che la polpa sottostante non risulti danneggiata.

## **PERE**

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio Willams, Abate, Conference. I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 50-55 mm. I frutti devono presentare peduncolo.  
**RICHIESTE**  
**DIFETTI** Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia e il peduncolo leggermente danneggiato.

## **PESCHE E NETTARINE**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Sono richiesti prodotti della varietà a pasta gialla e pesche nettarine. La polpa deve mostrarsi priva di segni di deterioramento, i frutti devono essere chiusi al punto di attacco del peduncolo.  
**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** La grammatura dei frutti deve essere circa 120-140 g.  
**RICHIESTE**

## **PRUGNE e SUSINE**

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro 28-35 mm.  
**RICHIESTE**  
**DIFETTI** Sono ammessi lievi difetti di sviluppo, forma e colorazione e nella buccia, tali da non superare 1/3 del diametro massimo del frutto.

## **UVA DA TAVOLA BIANCA E NERA**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** E' prevista la somministrazione del prodotto a rotazione. L'uva deve presentare acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione uniforme, ben distribuiti sul grappolo.

## **ORTAGGI**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** I prodotti devono appartenere alla I categoria commerciale, essere di buona qualità e presentazione.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesta la fornitura di prodotti nazionali.  
**RICHIESTE** Gli ortaggi devono essere di recente raccolta, presentare le caratteristiche merceologiche tipiche della specie e della qualità richiesta, sodi, puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili, omogenei

**DIFETTI** Prodotti alterati, ammuffiti, recanti tracce di parassiti, appassimenti, fermentazioni anche allo stato iniziale, colori, odori anomali, presenza di acqua, presenza di corpi estranei, danni da freddo.

**CONFEZIONAMENTO** I prodotti devono essere accompagnati dalle seguenti informazioni: denominazione e sede della Ditta confezionatrice, varietà e categoria del prodotto, calibro (se previsto), tara, provenienza e/o zona di produzione.

DATI MICROBIOLOGICI	E. Coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
DIVIETI/NOTE	I prodotti non devono aver subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

## **BROCCOLI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I broccoli devono essere turgidi, presentare fiori compatti, di colore verde. Resistenti, di grana serrata, foglie fresche (se presentati con foglie).
---------------------------	--

## **CAROTE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Devono essere novelle, intere, fresche, prive di tracce di terra e di altre sostanze estranee, prive di umidità aggiunta artificialmente.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Devono essere fornite radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Diametro del prodotto: 20-30 mm; peso 150 g.
DIFETTI	Prodotto germogliato, legnoso, con biforcazioni. Sono tollerate leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza.

## **CAVOLFIORI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le infiorescenze devono essere resistenti, a grana serrata, di colore da bianco ad avorio.
DIFETTI	Presenza di escrescenze, foglie tra i corimbi, danni da gelo, insetti, malattie, ammaccature, foglie avvizzite. E' ammesso un leggero difetto di forma, o di sviluppo, un leggero difetto nella colorazione e una leggerissima peluria.

## **CAVOLO CAPPUCCIO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti compatti, con foglie ben attaccate.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di cavolo cappuccio bianco o rosso. Il calibro minimo deve essere 350g.
DIFETTI	Sono tollerate piccole lacerazioni nelle foglie esterne e leggeri danni all'apice.

## **CETRIOLI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il prodotto deve presentare sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare. .
DIFETTI	E' ammessa una leggera deformazione e un lieve difetto di colorazione

## **CIPOLLE e AGLIO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I bulbi devono presentarsi compatti e resistenti, senza stelo. I prodotti forniti devono essere interi, sani, puliti.
DIFETTI	Bulbi germogliati, alterati, ammuffiti, con colori, odori, sapori anomali, corpi estranei, presenza di parassiti. Può presentare lievi difetti di colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche.
DIVIETI/NOTE	I prodotti non devono essere stati trattati con antigerminanti o con radiazioni gamma.

## **ERBE AROMATICHE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Devono presentare il carattere aromatico tipico della specie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo.
DIFETTI	Disseccamento parziale o totale. E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline a patto che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.

## **FINOCCHI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.

## **INSALATE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse e mondate, turgide con caratteristiche tipiche della varietà.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE Sono richieste le varietà: cicoria pan di zucchero (o "Milano"), lattuga Iceberg, lattuga cappuccio, radicchio rosso "tipo Chioggia", rucola.

## **MELANZANE**

DIFETTI Il prodotto deve essere esente da bruciature da sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni/ammaccature non superiori a 3 cmq della superficie.

## **PATATE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Le patate devono essere di selezione accurata, ben pulite, senza quantità eccessive di terra, con caratteristiche tipiche della varietà.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE E' richiesto il prodotto di varietà a pasta gialla.

DIFETTI Calibro minimo 40 mm.

DIFETTI Prodotto con tracce di verde, germogliazioni, virosi, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, odori anomali, cuore cavo, peronospora, attacchi di insetti e altri animali, ferite, incrostazioni terrose o sabbiose, danni da gelo, umidità esterna an

DIVIETI/NOTE I prodotti non devono essere stati trattati con antigerminoglian ti o con radiazioni gamma.

## **PEPERONI DOLCI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I peperoni devono presentare forma, sviluppo e colore normali della varietà, essere consistenti, esenti da macchie, con calice integro.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE Sono richiesti peperoni gialli e rossi.

## **POMODORI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I prodotti devono essere interi, sani, puliti, turgidi, con polpa resistente, non essere mai completamente verdi o completamente rossi con caratteristiche tipiche della varietà. I pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per il consumo entro 2/3 giorni.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE Sono richieste le varietà a titolo indicativo: ciliegino, insalatato, grappolo (ramato), cuore di bue.

DIFETTI Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammaccature. Non devono presentare screpolature o dorso verde.

## **PORRI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve mostrare caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale.

DIFETTI Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.

## **SEDANO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto di forma regolare, esente da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.

## **ZUCCA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti interi, sufficientemente sviluppati e al giusto grado di maturazione. Le zucche devono essere turgide, consistenti, di aspetto fresco e forma tipica della specie, con peduncolo ben saldo.
DIFETTI	E' ammessa la presenza di qualche lieve screziatura a livello della buccia.

## **ZUCCHINE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il prodotto deve essere intero, sufficientemente sviluppato ma con semi appena accennati. Le caratteristiche devono essere quelle tipiche della varietà; la lunghezza massima del peduncolo deve essere 3 cm.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richieste le varietà scure o chiare.
DIFETTI	Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzazioni della buccia.

## **PRODOTTI SURGELATI**

### **FILETTI E TRANCI DI PESCE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	I filetti devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle della stessa specie fresca; la consistenza della carne (valutata a temperatura ambiente) deve essere elastica e soda. Il colore e l'odore devono essere caratteristici sia prima che dopo la cottura (in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti). Il sapore deve essere quello caratteristico della specie. Le diverse forniture devono presentare pezzatura omogenea e costante, glassatura (se presente) uniforme e continua, non superiore al 20% del peso netto. Per i prodotti sottoposti a glassatura è ammessa una tolleranza in peso pari al 3% sul peso del prodotto al netto della glassatura (sgocciolato) per pezzature inferiori ai 250 g (Cfr art. 67 DPR 327/80).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti i prodotti ittici certificati MSC o equivalenti. Gli stessi devono provenire preferibilmente da zona di pesca FAO 37 e 27, e non devono appartenere a specie considerate "a rischio" di estinzione. Sono ammessi prodotti ittici di allevamento. Sono richiesti prevalentemente filetti surgelati individualmente (mediante tecnologia I.Q.F.), che possono essere cotti senza previo scongelamento.
DIFETTI	Non è ammessa la presenza di: colori e odori anomali (ammoniacale o rancido), consistenza (dopo cottura) gessosa o lattiginosa, tranci con difetti nella forma, pelle con difetti nella colorazione, pelle poco tesa e aderente ai tessuti, recante lacerazioni, presenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni, presenza di parti decongelate, irrancidimento dei grassi (macchie di color ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue, presenza di pinne, residui di pelle (per i filetti dichiarati "senza pelle"), membrane e parete addominale, visceri e organi interni. Costituisce difetto la presenza di lisce; viene tollerata una loro limitata presenza, comunque tale da non compromettere la sicurezza della preparazione.
DATI ANALITICI	ABVT (Azoto basico volatile totale): 15-20 mg/100 g; indice di alterazione > 30 g/100 g; TMA-N (trimetilammina) 1 mg/100 g indice di alterazione 4-5 mg/100 g; mercurio Hg < 0,5 mg/kg; per nasello ABVT (Azoto basico volatile totale): 12-20 mg/100 g; indice di alterazione > 35 mg/100 g, TMA-N (trimetilammina): 1 mg/100 g; indice di alterazione 8 mg/100g.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibroni patogeni assenti in 25 g.

SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di prodotti che abbiano subito surgelazione in blocchi. Non è ammessa la fornitura di prodotti che contengano additivi.

### **FILETTI DI PESCE PANATI E BASTONCINI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti da filetti interi (non ricomposti) panati, surgelati non prefritti certificati MSC o equivalenti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	La percentuale minima di pesce deve essere non inferiore al 60%. Il prodotto deve presentare buono stato di conservazione e buone caratteristiche sensoriali. Le carni devono presentare consistenza soda (valutata a temperatura ambiente) ed elastica, colore bianco, odore e il sapore caratteristici. La pezzatura del prodotto deve essere omogenea.
DIFETTI	Colori anomali, presenza di macchie sulle carni, odore sgradevole (ammoniacale o rancido), sapore alterato (presenza di retrogusto), presenza di lisce, pelle, parti estranee, panatura con colorazioni brunastre e con punti di distacco dal prodotto, bruciature da freddo, grumi di sangue. Carni sfaldate e con tendenza allo sbriciolamento.
DATI ANALITICI	ABTV (Azoto basico volatile totale) 12-20 mg/100 g; indice di alterazione > 35 g/100 g; TMA-N (trimetilammina) < 1 mg/100 g; indice di alterazione 8 mg /100 g.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

### **STRISCE DI TOTANO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla lavorazione del solo corpo, di molluschi di genere e specie "Dosidicus gigas", senza pelle, tagliati e surgelati.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti prevalentemente filetti surgelati individualmente (mediante tecnologia I.Q.F.), che possono essere cotti senza previo scongelamento. Ammesso prodotto ottenuto mediante altre tecnologie di congelamento purchè la glassatura sia inferiore al
DIFETTI	Presenza di formazioni cartilaginee, Consistenza del prodotto lassa o eccessiva; presenza di macchie, inscurimenti, colori, odori, sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di cadmio max 1mg/kg; contenuto di mercurio max 0.5/kg; contenuto di piombo max 0.3 mg/kg.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Enterobatteri < 1000 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Shigella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

### **ALTRI PRODOTTI ITTICI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sono ammessi altri prodotti ittici congelati o surgelati per particolari preparazioni (es: vongole, seppie, mitili) purchè rispondenti alle caratteristiche previste dai CAM.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di prodotti che abbiano subito surgelazione in blocchi.

### **VERDURE SURGELATE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le verdure devono essere accuratamente selezionate, pulite, esenti da corpi estranei e terra, esenti da fisiopatie, scottature da freddo e difetti legati al trattamento subito, attacchi fungini e di insetti, parassiti, malformazioni, impaccamenti. I pezzi devono essere separati, senza la presenza di ghiaccio sulla superficie, di buon aspetto e presentazione, con colore, odore, sapore tipici della specie.
---------------------------	---

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	<p>E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti:</p> <p>CAROTE A RONDELLE, CAROTE BABY, FAGIOLINI, PISELLI, ZUCCHINE A RONDELLE O CUBETTATE, VERDURE PER MINESTRONE, BIETE O ERBETTE, CAVOLFIORI, BROCCOLI, FINOCCHI A SPICCHI, ASPARAGI, PATATE AL NATURALE, MELANZANE CARCIOFI, MAIS, FUNGHI, BASILICO, PREZZEMOLO, ZUCCA CUBETTATA.</p> <p>I diversi prodotti devono essere congelati in pezzi singoli, mediante tecnologia I.Q.F.</p>
DIFETTI	<p>Difetti di presentazione: presenza di parti legnose, consistenza lassa o fibrosa, presenza di filo legnoso (fagiolini), prodotto fuori calibro, difetti nella spuntatura, difetti nel taglio, elevata presenza di rotture, presenza di foglie con marciumi o ingiallite, infiorescenze, semi coriacei, presenza di pelli e cotiledoni separati, presenza di bucce spesse, maculatura ferruginea e annerimenti interni.</p>
DATI MICROBIOLOGICI	<p>CBT &lt;1 000 000 ufc/g; Coliformi totali &lt; 3000 ufc/g; E. Coli &lt; 100 ufc/g; Staphylococcus aureus &lt; 100 ufc/g; Lieviti &lt; 1000 ufc/g, Muffe &lt; 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes &lt; 110 ufc/g.</p>
SHELF LIFE	<p>Non inferiore a 3 mesi</p>

## PRODOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

### BISOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	<p>Biscotti facilmente solubili e altamente digeribili, adatti ad un'alimentazione per la prima infanzia. Possono essere arricchiti con vitamine e sali minerali. I prodotti devono presentare caratteristiche di buona digeribilità, giusto apporto di nutrienti</p>
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	<p>Devono essere ottenuti con materie prime provenienti da coltivazioni controllate e certificate.</p>
DIFETTI	<p>Rotture superiori a 1%</p>
DATI ANALITICI	<p>Proteine min 10%; lipidi max 8.5%; umidità circa 5%. Contaminanti nei limiti di legge.</p>
DATI MICROBIOLOGICI	<p>CBT &lt; 10 ufc/g; Coliformi totali &lt; 3 ufc/g; Muffe assenti; E. Coli assente in 25 g.</p>
SHELF LIFE	<p>Non inferiori a 6 mesi</p>
DIVIETI/NOTE	<p>Non devono essere prodotti utilizzando emulsionanti, margarine, strutto, oli e grassi idrogenati, nonché edulcoranti diversi da saccarosio e fruttosio. Il prodotto deve essere preferibilmente senza olio di palma.</p>

### CAMOMILLA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	<p>Prodotto ottenuto da fiori tubulari, giallo vivi e senza gambo né foglie della pianta di Camomilla (Matricaria chamomilla).</p>
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	<p>E' richiesta la categoria setacciata, in bustine. Ammesso l'uso di camomilla solubile purchè priva di zuccheri.</p>



DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali. Presenza di corpi estranei, infestanti e ammuffimenti.
CONFEZIONAMENTO	Bustine filtro da 1,3 g
DATI ANALITICI	Umidità non superiore a 7%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g, E. Coli < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi

### **CREME DI RISO, MAIS E TAPIOCA, SEMOLINO, MULTICEREALE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Farine di cereali precotti pronte all'uso. Possono essere arricchite di vitamine e sali minerali. Devono presentare caratteristiche di buona digeribilità, giusto apporto di nutrienti; devono provenire da coltivazioni controllate e certificate.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali. I prodotti devono essere esenti da infestanti, ammuffimenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da non più di 500 g.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteriacee assenti in 10 g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Bacillus cereus presunto < 50 ufc/g; Clostridium perfringens < 10 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiori a 12 mesi.

### **LATTE DI PROSEGUIMENTO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Latte in polvere, o in emulsione, eventualmente arricchito con vitamine e sali minerali, di composizione simile al latte materno.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Liofilizzato, in polvere o in emulsione.
DIFETTI	Presenza di alterazioni di colore (imbrunimenti), formazione di grumi, irrancidimenti.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni metalliche (se in polvere) o in bottiglie PET se in emulsione
DATI ANALITICI	CBT < 1000 ufc/g; Enterobatteriacee assenti in 10 g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni.

### **LIOFILIZZATI DI CARNE**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti da carne cotta, omogeneizzata e liofilizzata. Possono essere addizionati con farina o amido di riso e vitamine.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura di liofilizzati di pollo, vitello, manzo, tacchino, coniglio, agnello.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali. Presenza di infestanti, alterazioni, ammuffimenti.
CONFEZIONAMENTO	In vasetti di vetro.
DATI ANALITICI	Umidità non superiore a 4%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Bacillus cereus presunto < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Enterobacter sakazakii assente in 25g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### **OMOGENEIZZATI**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti omogeneizzati a base di carne, pesce o frutta, contenente particelle micronizzate altamente digeribili. I prodotti devono avere consistenza cremosa ed omogenea.
---------------------------	---

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Omogeneizzati di carne BIO: coniglio, pollo, tacchino, manzo, vitello; omogeneizzati di pesce: platessa, trota; nasello, orata; Omogeneizzati alla frutta in vari gusti.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	In vasetti di vetro sigillati.
DATI ANALITICI	Per omogeneizzati base carne: min 30%; per prodotti base frutta: min 90%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; E. Coli < 10 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Bacillus cereus presunto < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Enterobacter sakazakii assente in 25g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non devono contenere conservanti, glutine, proteine del latte e lattosio.

## **PASTA GLUTINATA**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto per la prima infanzia arricchito nell'apporto proteico e contenente semola diastasata, conforme alle norme relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Pasta di piccolo formato
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, prodotti deteriorati, con presenza di parassiti, ammuffimenti, agenti alteranti, difetti quali macchie, spezzature, tagli, bolle d'aria.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; E. Coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi.

## **TE' DETERMINATO**

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Foglie di tè che hanno subito processo di estrazione della teina (caffeina).
DIFETTI	Presenza di tracce di umidità, infestanti, parassiti, sostanze estranee.
CONFEZIONAMENTO	Bustine filtro da 1,3 g
DATI ANALITICI	Contenuto di caffeina non superiore a 0.10% su 100 parti di ss, residuo di diclorometano non superiore a 5 ppm; umidità max 10%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g, E. Coli < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi.

## **PRODOTTI PER DIETE SPECIALI**

Vengono definite in questa sezione le caratteristiche merceologiche richieste per gli alimenti destinati ad un'alimentazione particolare, così come definiti nel D.Lvo 111/1992 (Attuazione della direttiva n. 89/398/CEE): i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare sono prodotti alimentari che, per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione, presentano le seguenti caratteristiche:

- a) si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
- b) sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
- c) vengono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo.

Tali prodotti devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di persone:

- a) i soggetti il cui processo di assimilazione o il cui metabolismo è perturbato;
- b) i soggetti che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti;

Rientrano tra questa tipologia di prodotti:

- ALIMENTI SENZA GLUTINE per soggetti affetti da celiachia,
- ALIMENTI PRIVI DI LATTE E DERIVATI A BASE DI SOIA per soggetti allergici alle proteine del latte,
- ALIMENTI SENZA LATTOSIO per soggetti intolleranti al lattosio,
- ALIMENTI PRIVI DI UOVA E DERIVATI per soggetti allergici all'uovo e derivati.

**Le caratteristiche di tali prodotti devono essere conformi alle disposizioni richieste per gli analoghi prodotti alimentari di uso corrente, salvo per quanto concerne le modifiche loro apportate per renderli conformi alle prescrizioni specifiche per i soggetti che necessitano di un'alimentazione particolare.**

### **ALIMENTI SENZA GLUTINE**

Tali prodotti sono destinati ai soggetti affetti da celiachia o comunque intolleranti al glutine. In tale categoria rientrano, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i seguenti prodotti:

- pane e affini, prodotti da forno salati, prodotti per impanare;
- pasta e affini;
- pizza e affini;
- preparati e basi pronte per dolci, pane, pasta, pizza e affini;
- prodotti da forno e altri prodotti dolciari.

Tali prodotti devono essere preparati con materie prime non contenenti glutine quali: mais, riso, grano saraceno, miglio, tapioca, quinoa, sorgo.

Così come sottolineato dal Ministero della Salute (nota DG SAN 0031769-P-04/08/2016), tali alimenti devono essere prodotti utilizzando un piano di autocontrollo specificamente adattato a garantire l'assenza del glutine entro il limite di tollerabilità analitica di 20 ppm.

Devono essere adeguatamente confezionati, in confezioni mono-porzione, integre, adeguatamente sigillate, tali da garantire l'assoluta impossibilità di contaminazione crociate con alimenti analoghi contenenti glutine. In etichetta deve essere evidenziata l'assenza di glutine; sono preferibili prodotti che riportino il simbolo della spiga barrata, indice che tale prodotto è stato accreditato dall'Associazione Italiana Celiachia (AIC).

### **ALIMENTI PRIVI DI LATTE E DERIVATI A BASE DI SOIA**

Tali prodotti sono destinati ai soggetti allergici alle proteine del latte.

Rientrano in questo gruppo, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i seguenti prodotti:

- latte di soia,
- yogurt alla soia,
- dessert e budini di soia,
- formaggi di soia.

### **ALIMENTI SENZA LATTOSIO**

Tali prodotti sono destinati ai soggetti intolleranti al lattosio.

Rientrano in questo gruppo, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i seguenti prodotti:

- latte UHT senza lattosio,
- yogurt delattosato,
- mozzarella e altri formaggi freschi senza lattosio.

Si specifica che in tutti questi alimenti deve essere garantita una presenza di lattosio  $\leq 0,01\%$

Gli ingredienti e le ricette dei prodotti possono cambiare quindi la ditta Aggiudicataria è tenuta a controllare sempre l'etichetta e il contenuto residuo di lattosio ( $<0,01\%$ ), anche tra i diversi formati della stessa azienda.

### **ALIMENTI PRIVI DI UOVA E DERIVATI**

Tali prodotti sono destinati ai soggetti allergici alle proteine delle uova.

Rientrano in questo gruppo, a titolo esemplificativo ma non esaustivo, i seguenti prodotti:

- biscotti e snack privi di uova;
- prodotti da forno privi di uova
- dessert e gelati privi di uova.