

ALLEGATO 5- CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE E DI QUALITA' DELLE DERRATE ALIMENTARI DA UTILIZZARE PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

In particolare, è vietato l'uso dei prodotti di seguito indicati:

- materie prime e prodotti contenenti organismi geneticamente modificati (OGM).
- preparati per brodo/esaltatori di sapidità/prodotti simili.
- semilavorati di IV e V gamma,
- frutta e verdura in scatola ad eccezione dei pomodori pelati, della passata di pomodoro, delle olive e dei capperi in salamoia.
- semilavorati industriali freschi o surgelati, pronti da cuocere quali:
 - hamburger,
 - tutti i tipi di wurstel, anche di pollo o di tacchino,
 - carni precotte,
 - fiocchi di patate,
 - patate già addizionate di oli/grassi, crocchette di patate, prodotti pre-fritti
 - basi di pasta precotta/preformata, confezionate e a lunga conservazione, per pizza e focaccia.
 - pizza e focaccia precotta/preformata, confezionata e a lunga conservazione (*ad eccezione, qualora, su richiesta dell'I.A., il Comune accertasse la necessità, per motivi igienico sanitari, di introdurre il semilavorato per la realizzazione del prodotto finito previsto dal menù – N.B.: l'utilizzo deve essere specificatamente e preventivamente autorizzato dal Comune*).
- carni bovine e avicuniole congelate/surgelate. Sono ammessi filetti IQF di carne bianca da utilizzare esclusivamente per le diete speciali,
- carni intenerite meccanicamente con aghi e/o lame o con altro sistema industriale (frollatura meccanica),
- molluschi e crostacei,
- prodotti contenenti grassi idrogenati e polifosfati
- olio di palma, di cocco e di colza,
- bibite zuccherate, succhi e nettari di frutta con zuccheri aggiunti,
- zucchero aggiunto alle merende e alle salse (es. sughi di pomodoro, macedonia),
- formaggi fusi/contenenti sali di fusione
- Glutammato monosodico.

L'Amministrazione, con specifico riferimento al D.M. 10 marzo 2020 relativo ai Criteri ambientali minimi, per il servizio di ristorazione collettiva e fornitura di derrate alimentari per l'utenza dell'asilo nido, ogni qualvolta presenti nei menu, richiede la fornitura dei seguenti specifici prodotti, nonché rispondenti a quanto specificato dal presente capitolato:

a) prodotti biologici

Frutta	70% in peso biologici
Ortaggi	70% in peso biologici
Legumi	70% in peso biologici
Uova fresche e pastorizzate	100% biologiche
Carne bovina	50% in peso biologica
Carne suina	30% in peso biologica
Carne avicola	30% in peso biologica
Omogeneizzati (carne, pesce, frutta, ecc.)	100% biologici
Salumi	30% in peso biologico
Prodotti lattiero caseari (escl. Yogurt)	30% in peso biologico
Latte, latti adattati e yogurt	100% biologici
Pasta, riso, farine, cereali e derivati	70% in peso biologici
Pane e prodotti da forno	70% in peso biologici
Prodotti trasformati di origine vegetali (escl. Succhi di frutta)	70% in peso biologico
Olio extravergine di oliva	70% in capacità biologico
Pelati, polpa e passata di pomodoro	40% in peso biologici
Succhi di frutta o nettali di frutta rigorosamente senza zuccheri aggiunti	100% biologici
Marmellate e confetture	100% biologiche
cioccolato fondente, banane, ananas	100% biologico da commercio equo e solidale
Pesce da acquacoltura	30% biologico

- b) La fornitura di prodotti a marchio di qualità e del territorio. l'utilizzo di prodotti IGP, DOP e km 0.
c) la fornitura di prodotti ortofrutticoli freschi secondo la stagionalità indicata nello specifico allegato.

PANE

Il pane dovrà essere prodotto con farine derivate da frumento. Nella farina impiegata non devono risultare residui di trattamenti chimici al terreno e alle colture, né di inquinanti ambientali e delle acque irrigue.

Deve essere:

- di tipo "00" o "0" e a basso contenuto di sale;
- del tipo denominato "bocconi o bocconcini";
- lavorato con la massima cura in modo che il prodotto si presenti privo di qualsiasi difetto;
- ben lievitato e di cottura regolare, per cui dovrà risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido e fragrante;
- privo di odori e di sapori aciduli anche lievi, nonché di gusto gradevole.
- Può essere integrale
- Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.

Nella composizione del pane non dovranno essere presente strutto, né altri additivi.

Il pane deve essere di produzione giornaliera, a partire dagli ingredienti freschi. Non è ammessa la fornitura di pane prodotto a partire da semilavorati surgelati o congelati.

Ogni panino "boccone o bocconcino" deve essere del peso di gr. 30, con una tolleranza in più o in meno del 20%. In ogni caso il peso di 10 panini non deve superare i 300 grammi complessivi.

Lo stesso pane deve essere contenuto, a cura e a spese della ditta, in sacchetti di carta, trasportati in

contenitori igienicamente idonei e rispondenti alle norme di legge in vigore.

Gli automezzi usati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e di generi alimentari strettamente affini.

Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione della merce devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive UE.

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica, con alveolatura regolare, sapore e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, muffa o altro.

PASTA SECCA DI PRODUZIONE E ORIGINE DEGLI INGREDIENTI ITALIANA

La pasta dovrà essere esclusivamente di grano duro cioè il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati esclusivamente con semola di grano duro e acqua. La pasta da fornire deve rispondere pienamente alle seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,5% - acidità massima 4 $\frac{1}{2}$ su cento parti di sostanza secca - ceneri da 0,70 a 0,85 - a norma dell'art. 29 della legge 4.7.67 n. 580.
- deve altresì essere di recente ed omogenea lavorazione e quindi priva di larve ed insetti, con caratteristiche analitiche corrispondenti a quelle degli sfarinati prescritti per la fabbricazione della pasta, nonché priva di odori e di sapori aciduli, di perfetta essiccazione, non frantumata, né colorata artificialmente, ed avere tempi di cottura di almeno 10 minuti primi, a seconda del suo formato.
- La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua sensibilmente e deve essere esente da altri difetti.
- Il prodotto deve essere consegnato in confezioni intatte, sigillate ed esenti da difetti. Le confezioni devono essere di un peso minimo di kg. 1 e massimo di kg. 5.
- La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive UE

RISO DI ORIGINE ITALIANA

E' richiesto riso parboiled della Qualità ROMA

Il riso deve corrispondere alle disposizioni della legge 18.3.58 n. 325 e successive modifiche Inoltre:

- alla cottura in acqua le cariossidi devono resistere senza deformarsi o dare superficie collosa per un tempo non inferiore a 15 minuti;
- non deve avere umidità superiore al 14%;
- deve essere dell'ultimo raccolto ed aver subito una lavorazione di secondo grado. Non deve avere odori, tanfi, vizi e retrogusti provenienti da latosmia, acquisiti in seguito a disinfestazioni o immagazzinamento in ambiente promiscuo con materiali o prodotti emananti odori chimici;
- per le caratteristiche del chicco, le tolleranze, i difetti consentiti ed i relativi limiti, valgono le norme stabilite dalla legislazione in vigore;
- non deve avere eccessiva polverosità, né deve rendere libera nella massa delle cariossidi, o a questa aderenti, segni di-rosicchiature, presenza di feci e deiezioni secche di mammiferi roditori.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da kg. 5 massimo, intatte e sigillate.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive UE

FARINA BIANCA (1 E 2) DI ORIGINE ITALIANA

- Tipo "0" (da preferirsi)
- Tipo "00"

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalla L. 4 luglio 1967, n. 580, Titolo II, art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze

estranee non consentite (L.580/1967 e s. m.).

Le confezioni devono essere sigillate senza difetti rotture o altro, di dimensione da 1 kg a 5 kg.

Devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione, come previsto dalla normativa vigente in materia.

I prodotti devono risultare indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

FARINA DI MAIS DI PRODUZIONE E COLTIVAZIONE ITALIANA

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

La farina non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee Che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni devono essere da kg. 1, integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste Reg. (UE) n.1169/2011.

ALIMENTI PER LA PRIMA INFANZIA ai sensi del D.L. 27 gennaio 1992, n.111

I prodotti dietetici e gli alimenti per la prima infanzia sono regolamentati dal D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111, che recepisce la direttiva CE n. 89/398. Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tutte le confezioni fornite dovranno presentarsi intatte, sigillate ed il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o da agenti infestanti.

Le confezioni fornite dovranno essere nella pezzatura minima presenti sul mercato.

Alla consegna i prodotti dovranno avere almeno 9 mesi di vita residua dalla scadenza, se prodotti a lunga conservazione, 1 settimana di vita residua, se prodotti deperibili.

Per tutti i prodotti destinati alla prima infanzia, quali cereali e derivati, prodotti da forno, ecc., non sono accettate composizioni con aggiunta di sostanze conservative.

I prodotti, oltre gli ingredienti di base, possono contenere solo i seguenti ingredienti: germe di grano, sali minerali, vitamine, aromi naturali, grassi alimentari vegetali.

SEMOLINO CREMA DI RISO E ALTRE CREME per la prima infanzia

PASTINA per la prima infanzia

BISCOTTI per la prima infanzia

CRACKERS NON SALATI BISCOTTI SECCHI

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni sigillate, intatte ed esenti da difetti. Deve riportare etichette come da Reg. (UE) n. 1169/2011.

OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DI PRODUZIONE NAZIONALE

L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione nazionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

Il prodotto dovrà essere privo di difetti e alterazioni, il sapore dovrà essere: gradevole, fruttato, maturo e armonico.

L'olio dovrà essere conforme ai seguenti parametri analitici:

acidità % max 0,5-0,6

n.perossidi max 15 meq/O/Kg

trilinoleina % max 0,35 Spettrofotometria:

K232 max 2,1

K270 max 0,160

Gascromatografia degli acidi grassi: caratteristica del prodotto

Composizione sterolica: caratteristica del prodotto

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

ACETO BIANCO O DI MELE

Deve essere consegnato in bottiglia di vetro da litri 1.

SALE MARINO INTEGRALE GROSSO

Standard analitici richiesti: contenuti medi

NaCl	96,00%
MgCl ₂	0.11%
MgSO ₄	0.01%
KCl	0.01%

Si richiede un prodotto pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

SALE IODATO MARINO FINO

Il prodotto deve essere ottenuto dall'acqua marina e/o dai giacimenti salini sotterranei.

Deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE (D.M.S n°31/01/1997, D.M.S. n°562 del 10.08.1995)

Confezioni da Kg 1 o inferiori. Etichettatura a norma di legge

Deve essere un prodotto assolutamente pulito, privo di corpi estranei di qualsiasi genere e natura.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alla D.Lgs 51/2004. Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

Le confezioni devono riportare secondo la legge 31.03.1980 n. 139 in etichetta le indicazioni previste dal Decreto Legislativo 51/2004 :

Le confezioni devono essere da kg. 1, integre e a tenuta.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

TE' DETERMINATO BUSTA + FILTRO MONODOSE / BUSTINE

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia, ecc.; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

PASSATA DI POMODORO IN VETRO - PRODOTTO IN ITALIA DA POMODORI ITALIANI

La passata di pomodoro deve presentare:

- colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere privi di odore e sapore estranei;
- devono possedere tutti i requisiti previsti dal D.P.R. n. 428/11.4.75 artt. 2-4.

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie di vetro. Deve riportare etichette come da normativa vigente.

LEGUMI SECCHI - PRODOTTO DA LEGUMI COLTIVATI IN ITALIA

Caratteristiche generali: le confezioni devono tutte riportare etichettatura indicante l'azienda produttrice, il marchio di appartenenza e la data di consumazione consigliata; le confezioni devono essere integre, molto pulite esternamente; i legumi devono essere puliti, non presentare semi e corpi estranei; privi di residui di fitofarmaci ai sensi del DM 18/7/90, per quanto riguarda i prodotti coltivati con tecniche intensive, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

OMOGENEIZZATI

Deve essere garantita l'elevata qualità del prodotto.

Devono essere di manzo, vitello, coniglio, tacchino, pollo, prosciutto, nasello, platessa, trota, formaggio, mele, pere, prugne, frutta mista o altra frutta in funzione delle esigenze.

Devono essere senza coloranti, conservanti, sterilizzati ed a basso contenuto di sodio, senza residui di aria. Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte e devono aver subito cottura a vapore.

Devono essere forniti in confezioni sottovuoto, intatte e sigillate da 80 g.

Devono avere una durata, al momento della consegna, di almeno un anno.

DI CARNE (tipo Nipiol) VASETTI GR. 80 (manzo-vitello-pollo)

DI PESCE (tipo Nipiol) VASETTI GR. 80 (filetto di trota con verdure - filetto di merluzzo con verdure – nasello con verdure

ACQUA MINERALE NATURALE

L'acqua oligominerale, in bottiglia in PET da 1,5 litri al massimo deve essere fornita naturale, non addizionata di anidride carbonica, oligominerale. Non deve essere stata sottoposta ad alcun trattamento per l'eliminazione di metalli pesanti e arsenico.

Standard chimico-fisici richiesti

Residuo fisso (mg/l)	Max 200	Per tutte le utenze ad esclusione dei lattanti il cui residuo fisso dovrà essere < 50
Sodio (mg/l)	Max 10	
Nitrati (mg/l)	Inferiori a 10	
Nitriti (mg/l)	Assenti	
pH	6,5-7	
Per gli altri parametri si fa riferimento ai valori massimi ammissibili riportati nel DM 29/12/2003 e successive modificazioni		

Devono essere trasportate con automezzi chiusi che la proteggono da fonti di calore, luce ed intemperie.

Tra la data di imbottigliamento e la consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai tre mesi.

Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate.

BOVINO ADULTO DI PROVENIENZA ITALIANA

Tagli: Noce e Scamone

Condizioni generali delle carni bovine

- deve provenire da allevamenti nazionali o CE e da stabilimenti riconosciuti CE
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, marezatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine; La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

L'etichettatura deve essere conforme ai Reg CE n°1760-1825/2000 e successive modificazioni, D.M: n°22601 del 30.08.2000 (Sistema obbligatorio e facoltativo di etichettatura della carne bovina e Reg. (UE) n. 1169/2011) e inoltre deve indicare la denominazione della specie e relativo taglio anatomico, categoria commerciale delle carni, sede dello stabilimento di produzione.

L'etichettatura deve contenere tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa della filiera Confezionamento: i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione

Shelf life

La carne dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

Parametri igienico sanitari

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

Il pH deve essere max 6.

I requisiti igienici superficiali dovranno essere quelli previsti dalla normativa vigente.

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3C.

I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto, perfettamente sgrassati e corrispondere al peso richiesto.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale. L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile e dovrà riportare la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

SUINO FRESCO LEGGERO REFRIGERATO IN TAGLI - 1 QUALITA'

LONZA

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali, e da macelli abilitati nell'ambito della CE e pertanto muniti del bollo CE M (macellazione) e S (sezionamento).

La macellazione dovrà avvenire secondo quanto previsto dal Reg. (CE) n. 1099/2009.

Parametri organolettici La carne dovrà essere: di colore rosa;

di buona consistenza;

con superficie di taglio asciutta;

con grasso consistente e di colore bianco.

La carne dovrà avere almeno 72 ore di maturazione.

Parametri igienico-sanitari

Tutta la carne dovrà essere esente da sostanze estrogene e inibenti Il pH dovrà essere max 6,2.

I requisiti igienici superficiali sono uguali a quelli previsti dalla normativa vigente

Trasporto

Deve avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie, così come per il personale che provvede al trasporto.

Le temperature di trasporto dovranno variare tra 0 e +3C. I tagli di carne dovranno essere confezionati sottovuoto.

Aspetto della confezione: il vuoto dovrà essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colorazione anormale.

L'etichetta dovrà essere chiara e leggibile; dovrà indicare la data di lavorazione e confezionamento e la data di consumo raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CE, la specie, il taglio, lo stato fresco della carne.

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

Shelf life

La carne dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

CARNE DI POLLAME FRESCA REFRIGERATA DI PROVENIENZA NAZIONALE.

PETTO DI POLLO

Si accettano forniture provenienti esclusivamente da allevamenti a "terra", nazionali, esenti da sostanze estrogene, residui di antiparassitari e antibiotici.

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

Germi mesofili aerobi < 10.000 ufc/cm² E.Coli < 100 ufc/cm²

Staf.Aureus < 100 ufc/cm²

Salmonella assente/25g di superficie Listeria Monocytogenes assente/25g di superficie

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la data di scadenza. La carne dovrà provenire da animali macellati non oltre le 24 ore precedenti la consegna.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura di +2C - +4C

I materiali di imballaggio dovranno essere conformi ai regolamenti CE.

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

richiedono inoltre garanzie analitiche circa l'assenza di salmonella nelle carni.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

Shelf life

La carne di pollo dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

FESA DI TACCHINO

Peso medio intorno ai 5 Kg disossata e costituita dal solo muscolo pettorale. Caratteristiche igieniche e di conformazione:

consistenza soda, colore rosa intenso, omogeneo, assenza di liquidi di essudazione e trasudazione.

Confezionamento:

ogni fesa deve essere confezionata in una vaschetta propria, avvolta in film plastico ben coeso. ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

L'etichettatura deve essere a norma di legge

Shelf life

La carne di tacchino dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

UOVA PASTORIZZATE IN CONFEZIONE POLIACCOPIATA PER ALIMENTI

Sarà un prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova di galline fresche di categoria A, sottoposto a omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione; da conservare in frigorifero tra 0 e +4°C. Tali modalità di produzione, inclusa la dicitura "prodotto da uova fresche di cat. A", dovranno essere riportate in etichetta.

Le uova utilizzate dovranno provenire da allevamenti di galline allevate all'aperto o allevate a terra (Direttiva 1999/74/CE, pubblicata sulla GUCE L.203 del 3.08.1999)

Sulla confezione dovranno essere indicate le date di produzione e di scadenza, quest'ultima preceduta dalla dicitura "da consumarsi entro".

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

BURRO DI CENTRIFUGA

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge vigente.

In particolare il burro deve essere quello denominato "burro di centrifuga", di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca; compatto; di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale; uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'82% e deve essere in confezioni da kg. 0,5 massimo.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche ed essere esente da muffe.

Il prodotto deve essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto relativo a burro di centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

Il trasporto deve assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare i requisiti igienici dei mezzi di trasporto secondo la normativa vigente e le temperature del prodotto durante il trasporto, che possono oscillare tra +1°C e +6°C.

PARMIGIANO REGGIANO DOP 1^ SCELTA A OTTAVI

Il formaggio deve essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Saranno rifiutate partite di qualità inferiore alla prima.

Il formaggio deve portare impresso sulla crosta il "bollo provvisorio" ed il marchio del Consorzio a garanzia dell'origine e della qualità. Deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- dimensioni: diametro da 35 a 45 cm., altezza dello scalzo da 18 a 24 cm.;
- peso minimo di una forma: kg. 24;
- confezione esterna: tinta scura ed oleatura, oppure gialla dorata naturale; colore della pasta: da leggermente paglierina a paglierino;
- aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito ma non piccante;
- struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia;
- occhiatura minuta appena visibile;
- spessore della crosta: circa 6 mm.;
- grasso sulla sostanza secca: minimo 32% .
- la maturazione deve essere naturale e deve protrarsi oltre i 12 mesi.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

MOZZARELLA

Mozzarella fior di latte

Di produzione nazionale, prodotta a partire da solo latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale. Di recentissima produzione (2 o 3 giorni), trasportata in perfette condizioni igieniche, a temperature comprese tra 0°C e +4°C. Confezionate singolarmente in incarti adatti, in presenza di liquido di governo. Sia la carta di avvolgimento, che la vaschetta di contenimento, dovranno riportare: la data di produzione, la data di scadenza, il peso sgocciolato, gli ingredienti, il nome dell'azienda. I conservanti dovranno essere assenti.

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti:

E.Coli	< 10 ufc/g	
Stafilococcus Aureus	< 1000 ufc/g	Salmonella assente in 25
Lieviti	< 1000 ufc/g	
Muffe	< 100 ufc/g	

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0C e +4C

A richiesta l'azienda produttrice dovrà fornire certificato con la composizione percentuale della mozzarella e relativa carica batterica.

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto del consumo, non inferiore all'80%

RICOTTA

Produzione nazionale .E' il prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino I conservanti dovranno essere assenti.

L'umidità non dovrà essere superiore al 60 - 65%

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti: Germi contaminanti < 10 ufc/g

E.Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 100 ufc/g
Salmonella	assente/25g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperatura compresa tra +2 e +4C. Le confezioni dovranno riportare ben leggibili la data di produzione e quella di scadenza. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da 250 g. intatte e sigillate.

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto del consumo, non inferiore all'80%

FORMAGGIO PRIMOSALE DI PRODUZIONE NAZIONALE

I parametri microbiologici dovranno essere i seguenti: Germi contaminanti < 10 ufc/g

E.Coli	< 10 ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 100 ufc/g

Salmonella	assente/25g
Muffe	< 100 ufc/g
Lieviti	< 10 ufc/g

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperature comprese tra +2 e +4°C. Le confezioni dovranno riportare ben leggibili la data di produzione e quella di scadenza. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da 250 g. intatte e sigillate.

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto del consumo, non inferiore all'80%

LATTE FRESCO PASTORIZZATO

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

LATTE DI SOYA DA LT.1

YOGURT INTERO BIANCO GR. 125 YOGURT ALLA FRUTTA GR. 125

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale

Si chiede un prodotto fabbricato in Italia con latte italiano

Con la denominazione yogurt si intende la latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e comunque in numero non inferiore a 10 alla settimana microrganismi per grammo (norme UNI).

Deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi e conservanti. La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. Nella composizione lo zucchero potrà essere presente solo quale ultimo ingrediente e comunque in quantità inferiore rispetto la frutta. La frutta dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

La composizione media% deve essere simile alla seguente: Kcal 100-proteine 3-carboidrati 13- lipidi 4- L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0,8%

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'80%

YOGURT DI SOYA DA GR. 125

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. (UE) n. 1169/2011 .

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

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da gr. 125 intatte e sigillate

LIEVITO VANIGLIATO CONF. DA 5 BUSTE

FRUTTA E VERDURA

Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli

Tutti gli ortofrutticoli devono essere di provenienza nazionale

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.

Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti devono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo

indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

- denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto;
- prodotto, varietà e tipo;
- qualifica di selezione "extra" o "prima"
- calibratura con l'indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Il prezzo dei prodotti ortofrutticoli deve essere calcolato al netto della tara.

ORTAGGI FRESCHI, TUBERI E BULBI

- CAROTE
- PATATE
- ZUCCHINE
- ORTAGGI VARI

Tutti gli ortaggi devono essere di prima qualità. Inoltre devono:

- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione ed essere esenti da qualsiasi difetto tare che possano alterare, a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- essere asciutti, privi di terriccio, di insetti e di altri corpi o prodotti eterogenei.

Le patate devono presentare morfologia uniforme, con pezzatura di mm. 45 ed oltre (salvo il caso di prodotto novello), essere selezionate per qualità e pezzatura ed appartenere a una sola coltivazione.

Non devono altresì presentare tracce di solanina, germogliazione incipiente, tracce di marcescenze, maculosità bruna della polpa, ferite di qualsiasi natura, devono essere esenti da tanfi, lezzi di qualsiasi origine, avvertibili sia prima che dopo la cottura.

Saranno rifiutati ogni qualvolta non rispondano a requisiti richiesti e soprattutto quando presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazioni da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci, in misura superiore a quanto consentito dalla legislazione vigente.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

FRUTTA FRESCA

- BANANE
- MELE
- FRUTTA VARIA

La frutta deve essere di prima qualità, di provenienza nazionale (tranne le banane) e confezionata in plateau, dove deve essere indicato il peso e la località di provenienza.

Inoltre deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere accuratamente selezionata, esente da difetti visibili;
- deve avere la calibratura e grammatura richiesta (gr. 150 per pere, mele, arance, pesche, il più possibile vicino a gr. 150 per le banane);
- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo, o essere ben avviata verso la maturazione;
- deve essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovrammaturazione;
- la frutta granella (mele, pere) ed a drupa (pesche, albicocche, susine, ciliege) non dovrà mai presentare polpa annerita o fermentata, nè iperspacchi dovuti a sovrammaturazione;
- l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli con grani asciutti e maturi, priva di bacche ammaccate o ammuffite;
- i limoni dovranno essere di forma ovoidale, con epicarpo liscio, ricco di olii essenziali, ed indenni da alterazioni di qualsiasi natura, ricchi di sugo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Tutti i frutti devono essere omogenei, uniformi, selezionati e composti da prodotti appartenenti alla

stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione.

Saranno rifiutati ogni qualvolta non rispondano ai requisiti richiesti e soprattutto quando presentino tracce di appassimento, alterazione, contaminazioni da sostanze tossiche, residui di fitofarmaci, in misura superiore a quanto consentito dalla legislazione vigente.

La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

Frutta ed ortaggi dovranno rispettare i calendari stagionali di seguito riportati.

STAGIONALITA' DELLE VERDURE												
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
AGLIO				*	*	*	*	*	*	*	*	
BIETOLA COSTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
CAROTA	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
BROCCOLO	*	*	*						*	*	*	*
CAVOLFIORE	*	*	*	*						*	*	*
CETRIOLO						*	*	*	*			
FAGIOLO/FAGIOLINO					*	*	*	*	*			
FINOCCHIO	*	*	*	*	*					*	*	*
INSALATE			*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
MELANZANE						*	*	*	*	*		
PATATE	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*	*
PEPERONE						*	*	*	*	*		
PISELLO					*	*						
POMODORO					*	*	*	*	*			
SPINACIO	*	*	*	*	*				*	*	*	*
ZUCCA	*	*						*	*	*	*	*
ZUCCHINA						*	*	*	*			
STAGIONALITA' DELLA FRUTTA												
PRODOTTI/MESI	GEN	FEB	MAR	APR	MAG	GIU	LUG	AGO	SET	OTT	NOV	DIC
ALBICOCCHIE						*	*	*				
ANGURIE							*	*				
ARANCE	*	*	*	*							*	*
CLEMENTINE	*	*								*	*	*
FRAGOLE				*	*	*	*	*				
KIWI	*	*	*	*	*						*	*
MANDARINI	*	*									*	*
MELE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
MELONI					*	*	*	*	*			
PERE	*	*	*	*	*			*	*	*	*	*
PESCHE						*	*	*	*			
PRUGNE							*	*	*			
SUSINE						*	*	*	*			
UVA								*	*	*	*	

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Le forniture dovranno provenire da aziende che operano presso il mercato ittico all'ingrosso e da aziende con un regolare controllo sanitario. L'origine dovrà essere nazionale o CEE e proveniente da zone FAO di pesca a bassa contaminazione (FAO 27, FAO 37, ecc)

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperature sempre inferiori a - 18C.

Le confezioni dovranno riportare la data di confezionamento e la durabilità minima prevista, oltre le indicazioni previste dal D.L. 27 gennaio 1992 n.110.

I prodotti non dovranno presentare bruciature da freddo, zone di disidratazione, alterazioni di forma o "gaping", lesioni cutanee.

Allo scongelamento i pesci non devono risultare odori anomali (rancido, ammoniacale, ecc..), e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

Le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%, salvo che per i prodotti per i quali è presente glassatura, che comunque deve essere considerata in più rispetto ai pesi presenti in tabella dietetica. La percentuale di glassatura media dovrà essere indicata in etichetta.

I prodotti non devono contenere sostanze estranee inquinanti e/o derivanti da cattiva tecnica di lavorazione; devono essere esenti da additivi e conformi alle normative vigenti per quanto riguarda i residui da metalli pesanti.

I parametri igienico -sanitari dovranno essere i seguenti: Conta mesofila totale a 30C < 10000 ufc/g

Coliformi fecali < 10 ufc/g

E.Coli assente

Stafilococcus aureus < 100 ufc/g

Anaerobi solf.ridutt. < 100 ufc/g

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a tra 0C e +4C, nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinanti ambientali. A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura di tutto il quantitativo.

Shelf life

Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua, valutata all'atto della consegna, non inferiore all'70%

Prodotti previsti:

- filetti di platessa, filetti di merluzzo
- I filetti o tranci non devono presentare: frammenti di visceri, macchie di sangue localizzate, spine, frammenti di pelle, colorazioni anomale, disidratazione superficiale, odore anomali o di ammoniaca

FILETTI DI PLATESSA / LIMANDA

Il pesce surgelato, non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, o aver subito fenomeni di scongelamento.

I filetti devono essere accuratamente toelettati e privi di spine, cartilagini e pelle, di pezzatura 8 pezzi/kg.

Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata, non superiore al 20% per i filetti di platessa e deve essere contenuto in idonee confezioni sigillate da 5/10 kg.

La glassatura deve essere dichiarata nell'offerta e comunque non calcolata nel peso netto.

ORTAGGI SURGELATI

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali o CEE, presentare residui di antiparassitari entro i termini di Legge e un tenore di nitriti non oltre i 5 ppm.

Per quanto riguarda i parametri microbiologici, le forniture dovranno rispettare i seguenti: Conta totale < 1.000.000 ufc/g

E.Coli < 100 ufc/g

Stafilococcus A. < 100 ufc/g Listeria Monocytogenes assente in 25 g Dovrà esserci assenza di materiale estraneo.

L'aspetto delle verdure dovrà risultare il più possibile omogeneo, per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale, o sostanze o corpi estranei, o insetti, larve o frammenti di insetti (Filth-test negativo).

Il materiale vegetale estraneo e le difettosità (es.: infiorescenze, radici, foglie gialle avvizzite, ortaggi attaccati da parassiti, erba, piselli fuori calibro, vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, unità avvizzite, fagiolini non spuntati; ecc..) dovranno essere max 10 pezzi per Kg di prodotto.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate e in grammatura tale da essere consumati totalmente in giornata.

Si dovranno accettare forniture con un minimo ancora di 12 mesi dalla scadenza.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alle temperature non superiori a - 18C (meno diciotto gradi centigradi).

Si richiedono i seguenti prodotti: FAGIOLINI FINISSIMI

I fagiolini in particolare dovranno essere molto teneri, poco fibrosi (assenza assoluta di filamento), ad elevato grado di interezza; steli, filamenti, baccelli dovranno risultare assenti.

PISELLI FINISSIMI SPINACI FOGLIA

Per gli spinaci in particolare si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio. La terra e il terriccio, gli insetti e i loro frammenti non devono essere presenti.

Sono considerati difetti:

macchie di colore contrastante con il normale colore, porzioni scolorate corpi estranei

taglio imperfetto

insufficiente asportazione della parte basale delle radici