COMUNE DI MOZZATE

CAPITOLATO DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

ALLEGATO “A”

TABELLE MERCEOLOGICHE

DELL’APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA, DEL DOPOSCUOLA E CENTRO ESTIVO

PER COMUNE DI MOZZATE, CON FACOLTA’ DI AFFIDAMENTO SERVIZIO ANALOGO PER COMUNE DI CARBONATE E ASP

DAL 01.09.2021-31.08.2024

(CON FACOLTA’ DI RINNOVO PER ULTERIORI ANNI 2)

A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE AI SENSI DEI CAM DI CUI AL DM 65/2020

CIG 8877000C21

ALLEGATO “A”

TABELLE MERCEOLOGICHE

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 D.Lgso 109/92 e succ. mod.) 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 è 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 ed idonei, senza alcun segno di deterioramento;
- **Non sono ammessi** prodotti surgelati che abbiano subito uno scongelamento anche parziale, nella fase di detenzione; il loro scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in apposito apparecchiatura frigorifera.

  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)

  Non è ammesso l’utilizzo di prodotti di IV gamma

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

In base a quanto previsto dal presente capitolato si ribadisce l'elenco delle materie prime da **Agricoltura Biologica** richieste così come definite dal Reg CE834/2007. Tali prodotti dovranno sempre riportare sulle relative etichette la Denominazione di prodotto biologico oltre al marchio previsto e all'indicazione dell'organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF

- **yogurt**
- **Pomodori Pelati**
- **Orzo perlato, farro**
- **perlato Succo e polpa di**
- **frutta**
- **Tutti i legumi**

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:

- **Prodotti di drogheria**
- **Sfarinati e cereali**
- **Legumi**
- **Pane, pasta e prodotti da forno**
- **Prodotti lattiero caseari**
- **Carni**
- **Prodotti a base di carne**
- **Prodotti di salumeria**
- **Ovoprodotti**
- **Prodotti ortofrutticoli freschi**
- **Prodotti surgelati**

PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

BASE PER PIZZA FRESCA O SURGELATA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto da sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, sale, lievito di birra, con o senza la presenza di pomodoro.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Tipologie richieste: base per pizza precotta refrigerata o surgelata.

Struttura omogenea, buona distribuzione del pomodoro eventualmente presente.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazione gastronomica

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di odori, sapori, colori anomali, rigonfiamenti, retrogusti

CONFEZIONAMENTO: Preconfezionata o sfusa ma in apposito involucro protettivo, atto a prevenire insudiciamento

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n.580 del 4/7/1967

DATI ANALITICI:

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Per il prodotto surgelato: TMC indicato in etichetta (e relativa modalità di conservazione), per il prodotto preconfezionato la shelf-life residua deve essere non inferiore a 10 giorni, per il prodotto artigianale la consegna deve avvenire al massimo il giorno antecedente al consumo.

DIVIETI: Non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati, margarina o strutto raffinato.

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

DESCRIZIONE: 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 (carbonato di ammonio e carbonato di sodio), aromi.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve essere preferibilmente senza olio di palma.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di difetti macchie, spezzature, tagli, rammollimenti atipici, odori e sapori anomali

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g, integre

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967; DPR 283 del 20/6/1993

DATI ANALITICI: Umidità max 4-6%

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: Tali prodotti non devono contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati e strutto raffinato

CRACKER

DESCRIZIONE: Prodotto da forno ottenuto dalla cottura rapida di uno o più impasti anche lievitati di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare e altri ingredienti, nonchè aromi e additivi consentiti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono richiesti di tipo "0" o "00", per la loro preparazione è preferibile l'utilizzo di olio di oliva.

Prodotto esente da aromi; Percentuale di rotture max 2%

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore). Devono essere esenti da parassiti, infestanti, muffe.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g, integre.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967; DPR 283 del 20/6/1993

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; Escherichia coli assente in 1 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati.

CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE

DESCRIZIONE: Specialità alimentare surgelata.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il peso del singolo pezzo deve essere pari a circa 150 g

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Consumo occasionale

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, rotture, presenza di odori, sapori, colori anomali

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 500 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g, Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

CROSTINI

DESCRIZIONE: Prodotti da forno ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti anche lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali e con eventuale aggiunta di sale, di zuccheri, oli e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonchè aromi e additivi consentiti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE:

Percentuale di rotture inferiore al 15%

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per minestre

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)

CONFEZIONAMENTO: Confezioni da 500 g sigillate, integre, senza rotture

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967; DPR 283 del 20/6/1993

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; Escherichia coli assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

DIVIETI: Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati

DOLCI DA FORNO (per merende)

DESCRIZIONE: Prodotti da forno quali crostatine plum cake, tortine.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto con farina di frumento o altre farine, confezionato. Possono essere farciti o guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, cioccolato. Devono essere esenti da parassiti, infestanti, muffe.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di odori, sapori, colori anomali

CONFEZIONAMENTO: Prodotti monoporzione. Grammatura circa 40 g

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: Tali prodotti non devono contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati e strutto raffinato.

FETTE BISCOTTATE

DESCRIZIONE: Prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati, di uno o più sfarinati di cereali, anche integrali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zucchero, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca alimentare ed altri ingredienti, nonchè aromi e additivi consentiti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Per la preparazione di tale prodotto è preferibile l'utilizzo di olio di oliva in sostituzione dell'olio di palma. Devono essere esenti da parassiti, infestanti, muffe.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g, integre

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967; DPR 283 del 20/6/1993
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 25g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati

FRISELLE

DESCRIZIONE: Prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina (Tipo 0, integrale o semola di grano duro), lievito, sale con o senza aggiunta di olio di oliva.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo occasionale.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore).

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO:

DIVIETI: Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali e aromi.

GNOCCHI ALLA ROMANA

DESCRIZIONE: Preparazione culinaria ottenuta da acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, aromi naturali.

CARATTERISTICHE RICHIESTE:

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni

GNOCCHI o CHICCHE CON PATATE

DESCRIZIONE: Il prodotto deve contenere patate disidratate (minimo 70%), farina di grano tenero, fecola, sale.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Deve risultare privo di corpi estranei, larve, parassiti. Buona presentazione anche dopo la cottura. La fornitura deve essere tale da soddisfare le necessità giornaliere.

Non deve contenere conservati/antiossidanti quali metabisolfiti e palmitato di ascorbile.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per primi piatti

DIFETTI DEL PRODOTTO: Consistenza cedevole, disfacimento in fase di cottura

CONFEZIONAMENTO: Preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967 e s.m.i.

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/gSHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni

DIVIETI: Non ammesso prodotto surgelato. Il prodotto deve essere esente da coloranti.

GRISSINI

DESCRIZIONE: 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. Sono ammessi gli altri ingredienti ammessi per il pane.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono richiesti di tipo "0" o "00", per la loro preparazione è

preferibile l'utilizzo di olio di oliva. Devono essere esenti da parassiti, infestanti, muffe.

Prodotto ottenuto utilizzando esclusivamente olio di oliva; richiesta l'assenza di aromi. Percentuale di rotture del prodotto max 2%.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: In abbinamento a formaggio spalmabile

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali e sgradevoli

CONFEZIONAMENTO: Prodotto confezionato in sacchetti monoporzione da circa 25 g,

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967 e s.m.i. DPR 502/98

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 1 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati

PANE DI TIPO "00", DI TIPO "0", INTEGRALE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla cottura totale o parziale di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di tipo "00" o farina di tipo "0" o farina integrale) acqua e lievito (non oltre 1%), con o senza aggiunta di sale.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Pezzatura: 30/50 g; Deve essere di produzione giornaliera, ben lievitato, con cottura regolare ed omogenea. Deve presentare crosta dorata e croccante, mollica elastica e alveolatura regolare. Dovrà essere preferibilemente a ridotto contenuto di sale.

E' richiesta la fornitura di prodotto artigianale (ottenuto in stabilimenti di medie dimensioni ed in quantità limitata predisposto secondo il disciplinare di produzione deliberato dalla Giunta dell'Unione Artigiani della Provincia di Milano).

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di crosta con bruciature, mollica eccessivamente gommosa o secca, odore e sapore anomali (gusto di birra, acido, rancido, muffa, altro), pane filante. Deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici).

CONFEZIONAMENTO: Deve essere adatto a proteggere il prodotto dalla polvere e dall'insudiciamento. Il trasporto deve avvenire in recipienti puliti, lavabili. E' richiesta la presenza di idonea documentazione (denominazione e ingredienti) presso i terminali di consumo.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n 580 del 4/7/1967; DPR 128 del 7/4/1999

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Fornitura giornaliera, per consumo giornaliero

DIVIETI: Non ammesso l'utlizzo di agenti sbiancanti e additivi non consentiti, nè l'utilizzo di pane ottenuto da pane parzialmente cotto sia fresco che surgelato

PANGRATTATO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto da farina, lievito, acqua, sale.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche, panature.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di odori e sapori anomali, ammuffimenti o parassiti

CONFEZIONAMENTO: Sacchetti da 0,5 - 1kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

DATI ANALITICI: Umidità max 11%

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 50 000 ufc/g; Muffe < 2000 ufc/g; Lieviti < 2000 ufc/g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 2 mesi

DIVIETI: Non deve contenere strutto né grassi idrogenati

PASTA ALL'UOVO IN SFOGLIA PER LASAGNE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto con semola di grano duro con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, 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 RICHIESTE: Il prodotto può essere sia fresce che surgelato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per la formualzione di lasagne.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella lavorazione e nella pezzatura.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. 580 del 4/7/67 e succ mod e DPR 187 del 9/2/2001 (per gli ovoprodotti e le loro caratteristiche) D L.vo 4/2/1993 attuazione Direttiva 89/437/CEE).

DATI ANALITICI: Umidità minima 24 %; Aw 0,92-0,97; acidità max 7 gradi. Estratto etereo 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; Escherichia coli < 10 ufc/g; Streptococchi fecali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Clostridium perfringens < 10; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 4 mesi

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

CARATTERISTICHE 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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per primi piatti

DIFETTI DEL PRODOTTO: Non deve presentare difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, incartamento, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi. Assenza di larve e parassiti, frammenti di insetti e altri infestanti.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. 580 del 4/7/67 e succ. mod. DPR 187/2001; Reg CE 1881/2006; Reg. CE 1005/2015

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 la presenza di farine di grano tene

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; Streptococchi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI: Il prodotto non deve contentenere coloranti artificiali.

PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve presentare buona tenuta, assenza sfaldature e intorbidimento dell'acqua.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per primi piatti

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. 580 del 4/7/67 e succ. mod. DPR 187/2001; Reg CE 1881/2006; Reg. CE 1005/2015

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; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

PASTA FRESCA CON RIPIENO

DESCRIZIONE: 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 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

RAPPORTO RIPIENO/PASTA = 35/65 ± 2%

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per primi piatti

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 3 kg.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. 580 del 4/7/67 e succ mod e DPR 187/2001 (per gli ovoprodotti e le loro caratteristiche); D L.vo 4/2/1993 attuazione Direttiva 89/437/CEE).

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 1/3 del TMC dichiarato

DIVIETI: Vietato l'uso di pasta ripiena sugelata e di prodotti contententi glutammato.

PASTA SFOGLIA E PASTA BRISE'

DESCRIZIONE: Preparazioni gastronomiche a base di farina acqua e materia grassa.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella lavorazione e nella pezzatura. Presenza di odori, sapori e colorazioni anomale.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. 580 del 4/7/67 e succ mod

DATI MICROBIOLOGICI: Valori indicativi per prodotto surgelato: CBT < 3.000.000 ufc/g; Coliformi < 10.000 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 4 mesi.

PIADINA

DESCRIZIONE: Prodotto da forno costituito da una sfoglia ottenuta dalla lavorazione di farina, olio di oliva, sale, acqua, agenti lievitanti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Diametro: 20-25 cm Spessore: c.ca 4 mm. Con olio extra vergine di oliva

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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazione gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di bruciature e macchie ambrate di cottura di dimensioni

eccessive. Presenza di ammuffimenti, colorazioni anomale, gusto di rancido. Scarsa elasticità dell'impasto.

CONFEZIONAMENTO: In buste sigillate in materiale atto a venire in contatto con alimenti

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L.n.580 del 4/7/1967

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 gg dal TMC indicato.

DIVIETI: Non deve contenere aromi né olio di palma

PRODOTTI DOLCIARI TRADIZIONALI: panettone, pandoro, colomba

DESCRIZIONE: 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.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi.

Dovrà inoltre essere fornito il prodotto equivalente per le diete speciali (senza uova, senza lattosio e derivati, privo di glutine, etc.). La scheda tecnica di tali prodotti dovrà essere sottoposta all'Ufficio Comunale preposto per l'approvazione.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Consumo occasionale.

DIFETTI DEL PRODOTTO: difetti di cottura, gelatinizzazione della pasta

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monoporzione.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO:

DIVIETI: Non deve contenere additivi e coloranti.

TARALLI

DESCRIZIONE: Prodotto da forno ottenuto da farina, vino bianco, olio di oliva, sale.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto privo di olio di palma, deve avere buona presentazione, con un numero ridotto di pezzi rotti

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di difetti macchie, spezzature, rammollimenti, colori, odori e sapori anomali

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

TORTE DA FORNO FRESCHE

DESCRIZIONE: Prodotti da forno freschi quali ciambella, torta di mele, torta paradiso.

CARATTERISTICHE RICHIESTE:

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per il consumo a fine pasto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di odori, sapori, colori anomali

CONFEZIONAMENTO: Prodotti da circa 1 kg – diametro circa 30 cm.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: non inferiore a 5 giorni.

DIVIETI: Non devono contenere coloranti artificiali.

SFARINATI, CEREALI E LEGUMI

FARINA DI FRUMENTO DI TIPO "00"

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Colore, odore e sapore caratteristici del prodotto.

Farina equilibrata (parametro espresso come indice P/L 0.6-0.7)

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per la preparazione di torte, crocchette, preparazioni tipo besciamella

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di impurezze (tegumenti) e di altre specie botaniche, corpi estranei, umidità anomala, grumi.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. 580 del 4/7/67; D.M 12/01/99; Reg CE 1881/2006; Reg CE 1005/2015

DATI ANALITICI: Umidità max 14.50%; Indici su ss: ceneri max 0.55% proteine min 9; glutine min 7%. Limiti per metalli pesanti e aflatossine conformità al Reg CE 1005/2015 e Reg CE 1881/2006

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; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g. Parametri dal filth-test: max 30 insetti o frammenti di insetto in 50 g su 6 u.c; peli di roditore max 1 in 50 g su 6 u.c.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

DIVIETI: Non deve contenere sostanze sbiancanti

FARINA DI MAIS PER POLENTA ISTANTANEA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità, previa cottura a vapore.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Colore giallo più o meno intenso, assenza colori anomali; odore aromatico e tipico del cereale; sapore caratteristico, esente da gusti e/o sapori anomali.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: preparazione di polenta

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di impurezze, umidità anomala, grumi, consistenza poco sciolta.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 1881/2006, Reg CE 1005/2015 e 1126/ 2007 su micotossine, Reg CE 396/2005

DATI ANALITICI: Umidità max 15 %; limiti per i contaminanti conformità al Reg CE 1005/2015; limiti per micotossine conformità al Reg CE 1126/2007

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1 000 000 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

FARRO PERLATO

DESCRIZIONE: Cereale appartenente alle Graminacee, appartenente alla varietà Triticum dicoccum. Il farro perlato presenta eliminazione delle glumette.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Grani uniformi, integri, puliti, uniformemente essiccati, privo di corpi estrenei (pietrisco, frammenti di stelo…), parassiti, semi infestanti.

Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di corpi estrenei (pietrisco, frammenti di stelo…), parassiti, semi di altre specie.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg. CE 1005/2015 DATI

ANALITICI: Umidità 10 %; contenuto di piombo max 0.2 mg/kg; aflatossine max 4 mg/kg 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

FECOLA DI PATATE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dall'essiccamento e successiva macinazione delle patate.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Colore bianco, odore e sapore neutri.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: come addensante

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di impaccamenti, grumi, eccessiva umidità, colori, sapori, odori anomali, presenza di corpi estranei.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 63/2000 (limiti di SO2)

DATI ANALITICI: Umidità max 20%; pH 5-7; contenuto di SO2 nei limiti di legge (Direttiva CE 63/2000); contenuto proteico max 0.13% sul secco, contenuto di ceneri max 0.3% sul secco.

MIGLIO

DESCRIZIONE: Cereale appartenente al genere Panicum miliaceum, che ha subìto un processo di raffinazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Grani uniformi, integri, puliti, uniformemente essiccati.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di corpi estrenei (pietrisco, frammenti di stelo), parassiti, semi di altre specie.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg. CE 1005/2015. DATI

ANALITICI: Umidità 11%; contenuto di piombo max 0.2 mg/kg; aflatossine max 4 mg/kg; ocratossina A max 3 mg/kg.

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. Parametri da filth-test max 10 impurità/50 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi.

ORZO PERLATO

DESCRIZIONE: Cereale appartenente all'Hordeum vulgare, che ha subìto un processo di raffinazione molto intenso.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Grani uniformi, integri, puliti, uniformemente essiccati.

Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di corpi estrenei (pietrisco, frammenti di stelo), parassiti, semi di altre specie.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg CE 1005/2015

DATI ANALITICI: Umidità 11%; contenuto di piombo max 0.2 mg/kg; aflatossine max 4 mg/kg; ocratossina A max 3 mg/kg

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. Parametri da filth-test max 10 impurità/50 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

RISO PARBOILED

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva raffinatura, che ha subìto un trattamento idro-termico atto a conservare le caratteristiche originarie del riso e migliorarne la resistenza allo sfaldamento in cottura.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il riso deve corrispondere al primo grado per la qualità richiesta, provenire dall'ultimo raccolto, essere esente da parassiti, corpi estranei, ammuffimenti.

Buona tenuta alla cottura, assenza di difetti.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Arborio o Roma per i risotti e Thaibonnet e Ribe per le insalate e le minestre

DIFETTI DEL PRODOTTO: Quantità di grani difettati oltre le quantità tollerate secondo la normativa (come riportato negli allegati II e III del Reg. CE 1785/2003)

CONFEZIONAMENTO: In sacchetti di polietilene preferibilmente sottovuoto del peso massimo di 5 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Regolamento 1785/2003; Legge n. 325 del 18/3/1958; Reg CE 1006/2015 (contaminazione arsenico); Reg CE 1005/2015 (contaminazione piombo).

DATI ANALITICI: Umidità max 14.50 residuo di arsenico max 0.15 mg/kg; residuo di piombo max 0.050 mg/kg; residui di pesticidi e aflatossine nei limiti di legge (Reg CE 1881/2006 e succ mod).

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; Escherichia coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Parametri da filth-test max 50 impurità/50 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI: Non è ammesso riso di provenienza extra UE

CECI

DESCRIZIONE: Semi della specie Cicer arietinum.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto secco. Il prodotto deve presentare aspetto sano, colore giallo, forma tondeggiante, regolare, deve rusultare esente da traumi, lesioni, infestazioni parassitarie, ammuffimenti, corpi estranei, semi di altre specie.

Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Minestre, contorni, altre preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 estrenei.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg. CE 1005/2015; Reg. 396/2005

DATI ANALITICI: Umidità 11%; residui di contaminanti nei limiti di legge (Reg. CE 1005/2015; Reg CE 396/2005)

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

DIVIETI: Non sono ammesse le conserve (in scatola)

FAGIOLI

DESCRIZIONE: Semi della specie Phaseolus vulgaris. Prodotto secco

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Tipologie richieste: borlotti, cannellini, bianco di Spagna. Semi uniformi, integri, puliti, esenti da traumi di natura chimico-fisica, corpi estranei, ammuffimenti, infestazioni parassitarie.

Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Minestre, contorni, altre preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 estrenei.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg. CE 1005/2015; Reg. 396/2005

DATI ANALITICI: Umidità 16%; residui di contaminanti nei limiti di legge (Reg. 1005/2015; Reg 396/2005)

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

DIVIETI: Non sono ammesse le conserve (in scatola)

LENTICCHIE

DESCRIZIONE: Semi della specie Lens culinaris.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto secco. Il prodotto deve presentare aspetto sano, colore giallo, forma tondeggiante, regolare, deve rusultare esente da traumi, lesioni, infestazioni parassitarie, ammuffimenti, corpi estranei, semi di altre specie.

Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale.

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 estrenei.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg. CE 1005/2015; Reg. 396/2005

DATI ANALITICI: Residui di contaminanti nei limiti di legge (Reg. 1005/2015; Reg 396/2005). DATI

MICROBIOLOGICI: CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

DIVIETI: Non sono ammesse le conserve (in scatola)

PISELLI SPEZZATI

DESCRIZIONE: Semi appartenenti alla specie Pisum sativus.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto secco o surgelato. Richieste le tipologie medio-fini, fini, finissimi. Devono appartenere alla stessa varietà, non completamente maturi, sani,colore e odore tipico. Sapore zuccherino e non amidaceo, esente da infestazioni, corpi estranei.

Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, preferibilmente nazionale.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Minestre, contorni, altre preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di piselli fuori calibro, presenza di grani ingialliti, decolorati, macchiati. Odori e sapori di fermentato.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni integre da 0,5 - 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1881/2006; Reg. CE 1126/2007; Reg. CE 1005/2015; Reg. 396/2005

DATI ANALITICI: Residui di contaminanti nei limiti di legge (Reg CE 1005/2015; Reg CE 396/2005)

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

DIVIETI: Non sono ammesse le conserve (in scatola)

PRODOTTI DI DROGHERIA

ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto da aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto concentrato cotto, caramello che abbia subìto una maturazione minima di due mesi in botti di rovere e castagno.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Aspetto liquido scuro, denso, colore bruno scuro con riflessi rossastri, odore acido con note caratteristiche, gusto agrodolce, equilibrato, gradevole.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Sapori ed odori anomali, presenza di grumosità

CONFEZIONAMENTO: In bottiglie da 250 ml

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DM 27.03.1986, Legge 6 giugno 1986 n. 258 e successive modifiche. Legge 20 Febbraio 2006 n°82; Reg. CE 583/2009

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; Escherichia coli assente; Stafilococchi assenti

ACETO DI VINO

DESCRIZIONE: 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 RICHIESTE:

Acidità superiore al 6%, contenuto di SO_2 max 250 mg/l

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 (anguillola dovuto nematoidi, moscerino e acari).

CONFEZIONAMENTO: In bottiglie da 0,5 litri

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DM 27/3/1986; Legge n.527 2/8/1982; Reg CEE n 479/2008; Legge 20.2.2006 n. 82

DATI ANALITICI: Acidità totale 6 g/100 ml; estratto secco totale max 15 g/l; contenuto di SO2 max 10 mg/l; densità a 20 °C 1.0165 v/v; titolo alcolometrico volumico 0.1 v/v

ACQUA OLIGOMINERALE

DESCRIZIONE: Acqua oligominerale

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Deve essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l).

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Esclusivamente per pranzo al sacco e situazioni di emergenza.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di corpi estranei, intorbidimenti, opalescenze, odori e sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Bottiglie di PET da 0.5 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; Escherichia coli e coliformi tot: assenti/250 ml; Staphylococcus aureus: assente/250 ml; Pseudomonas aeruginosa: assente/250 ml

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI: --

ANANAS ALLO SCIROPPO LEGGERO

DESCRIZIONE: Pezzi (segmenti) di ananas in succo naturale. Ingredienti: ananas, acqua, zucchero, acido citrico (correttore di acidità).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto ottenuto da frutti sani e al giusto grado di maturazione privati del torsolo, della scorza e tagliati a segmenti (pari a 1/16) addizionati di succo di ananas. Segmenti di dimensioni regolari e consistenza uniforme, colore giallo chiaro/paglierino uniforme, sapore caratteristico del frutto maturo.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Consumo tal quale

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di corpi estranei, odori e sapori anomali (retrogusto metallico). Liquido di governo con presenza di alterazioni di sapore ed odore.

CONFEZIONAMENTO: In banda stagnata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 1881/2006

DATI ANALITICI: Residuo rifrattometrico (20°C) 12-16 °Bx; pH 3.6-3.8; coloranti e conservanti assenti, Valore energetico max 65 kcal

DATI MICROBIOLOGICI: Prodotto microbiologicamente stabile

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

CAPPERI SOTTO SALE

DESCRIZIONE: Capperi di medio-piccola pezzatura (80%) conservati sotto sale.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Consistenza soda; colore, sapore e odore caratteristico.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Odore, sapore o colorazione anomali.

CONFEZIONAMENTO: Mastello da 500g – 1kg

DATI MICROBIOLOGICI: CBT <10000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 100 ufc/g; Coliforni totali assenti; Escherichia coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi.

CIOCCOLATO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla mescolanza seguita dalle operazioni di concaggio, temperaggio di polvere di cacao, burro di cacao, zuccheri e latte.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve essere ottenuto dai seguenti ingredienti: zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere (per formulazione al latte), cacao, lecitina di soia, aroma. Deve essere caratterizzato da buona fabbricazione e palatabilità.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di affioramenti, untuosità, sabbiosità, grumi, scarsa palatabilità

CONFEZIONAMENTO: Porzioni di circa 25 g

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DL 178/2003; Direttiva CE 36/2000.

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; Coliforni totali assenti; Escherichia coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca. ciliegia, prugna.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti. La quantità di polpa rispetto agli zuccheri non deve essere inferiore a 45%

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di alterazione di sapore e odore, marcescenze, imbrunimenti. Formazione di muffe.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monoporzioni da circa 25-30 g

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 113/2001 20/12/2001; D. L.vo n. 50 del 20/2/2004 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

CREMA DI NOCCIOLE SPALMABILE

DESCRIZIONE: Prodotto dolciario spalmabile a base di crema di nocciole.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Contenuto di nocciole non inferiore a 20%. Buona palatabilità del prodotto.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di granulosità. Colorazioni e sapori anomali. Presenza di corpi estranei

CONFEZIONAMENTO: In monoporzioni da circa 30 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

DIVIETI: Non deve contenere olio di palma e grassi idrogenati.

ESTRATTO PER BRODO VEGETALE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dall'idrolisi di proteine vegetali.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Cloruro di sodio max 35%; grassi idrogenati alimentari max 15%; estratto vegetale min 45%; estratto di lievito 2-6%.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione di basi

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colorazioni e sapori anomali. Presenza di muffe e di corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO: Granulato o in pasta in confezioni da 0.5 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: D.P.R. n 567 30/5/1953

DATI ANALITICI: Residuo secco min 80% su ss, azoto totale min 5.8 %, ceneri max 42% 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI: Non ammessi prodotti contenenti glutammato monosodico, BHA (butilidrossi anisolo) e grasso di palma idrogenato.

KETCHUP

DESCRIZIONE: Salsa agrodolce a base di pomodoro, aceto, zucchero e spezie.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve contenere aceto di mele o aceto di vino ed essere addizionato con zucchero.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per accompagnare secondi piatti.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Odore, colore e sapore anomali.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monoporzione da circa 15g.

DIVIETI: Non ammessa presenza di aceto da alcool e di sciroppo di glucosio-fruttosio.

MIELE

DESCRIZIONE: 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/C

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Si richiede prodotto di origine nazionale, esente da sostanze che ne modifichino artificialmente l'acidità.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di corpi estranei (insetti o parti di insetto, covate, granelli di 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)

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: D.L n 179 del 21/5/2004; Direttiva 2001/110/ CE; Direttiva CE 22/7/1974; Reg CE 1005/2015

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 solfitoriduttori < 10 ufc/g; spore di anaerobi solfito riduttori < 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

DIVIETI: Non ammesso l'utilizzo di miele industriale

OLIO DI MAIS

DESCRIZIONE: Olio di semi di mais raffinato.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza presenza di mucillagini e altre impurità.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Ammesso limitatamente alla preparazione di dolci

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di impurità, 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI: Giacenza di prodotto superiore a 12 litri

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DESCRIZIONE: Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8 g per 100 g e avente le altre

caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria. (come riportato nell'Allegato al Regolamento 1513/2001).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve provenire dalla produzione di annata, essere di origine Comunitaria, preferibilmente italiano, essere limpido, privo di impurità, sapore gradevole, colore da verde a giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido di olive.

Costituiscono elementi qualitativi del prodotto i seguenti flavour: fruttatto, erba, mandorlato, carciofo, dolce, amaro, astringente, piccante.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Condimento a crudo e a cotto.

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 2568/91; Reg. CE1348/2013 (che modifica il 2568/91); Reg. CE 136/66 e successive modifiche (Reg CE 1513/2001)

DATI ANALITICI: Acidità (mg/100g espressa in acido oleico) max 0.8; numero di perossidi (meq/O2/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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

DIVIETI: Utilizzare olio di oliva o di sansa o mescere oli di tipo diverso

OLIVE

DESCRIZIONE: Bacche denocciolate prive di picciolo, con colore tipico, odore e sapore gradevoli e tipici del prodotto.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Olive verdi o nere denocciolate in salamoia. Prodotto ottenuto con frutti sani appartenenti a varietà di olivo coltivato (Olea europaea sativa), di volume, forma, rapporto polpa/nocciolo, finezza della polpa, sapore, compattezza e facilità di distacco dal nocciolo adeguati.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di peduncoli, di nocciolo o sue parti.

CONFEZIONAMENTO: Contenitori in banda stagnata

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Regolamento (UE) n 441/2012 e norme commerciali in materia di confezionamento, imballaggio.

DATI ANALITICI: pH 3.5 ± 0.5; acidità libera (espressa come acido lattico) 0.5 ± 0.1 %

DATI MICROBIOLOGICI: Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

ORIGANO

DESCRIZIONE: Spezia dall'aroma caratteristico, ottenuta dall'essiccazione della pianta Origanum vulgare: piantaerbacea perenne della famiglia delle Lamiaceae.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto ottenuto con foglie piccole, di forma ovale-allungata, di

colore verde intenso e dai fiori bianchi o rosati.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni da circa 500 g sigillate, intatte ed esente da difetti

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Regolamento (UE) N. 441/2012 e norme commerciali in materia di confezionamento, imballaggio

DATI ANALITICI: Umidità < 9%

DATI MICROBIOLOGICI: CBT< 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; Escherichia coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: TMC indicato in etichetta

DIVIETI: --

PASSATA DI POMODORO

DESCRIZIONE: Succo ottenuto da pomodori freschi, passato al setaccio per eliminare bucce e semi ed altre parti spesse avente un tenore di sostanza secca inferiore al 12% (al netto del sale aggiunto), condizionato in contenitori chiusi (Reg. CE 1535/2003).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto di colore rosso intenso, odore e sapore pronunciato, buone condizioni sanitarie, elevato tenore in solidi, elevato tenore in pectine e cellulosa.

Prodotto ottenuto da pomodoro fresco e non dalla diluizione di concentrato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per la preparazione della pizza

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di residui vegetali estranei, minerali, larve, insetti, parassiti, ammuffimenti, colori, odori, sapori anomali, disomogeneità nella texture del prodotto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Legge n 96/1969; DPR 428/75 ; Reg CE 1764/86; Reg 1535/2003; Circolare 167/2001 (che obbliga l'apposizione della dicitura in etichetta per la passata ottenuta da concentrato).

DATI ANALITICI: pH max 4.5; residuo secco 8-10%; indice rifrattometrico 7.5-8 °Bx; consistenza Bostwich max 12; quantità di sale aggiunto 0.4-0.5%; acidità sul residuo secco netto max 9.5%; zuccheri sul residuo secco netto min 42%; muffe valutate con metodo Howard max 60

DATI MICROBIOLOGICI: Conta delle muffe: non deve superare il 70 campi positivi (diluendo il prodotto con acqua fino a raggiungere un residuo secco pari all'8 %).

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

PESTO FRESCO

DESCRIZIONE: Preparazione gastronomica caratterizzata da olio e basilico, contenente formaggio, anacardi e pinoli.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: E' richiesto prodotto fresco, pastorizzato, ottenuto con olio extravergine di oliva, esente dall'aggiunta di anidride solforosa e derivati.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per il condimento di primi piatti

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colore, odore, sapore anomalo. Presenza di corpi estranei e muffe.

DATI ANALITICI: pH 5.1; aw (attività dell'acqua) 0.94

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 20 giorni

POMODORI PELATI

DESCRIZIONE: 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 RICHIESTE: Il prodotto deve essere esclusivamente di origine nazionale. Indici: peso del prodotto sgocciolato ≥ 60% del peso netto; presenza di pomodori interi ≥ 65% del peso sgocciolato; residuo secco al netto del sale aggiunto ≥ 4%; contenuto medio di bucce ≥ 3 cm2 ogni 100g; superficie complessiva dei difetti ≤ 35 cm2 per 10 kg di prodotto.

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 bucce (da valutare su almeno 5 confezioni) max 1.5 cm2 su 100 g;

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per il condimento di primi e altre preparazioni

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colore, odore, sapore anomali (non tipici del pomodoro maturo e sano); presenza di larve di parassiti e alterazioni di tipo parassitario.

CONFEZIONAMENTO: Contenitori in banda stagnata (circa 400 g solo per i Nidi). Le confezioni devono riportare le indicazioni previste per legge (Reg 1169/2011; DL 109/92).

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Legge n 96/1969; DPR 428/75 ; Reg CE 1764/86; Reg 1535/2003

DATI ANALITICI: pH max 4.5, interezza minimo 80%; indice rifrattometrico per il prodotto 5 °Bx; indice rifrattometrico per il liquido di governo 7 °Bx; bucce massimo 3 cm2 su 100g; muffe massimo 40 %. Conformità per gli altri parametri al Reg. CE

1764/86

DATI MICROBIOLOGICI: Conta delle muffe: non superiore a 40 campi positivi per la categoria normale; non superiore a 30 campi positivi per la categoria superiore

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

PUREA DI FRUTTA

DESCRIZIONE: Polpa ottenuta dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, privati delle parti non edibili.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Aspetto: polpa omogenea; odore, sapore, colore tipici e gradevoli.

CONFEZIONAMENTO: In vaschette monoporzione (circa 100 g) con apertura a strappo.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI:

DATI MICROBIOLOGICI: Muffe e Lieviti < 10 ufc/g; Salmonella spp assente; Listeria monocytogenes assente; Staphilococcus aureus assente; Clostridi assenti

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 4 mesi

SALE MARINO

DESCRIZIONE: Sale marino fine e grosso, privo di impurità fisiche.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: E' richiesto sale fino iodato

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per i refettori deve essere a disposizione sale iodato in confezioni originali

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di contaminazioni di natura chimica e ambientale.

CONFEZIONAMENTO: In scatole di cartone atte a contatto con gli alimenti da g 1000; in contenitori forati in PE per il consumo diretto (salini).

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DM n.562 10/10/1995; Legge n.55 21/3/2005

DATI ANALITICI: Contenuto di NaCl 96-97%; umidità 1-3%, purezza (%NaCl/ss) 99,6- 99,9%

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Nessuna limitazione

SPEZIE E AROMI

DESCRIZIONE: E' previsto l'uso di aromi quali maggiorana, origano, timo, rosmarino, erba cipollina e spezie quali noce moscata, chiodi di garofano, curry, cannella.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.

CONFEZIONAMENTO: In involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Per le erbe aromatiche è ammesso il confezionamento in sacchetto in materiale plastico di dimensioni massime da 500g. Le spezie devono essere fornite in conteni

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Regolamento (UE) N. 441/2012 e norme commerciali in materia di confezionamento, imballaggio.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT< 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; Escherichia coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: TMC indicato in etichetta

DIVIETI: Il curry non deve contenere senape nella sua formulazione.

SUCCO DI LIMONE

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto esclusivamente dalla spremitura di limone.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Condimento

DIFETTI DEL PRODOTTO: alterazione di colore e sapore. Presenza di corpi estranei

CONFEZIONAMENTO: In bottiglie in vetro da 1 litro

DATI ANALITICI: residuo rifrattometrico (°Brix a 20 °C) % p/p 7.5- 8,0; H (su tq) 2,5 - 3,5; coloranti assenti; conservanti (SO2) (ppm) inferiori a 350.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT<10 ufc/ml; Muffe e lieviti <10 ufc/ml

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

SUCCO DI FRUTTA

DESCRIZIONE: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, appartenente ad una o piu' specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene. Gusti richiesti: aranci

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva, non ottenuto da frutti immaturi o alterati, privi di sostanze vegetali non genuine o guaste.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende o dessert

DIFETTI DEL PRODOTTO: colore e sapore anomali

CONFEZIONAMENTO: Brick da circa 200 mL o da 1 Litro.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: D.L n 151 21/5/2004; (Direttiva CE 2001/112)

DATI ANALITICI: succo 100%

DATI MICROBIOLOGICI: CBT<10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

DIVIETI: Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

SUCCO E POLPA (o NETTARE) DI FRUTTA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto mediante aggiunta di acqua, zuccheri e/o miele a purea di frutta. La stessa deve essere di recente produzione. Il processo impiegato deve essere igienicamente sicuro e garantire la buona conservazione del prodotto. Gusti richiesti: pesca

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva, non ottenuto da frutti immaturi o alterati, privi di sostanze vegetali non genuine o guaste.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende o dessert

DIFETTI DEL PRODOTTO: colore e sapore anomali

CONFEZIONAMENTO: Brick da circa 200 mL

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: D.L n 151 21/5/2004; (Direttiva CE 2001/112)

DATI ANALITICI: tenore minimo in succo e/o purea pari a 40-50% di frutta; aggiunta di zucchero non oltre 20% in peso; in conformità all'allegato IV della Direttiva. Indice rifrattometrico 14.7 ± 0.2 °Bx; pH 3.45-3.90; viscosità 40-100 s; acidità (% acido citrico anidro)

DATI MICROBIOLOGICI: CBT<10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 mesi

DIVIETI: Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

TE' FREDDO

DESCRIZIONE: Bevanda a base di tè aromatizzata al gusto limone o pesca, senza conservanti.

CONFEZIONAMENTO: In bottiglietta da circa 25 cc o in brick

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 12 mesi

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

DESCRIZIONE: Conserva ottenuta da tonno in olio di oliva. La denominazione di tonno è riservata esclusivamente ai "tonnidi", della specie "Thunnus Albacares" come da R.D.L. 07.07.27 n. 1548.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto in stabilimenti comunitari riconosciuti. Maturazione richiesta almeno 30 giorni. Pezzo intero con presenza di briciole non superiore al 18%. (Nel caso il prodotto sia inscatolato crudo è tollerata la presenza di briciole solo per completare il riempimento della confezione:l peso briciole < al 30% del peso del pesce (Reg CE1536/1992).

Nel formato da 1730 g devono risultare visibili fino a 4 parti di tranci per pastiglia, con un contenuto di briciole max del 10%; il peso netto dopo sgocciolamento > al 75% del peso netto del prodotto (non sgocciolato). Per il formato da 1730 g la quantit

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Consumo diretto; preparazione di sughi

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colore, odore, sapore anomalo, presenza eccessiva di frammenti, presenza di vacuoli per autolisi proteica eccessiva, macchie scure o nere (reazione tra Fe e H2S), presenza di cristalli di fosfato di ammonio e magnesio (struvite), presenza di parti scure, interiora, lische, materiale estraneo. Confezioni con contenitori rovinati (bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni), difetti nell'aggraffatura.

CONFEZIONAMENTO: Contenitori in banda stagnata di pezzatura da 1730 g. Per le diete speciali è tollerato l'uso di scatolette da 80 g quando il numero di diete non è elevato.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: RDL n 1548 7/7/27; Reg. 1536/1992 del 9/6/92 Reg. 1881/2006 (contenuto di contaminanti); D. L.vo n. 531 del 30/12/1992

DATI ANALITICI: Parametri chimici: contenuto sale 1.6 - 2.0%; pH 5.8 - 6.3; umidità 60-70 %; acqua in olio max 8 %; perossidi meq O2/kg max 15; acidità dell'olio max 0.3g/100 g; contenuto di mercurio max 0.7 ppm; contenuto di istamina max 30 ppm. Valutazione positiva dei

DATI MICROBIOLOGICI: Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 18 mesi

ZAFFERANO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dagli stigmi del fiore del Crocus Sativus L. fornitura in polvere, in involucri sigillati, ed etichettati.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: aromatizzante in preparazioni gastronomiche

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 6 mesi

ZUCCHERO SEMOLATO

DESCRIZIONE: dolcificante ottenuto da canna o barbabietola da zucchero, raffinato e che si presenta in forma di polvere cristallina bianca.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Zucchero bianco raffinato semolato, a media granulosità.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione di dolci

DIFETTI DEL PRODOTTO: Odori, sapori, colore anomali; presenza di impurità, insetti, presenza di umidità eccessiva e di grumi

CONFEZIONAMENTO: In confezioni da 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DL n 51 20/2/2004; (Direttiva CE 111/2001); Regolamento CE n. 2103/77; Regolamento CEE 446/83 (che modifica il 2103/77); Legge n 139 del 31/03/1980

DATI ANALITICI: Saccarosio 100%; polarizzazione 99.7%; zucchero invertito 0.04% (max 0.10%); umidità 0.06% (max 0.10%); 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Nessuna limitazione

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

BUDINO FRESCO

DESCRIZIONE: Dessert confezionato a base di latte pastorizzato, preferibilmente di alta qualità, aromatizzato alla vaniglia e al cioccolato.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Richiesto prodotto fresco, ottenuto con latte fresco pastorizzato (o di Alta Qualità), da conservare in frigorifero a T ≤ 4°C.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende o dessert

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori, anomali, difetti nella consistenza, eccessiva separazione delle fasi.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni monoporzione.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Per un dessert di tipo pastorizzato contenuto di latte intero compreso tra 74 e 82 %; prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT< 1000 ufc/g; Coliformi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

BURRO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte vaccino per affioramento o per centrifugazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Richiesta la fornitura di prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione della crema di latte vaccino senza aggiunta di additivi né coloranti.

Prodotto caratterizzato da buona consistenza e spalmabilità, aspetto omogeneo e ripartizione di acqua uniforme, colore bianco paglierino naturale. Esente da sostanze estrenee, grassi aggiunti di qualunque natura.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 totalmente in giornata.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: L. n. 202/83; Legge 1526/1956; Reg. CE 853/2004; RD n.1361/26

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 60 giorni

DIVIETI: Vietato l'uso di surrogati del burro e di margarina

FORMAGGI

DESCRIZIONE: 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 RICHIESTE: Richiesta la fornitura di prodotti di ottima qualità, idonei e pronti all'uso. Devono essere di idonea stagionatura, secondo le caratteristiche tipiche di ogni formaggio. Non devono presentare crosta formata artificialmente né essere trattati con materie estranee; è ammesso l'uso di additivi chimici di superficie.

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 singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, apposti dal Consorzio di tutela. Oltre ai prodotti di seguito descritti potrà essere richiesta la fornitura per pasti domiciliari e comunali di Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Fontina DOP.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di gonfiori, odore di muffa o di rancido, retrogusti anomali (amaro), alveolatura irregolare o fessurazioni, colorazioni anomale.

CONFEZIONAMENTO: In base alla tipologia

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: RD n 2033 del 15.10.1925; legge 125/1954; Regolamento 510/2006 per i prodotti IGP e DOP

DATI ANALITICI: In base alla tipologia

DATI MICROBIOLOGICI: In base alla tipologia

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: In base alla tipologia

DIVIETI: Vietato l'uso di formaggi fusi

ASIAGO DOP

DESCRIZIONE: Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino, distinto in due diverse tipologie di formaggio. E' richiesta la tipologia "pressato".

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Pasta e occhiatura marcata e irregolare, colore della pasta bianco o leggermente paglierino. Stagionatura circa 30-40 giorni.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Preferibilmente confezionato in modalità sottovuoto

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Disciplinare di produzione, Reg 853/2004; Reg. CE 510/2006

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

CACIOTTA

DESCRIZIONE: Formaggio a pasta morbida ottenuto da latte vaccino pastorizzato mediante coagulazione acido-presamica. Il prodotto subisce stagionatura variabile da 1 a 4 mesi.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali. Presenza di muffe superficiali in quantità eccessiva.

CONFEZIONAMENTO: In carta (involgente protettivo)

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità circa 44%; contenuto di grasso 52% su ss

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 200 ufc/g; Escherichia coli < 30 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

CRESCENZA

DESCRIZIONE: Formaggio molle a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Presentazione compatta, sapore gradevole e non eccessivamente acido, conservanti assenti.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, quali occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.

CONFEZIONAMENTO: confezioni monoporzione da 60/80 g

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità circa 55 %; contenuto di grasso min 44 % su ss.

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 10 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 giorni

EDAMER

DESCRIZIONE: Formaggio a pasta chiara, ottenuto esclusivamente da latte vaccino con pasta morbida, elastica, di colore avorio semilucido, con occhiatura scarsa di media grandezza.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sapore lieve, delicato; assenza di conservanti

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparzioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Rammollimenti, colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe sulla superficie.

CONFEZIONAMENTO: Confezione in PE o altro materiale idoneo al contatto con alimenti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

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; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 20 giorni

FORMAGGIO A PASTA FILATA (per pizza)

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Consistenza compatta della pasta di colore bianco.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparzioni gastronomiche (pizza)

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti

CONFEZIONAMENTO: Confezioni in PE di Q.tà nominale non superiore a 5 Kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Sostanza grassa 25-30%, umidità = c.ca 40%

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 20 giorni

FORMAGGIO SPALMABILE

DESCRIZIONE: Formaggio fresco, cremoso a pasta molle, di sapore leggermente acido, ottenuto da latte vaccino pastorizzato.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto esente da additivi e stabilizzanti.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: odori, colori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO: in confezioni monoporzione da 50 o 100 g, pulite, integre, esenti da muffe.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Contenuto di grasso min 44% su ss, pH 4.65 - 4.95

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

GRANA PADANO DOP

DESCRIZIONE: 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

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto con stagionatura non inferiore a 12 mesi. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura

a scaglie.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per il consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni monoporzione (da circa 30g) per il consumo a pasto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità 25-35%; contenuto di grasso min 32% su ss

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

DIVIETI: Non ammesso come formaggio da grattugia.

ITALICO

DESCRIZIONE: Formaggio tipico proveniente da una o da due mungiture, pastorizzato a pasta morbida, tenera e compatta, colore giallo paglierino, leggermente e irregolarmente alveolata.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sapore dolce caratteristico e delicato. Scalzo concavo e alto 10 cm, forma cinidrica, diametro 40 cm.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, quali occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO: In carta (involgente protettivo)

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità circa 47%; contenuto di grasso min 50% su ss

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali< 10 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

MONTASIO DOP

DESCRIZIONE: Formaggio a pasta dura, cotto, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente

convesse.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Isan: altezza scalzo 6- 10 cm, crosta liscia, regolare, elastica, pasta compatta con leggera occhiatura di piccolissima dimensione. Sapore leggermente piccante gradevole, aroma caratteristico. Stagionatura 2-3 mesi.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: difetti nella presentazione occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: In carta (involgente protettivo) o altro materiale atto al contatto con alimenti

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Disciplinare di produzione, Reg CE 853/2004; Reg CE 510/2006

DATI ANALITICI: Contenuto di grasso su ss min 40 %

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

MOZZARELLA

DESCRIZIONE: Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: pezzatura 10 g, 30 g, 50 g

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.

CONFEZIONAMENTO: In vaschette in PE termosigillate

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità pari a circa 60%; contenuto di grasso min 44% su ss; aflatossina M1 max 150 ppt

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 8 giorni

PARMIGIANO REGGIANO DOP

DESCRIZIONE: 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

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto con stagionatura non inferiore a 15 mesi. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per il condimento di primi e secondi piatti (grattugiato o tal quale) e per il consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione, occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Confezionamento in tranci (sedicesimi); l'imballaggio primario deve essere tale da proteggere il prodotto da insudiciamento. Può essere richiesto in confezioni monoporzione (da circa 30g) per il consumo a pasto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Disciplinare di produzione, Reg CE 853/2004; Reg CE 510/2006

DATI ANALITICI: Umidità 25-35%; contenuto di grasso min 32% su ss

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

PRIMO SALE

DESCRIZIONE: Formaggio fresco di tipo canestrato, ottenuto da latte vaccino intero.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di odori, colori, sapori anomali, rigonfiamenti, ammuffimenti

CONFEZIONAMENTO: Vaschette termosigillate da 500/1000 g

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità min 58.5; contenuto di grasso 50.5% su ss; pH 5.8, prova della fosfatasi negativa.

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore 10 giorni

PROVOLONE VALPADANA DOP

DESCRIZIONE: Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte di vacca intero, ad acidità naturale di fermentazione, prodotto con latte crudo di vacca intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura, ad acidità naturale di fermentazi

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata, tollerata una leggera sfogliatura. Richiesta la tipologia dolce, con stagionatura non superiore a 3 mesi.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione legati a fermentazioni anomale, colori, sapori odori anomali

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto da 3 Kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Disciplinare di produzione, Reg CE 853/2004; Reg CE 510/2006

DATI ANALITICI: Contenuto di grasso sulla ss non inferiore a 44%

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

RICOTTA VACCINA

DESCRIZIONE: Derivato del latte ottenuto per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, il prodotto deve essere esente da conservanti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto o per preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO: In vaschette termosigillate, preconfezionate all'origine. Può essere richiesto in confezioni monoporzione per il consumo a pasto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità max 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

ROBIOLA FRESCA

DESCRIZIONE: Formaggio grasso a pasta fresca, ottenuto da latte vaccino che subisce una stagionatura di 3 giorni.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe.

CONFEZIONAMENTO: In vaschette in PE termosigillate da 500g/1000g

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

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; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

GELATO

DESCRIZIONE: 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 consum

CARATTERISTICHE 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.Sarà richiesta la fornitura di sorbetti per le diete speciali.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende o dessert

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, macchie, ghiaccio superficiale e irregolarità della texture (indicativo del colpo di calore)

CONFEZIONAMENTO: Confezioni monodose; la conservazione e il trasporto devono essere a temperatura non superiore a - 15 °C

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Codex Alimentarius (1990); Reg. CE 2073/2005 per i criteri di sicurezza alimentare (Salmonella assente in 25 g) e per i criteri di igiene del processo.

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 60 giorni

YOGURT INTERO BIANCO O ALLA FRUTTA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica di latte intero pastorizzato ad opera dei microrganismi Streptococcus thermophilus e Lactobacillus delbrueckii, subspecie bulgaricus, senza allontanamento del siero dal prodotto. I microroganismi devono essere

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Buona presentazione del prodotto, limitata separazione di siero, texture vellutata, assenza di grumi.INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per merende o dessert

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, difetti nella texture, ammuffimenti, fermentazioni anomale, rigonfiamenti della confezione.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni monodose da 125 g

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Circolare Ministero della Sanità n 2 del 4/1/72; norma volontaria UNI 10358/1993; Regio decreto 1929

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

DESCRIZIONE: 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 a

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto di buona presentazione, di colore bianco ialino, senza seperazioen delle fasi o grumi.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per consumo diretto presso gli Asili Nido

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO: In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg 853/2004; Legge 169/89 del 3.5.89 (trattamento e commercializzazione latte); DM 15.12.2000 (valori massimi di furosina); DM 17.12.2002 (microfiltrazione); DM 24.7.2003 (rintracciabilità); DM 27.5.2004 (rintracciabilità e scadenza del latte fresco); Re

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Fino a Data Scadenza

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE: Latte UHT a lunga conservazione che ha subìto un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto di buona presentazione, di colore bianco ialino, senza seperazione delle fasi o grumi.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO: In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg 853/2004; Legge 169/89 del 3.5.89 (trattamento e commercializzazione latte); DM 15.12.2000 (valori massimi di furosina); DM 17.12.2002 (microfiltrazione); DM 24.12.2003 (rintracciabilità); Reg CE 2073/2005 (criteri microbiologici).

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni

CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

DESCRIZIONE: Carni provenineti da razze avicole (pollo e tacchino), di classe A. Le carni devono provenire preferenzialmente da animali allevati a terra, da allevamenti nazionali, alimentati con mangimi autorizzati, macellati e sezionati entro le 24 ore precedenti la consegna. Non devono aver subìto altri trattamenti di conservazione ad eccezione della refrigerazione. Le condizioni di trasporto devono essere comprese tra - 2 e + 4 °C per le carni refrigerate (per le carni congelate deve essere inferiore a - 18 °C).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono richiesti i seguenti tagli per il pollo: petto, coscia, fuso; per il tacchino: fesa. 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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per la preparazione di secondi piatti. E' ammesso l'uso di carne congelata solo per la preparazione di diete speciali.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Confezioni rotte e insudiciate, prodotto con colorazioni anomale, presenza di ecchimosi, macchie, patine, odori e sapori anomali, carni flaccide, residui cartilaginei, ossificazioni.

CONFEZIONAMENTO: In base alla tipologia

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DPR 503 dell'8/6/82 e successive modifiche (sul riconoscimento degli stabilimenti); Reg CE 853/2004; Reg. CE 1906/90 e successive modifiche (norme di commercializzazione pollame), Reg.CE 543/2008 (modalità applicazione Reg CE 1234/2007); Reg.CE 1337/2013.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 500 000 ufc/cm2; Escherichia coli < 100 ufc/cm2; Staphylococcus aureus < 100 ufc/cm2; Salmonella spp assente in 25 cm2; Listeria monocytogenes assente in 25 cm2; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/cm2.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 5 gg

DIVIETI: Le carni non devono presentare sostanze famacologicamente attive e conteminanti ambientali. In caso di prodotti trasformati non è ammessa la presenza di carni separate meccanicamente.

COSCIA DI POLLO

DESCRIZIONE: Quarto posteriore compreso della muscolatura. Le cosce devono essere ben conformate, e la muscolatura ben sviluppata, la carne deve essere ottenuta da animali di classe A.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono richieste le seguenti pezzature: per la scuola primaria e secondaria 320-360 g (x 2); è ammessa una tolleranza del 10% sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di piume ed eccedenze di pelle.

FESA DI TACCHINO

DESCRIZIONE: Petto di tacchino intero o a metà, disossato, privo di forcella, sterno, costole e pelle.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: La fesa deve essere ottenuta da animali maschi in ottime condizioni, di classe A, 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 DEL PRODOTTO: Presenza di cartilagini sternali, residui ossei, pelle, consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, ecchimosi, edemi, ematomi, lacerzioni, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Confezionati singolarmente in confezioni sigillate.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CEE 1538/91 (norme di commercializzazione del pollame); Reg CE 1906/90.

FUSI DI POLLO

DESCRIZIONE: Tibia e fibula unitamente alla muscolatura che le ricoprono, sezionate in corrispondenza delle articolazioni. I fusi devono essere ottenuti ottenuti da polli di classe A, la muscolatura deve essere allungata e ben sviluppata.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni sigillate.

PETTO DI POLLO

DESCRIZIONE: Parte anatomica al di sopra dello sterno dell'animale.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: La carne deve essere di colore bianco roseo tendente al giallo, buona consistenza, tenera e saporita. Il peso deve essere compreso tra 200 e 260 g.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO:

DIFETTI DEL PRODOTTO: Carni con consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, colori, odori, sapori anomali, presenza di forcelle, residui cartilaginei sternali, residui ossei.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni sigillate.

DIVIETI: Non è ammessa la presenza di forcelle, residui cartilaginei sternali, residui ossei.

CARNI BOVINE

DESCRIZIONE: Carni refrigerate 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). E' richiesta la fornitura di carcasse con classe di conformazione U (extra) o R (buona), classe di ingrassamento 2, provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. Il periodo di frollatura non deve essere inferiore a 3 giorni.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco e ben disposto tra i fasci muscolari, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

E' richiesta la fornitura di carni bovine ottenute da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto, munite di etichette riportanti le informazioni
previste. Il trasporto deve essere effettuato con idonei automezzi regolarmente autorizzati dalla ASL, in ottime condizioni igieniche. La temperatura delle carni alla consegna deve essere tra i - 1 °C e i 7°C.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 1234/2007; Reg.CE 853/2004, D.L.vo 286/94 (trasporto ATP), Reg CE 1760/2000; DM 30/8/2000 (decreto applicativo Reg CE 1760/2000); Reg CE n. 700/2007 (commericializzazione bovini con età inferiore a 12 mesi); Reg CE n 361/2008; Circolare n.2 del 24/7/2008.

DATI ANALITICI: pH 5.5 - 6

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1 500 000 ufc/cm2; Escherichia coli <100 ufc/cm2; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm2; Salmonella app assente in 25 cm2; Listeria monocytogenes assente in 25 cm2; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm2; Escherichia coli O 157: H7 assente in 25 g. La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni

DIVIETI: Le carni non devono presentare sostanze estrogene e inibenti e beta antagonisti.

CARNE DI BOVINO ADULTO (VITELLONE)

DESCRIZIONE: Carne proveniente da animali di età non superiore a 24 mesi (appartenenti alla categoria A = animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni ed E = femmine che non hanno figliato).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesone di spalla, scamone, noce, pesce, magatello, spinacino, roast-beef, filetto, fesa e sottofesa. E' ammesso l'utilizzo di carne pretagliata (bocconcini).

La carne deve presentare colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine, tessitura compatta, grasso di colore bianco e consistenza soda.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per il consumo diretto e per la preparazione di carne trita (ragù, bruscitt, hamburger ecc.).

CARNE DI VITELLO

DESCRIZIONE: Carne bovina proveniente da animali di età non superiore a 8 mesi alimentati esclusivamente a latte. Il peso delle carcasse deve essere tra 130 e 185 kg.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesa francese, sottofesa, noce, scamone, reale.

La carne deve presentare colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante, consistenza soda del tessuto muscolare, 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.

CARNI OVINE (DI AGNELLO)

DESCRIZIONE: 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.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono richieste carni provenienti dalla coscia. 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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Confezioni rotte con perdita del vuoto, presenza di liquidi tissutali, patine, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto, munite di etichette riportanti le informazioni previste. All'atto della consegna la temperatura al cuore del prodotto dovrà essere tra -1 e 7 °C.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 1234/2007; D.L.vo 286/94 e successive modifiche; Reg CE 853/2004; Reg CE 1337/2013

DATI ANALITICI: pH < 6

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1 500 000 ufc/cm2; Escherichia coli <100 ufc/cm2; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm2; Salmonella app assente in 25 cm2; Listeria monocytogenes assente in 25 cm2; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm2. La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni

DIVIETI: Le carni non devono presentare sostanze estrogene e inibenti e beta antagonisti.

CARNI SUINE

DESCRIZIONE: 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 devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono richiesti i seguenti tagli: lonza, lombata. Le carni dovranno essere di colore rosa, consistenza buona, pastosa, superficie di taglio asciutta, grasso consistente e bianco.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Confezioni rotte con perdita del vuoto, presenza di liquidi tissutali, patine, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto, munite di etichette riportanti le informazioni previste. All'atto della consegna la temperatura al cuore del prodotto dovrà essere tra -1 e 7 °C.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE1234/2007; D.L.vo 286/94 e successive modifiche; Reg CE 853/2004; Reg CE 1337/2013

DATI ANALITICI: pH < 6.2

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1 500 000 ufc/cm2; Escherichia coli <100 ufc/cm2; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm2; Salmonella app assente in 25 cm2; Listeria monocytogenes assente in 25 cm2; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm2. La campionatura deve rappresentare il 5% della fornitura.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni

DIVIETI: Le carni non devono presentare sostanze estrogene e inibenti e beta antagonisti.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

HAMBURGER DI BOVINO (surgelati)

DESCRIZIONE: Preparazione di carne, ottenuta con carne bovina macinata (min 85%), pangrattato e altri ingredienti, ad eccezione di farine di soia reidratate e fiocchi di patate.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni di materiale atto a venire in contatto con alimenti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 108/89 (prodotti surgelati); D.L. n 110 27/1/92 (recepimento direttiva); D.M. n 493 25/9/1995. Reg. CE 1169/2011

DATI ANALITICI: Contenuto di grassi max 20%; rapporto collagene/proteine di carne max 15.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 5 000 000 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Fino al TMC indicato

DIVIETI: Non sono ammessi prodotti contenenti farine di soia reidratate e fiocchi di patate .

HAMBURGER DI POLLO o TACCHINO (surgelati)

DESCRIZIONE: Preparazione di carne, ottenuta da carne di pollo/tacchino (min. 80%), pangrattato e altri ingredienti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto ottenuto da macinati di carni NON separate meccanicamente.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Consumo previa adeguata cottura.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni di materiale atto a venire in contatto con alimenti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE108/89 (prodotti surgelati); D.L. n 110 del 27/1/92 (recepimento direttiva); D.M. n 493 del 25/9/1995. Reg. CE 1169/2011.

DATI ANALITICI: Contenuto di grassi max 7%. Rapporto collagene/proteine di carne max 10. DATI

MICROBIOLOGICI: CBT < 500 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Clostridi solfitoriduttori < 5 ufc/g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Fino al TMC indicato

DIVIETI: Non sono ammessi prodotti contenenti glutammati e farine di soia.

NUGGET DA FILETTO DI POLLO

DESCRIZIONE: Preparazione a base di pollo, ottenuta esclusivamente da filetto, ricoperto da panatura.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto fresco. E' richiesta la fornitura esclusivamente di prodotti ottenuti da filetto di pollo.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per un consumo occasionale

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori anomali, macchie brune o bianche, patine, odori e sapori anomali, panatura poco aderente e con macchie.

CONFEZIONAMENTO: In confezioni termosigillate di materiale atto a venire in contatto con alimenti.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 50 000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterococchi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; tossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 5 giorni

DIVIETI: Il prodotto non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente. Non ammesso prodotto surgelato.

SPIEDINI POLLO/TACCHINO E SALSICCIA

DESCRIZIONE: Preparazione a base di carne avicola (pollo o tacchino) e salsiccia.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Per un consumo occasionale

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori anomali, macchie brune o bianche, patine, odori e sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: In vaschette termosaldate.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 500 000 ufc/g; Escherichia coli < 500 ufc/g; Staphylococcus aureus < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 5 giorni

DIVIETI: Il prodotto non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

PRODOTTI DI SALUMERIA

AFFETTATO DI TACCHINO

DESCRIZIONE: Prodotto di salumeria ottenuto da fesa di tacchino, addizionata di salamoia e aromi, massaggiata, insaccata, rosolata e cotta in forno.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: E' richiesto prodotto di cui la fesa di tacchino rappresenti almeno il 75% del prodotto. Altri ingredienti possono essere: acqua, albume d'uovo, amido, sale, destrosio, saccarosio e aromi naturali. E' ammessa la presenza di esaltatore di sapidità (E621), antiossidante (E301), conservanti (E250); caramello e latte.

Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione piatti freddi

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di imbrunimenti, ecchimosi, macchie di colorazioni anomale, alterazione del sapore.

CONFEZIONAMENTO: Confezionamento sottovuoto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Proteine totali min 18%; Grasso max 2%.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

DESCRIZIONE: 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.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto leggermente salato e avente un minimo di 45 giorni di stagionatura, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (sottofesa, fesa, magatello, noce o sott'osso),di buona presentazione, carni di colore rosso rubino, consistenza tenera, sapore delicato e odore caratteristico.

Carni sode ed elastiche. Aspetto compatto con assenza di fenditure. Colore delle carni: rosso uniforme (leggermente più scuro al bordo - appena accennato).

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione piatti freddi

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di 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; il trasporto in condizioni refrigerate. In etichetta deve essere ben visibile il marchio CE che ne caratterizza l'IGP.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Disciplinare di produzione decreto 23/12/98 GURI n.5 dell'8/1/1999; Reg CE 510/06; Reg CE 853/2004.

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.

Possono essere inoltre impiegati nella preparazione vino, zucchero e/o destrosio e/o fruttosio e/o lattosio, nitrato di sodio e/o potassio, nitrito di sodio e/o potassio, nella dose max di 195 ppm., acido ascorbico e/o suo sale sodico.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 45 giorni.

PANCETTA TESA

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dal tessuto adiposo sottocutaneo dell'addome del maiale che ha subìto stagionatura di almeno 20 giorni.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Giusta proporzione tra il tessuto adiposo e le parti magre. Pezzatura: Kg 1,5-2,0 circa.

Compattezza delle carni e del tessuto adiposo. Morbido al taglio.Sapore dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colori, odori, sapori anomali; consistenza poco soda, presenza di rammollimenti.

CONFEZIONAMENTO: In forma intera confezionata sottovuoto. Il trasporto in mezzi refrigerati.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

DATI ANALITICI: Umidità 30-40%; aw 0.93; grassi: 50-55% .

DATI MICROBIOLOGICI: CBT <100 000 ufc/g; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 60 giorni

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITÀ

DESCRIZIONE: 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 o con nitrito di sodio e nitrato di potassio. Umidità su prodotto sgrassato e deadditivato ≤ 81.0 (Def DM 21/9/2005).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto non deve essere ricomposto, deve essere esente da polifosfati, glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia. 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 e drogato in giusta maniera (gli additivi devono essere ammessi dalla Legislazione vigente).

E' richiesto esclusivamente prodotto di Alta Qualità: devono essere identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia, UPSD ≤ 75.5.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione piatti freddi

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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: Confezioni originali e sigillate, sottovuoto, rivestite con involucro plastico o carta alluminata. Il trasporto va effettuato allo stato refrigerato tra i + 2 e i + 6 °C.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: DM 21/9/2005; D l.vo n. 107 del 25/01/1992; Reg CE 853/2004.

DATI ANALITICI: Umidità 69.2%, grassi 9.4%, 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; Escherichia 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 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 30 giorni.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

DESCRIZIONE: 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 12 mesi, proveninenti dalla zona tipica di produzione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto di lunga stagionatura, coscia intera di peso minimo 5 kg, cosce salate e stagionate in condizioni climatiche controllate, sapore dolce, aroma delicato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione piatti freddi

DIFETTI DEL PRODOTTO: Cotenna scura; grassinatura (fetta troppo infiltrata di grasso); macchie in cotenna dovute a traumi ed ematomi; macchie più scure rispetto al resto del prodotto; prosciutto eccessivamente asciutto, magro, senza profumo e gusto ("magroni"); macchie violacee su fetta dovute a microemorragie; scarsa consistenza (sbilanciamento rapporto sale/umidità e umidità/proteine); disidratazione limitata o eccessiva; difetti del colore (disomoegeneità; grasso di copertura irrancidito con colorazioni anomale.

CONFEZIONAMENTO: Confezionamento sottovuoto o comunque adeguato a proteggere il prodotto. Il trasporto deve avvenire in condizioni refrigerate. Devono essere ben visibili i Marchi apposti dal Consorzio e il Marchio CE che caratterizza il DOP.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Legge n. 26 del 13/2/90 (che sostituisce la legge n. 506 del 4/7/70); Reg CE 510/06 (sostituisce il Reg CE 2081/92); Reg CE 853/2004.

DATI ANALITICI: Umidità 35-45%; aw 0.91; proteine 24.4%; grassi 8-10%; pH 5.9; sale 4.5 % (valori medi).

DATI MICROBIOLOGICI: Batteri lattici < 200 000 ufc/g; Colonie mesofile < 100 000 ufc/g; Escherichia 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 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 60 giorni

SALAME

DESCRIZIONE: Salume macinato stagionato.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: E' richiesta la tipologia Salame Milano. La maturazione deve essere superiore a 2 mesi. Il budello deve risultare pulito e in buono stato.

Deve presentare maturazione omogenea senza rammollimenti; in sezione deve presentarsi omogeneo, senza incarto (zone eccessivamente secche o zone troppo umide).

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Consumo occasionale

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di parti connettivali; budello con marcescenze, muffe, distacchi dal prodotto. Odori, sapori, colori anomali, zone inscurite, grasso ingiallito (ossidato), rancidità.

CONFEZIONAMENTO: Forma intera non confezionata o confezioni sottovuoto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004; Reg. n.2081/92 del 14/07/92; Reg. CE n. 1107/96.

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 60 giorni.

SALSICCIA

DESCRIZIONE: Insaccato crudo non fermentato e non affumicato.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Piccolo calibro (Diametro =20-25 mm). Esente da latte e derivati, polifosfati aggiunti e glutine.

Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata. Trasporto e conservazione a temperatura refrigerata.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 5 giorni.

SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto da cosce di suino disossate, moderatamente salate ed aromatizzate, affumicata "a freddo" ad una temperatura massima di 20°C e ben stagionate. Prodotto IGP ottenuto mediante tecniche come da Disciplianare nelle zone stabilite dal Consorzio.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto di buona presentazione 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.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata. Trasporto e conservazione a temperatura refrigerata. In etichetta deve essere riportato il

Marchio CE che caratterizza l'IGP.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 853/2004; Reg CE n. 2081/92 del 14/07/92; Reg CE n.1107/96.

DATI ANALITICI: Proteine totali min 20%; rapporto acqua/proteine max. 2.5; rapporto grasso/proteine max. 2.0; cloruro di sodio: max 5%; nitrato di potassio < 150 mg/kg; nitrato di sodio < 50 mg/kg.

DATI MICROBIOLOGICI: Coliformi totali: < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 60 giorni

OVOPRODOTTI

MISTO D'UOVO PASTORIZZATO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto da sgusciatura, omogeneizzazione e pastorizzazione di uova fresche di gallina.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve presentare odore, sapore tipici delle uova fresche, privo di impurità e frammenti di guscio.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronimiche

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di grumi, disomogenità, colori, odori, sapori anomali, ammuffimenti.

CONFEZIONAMENTO: Confezioni da 1 kg

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Decreto legislativo n 65 del 4/2/93 attuazione della Direttiva 89/437 CEE.

DATI ANALITICI: pH 7.2 -7.8; residuo secco: 21-23.5 %; betacarotene equivalente 15 ppm (± 5).

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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni.

UOVA FRESCHE

DESCRIZIONE: Uova prodotte da galline della specie Gallus gallus e adatte al consumo umano diretto o alla fabbricazione di ovoprodotti; escluse le uova rotte, le uova incubate e le uova cotte.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Le uova devono essere di origine nazionale, di tipo fresco (categoria "A"). Le stesse devono essere di categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g; salvo tolleranza ammessa dall'articolo 27 del Reg CE 589/2008). Il guscio e la cuticola devono essere normali, puliti, intatti; la camera d'aria deve presentare altezza non superiore a 6 mm e deve essere immobile. L'albume deve presentarsi chiaro, limpido, di consestenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. Il tuorlo deve essere visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente, e non deve allontanarsi sensibilmente dal centro in caso di rotazione dell'uovo; il germe deve presentare sviluppo impercettibile. Le uova devono essere esenti da odori estranei. Nella valutazione dello stato di freschezza le uova sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare: tuorlo tondeggiante e non appiattito, albume in due fasi ben evidenti e separate. Le confezioni e le singole uova dovranno presentare tutte le informazioni previste per legge.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Utilizzabile per le sole preparazioni per le quali è prevista una cottura prolungata in quantitativi limitati e per l'eventuale preparazione di torte, dopo attenta valutazione del rischio igienico. Utilizzabile anche per la produzione di uova sode per la refezione scolastica dopo attenta valutazione del rischio igienico.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di uova rotte, insudiciate, corpi estranei, colori, sapori, odori anomali, ammuffimenti.

CONFEZIONAMENTO: Gli imballaggi devono essere idonei e recare tutte le informazioni previste.

La conservazione delle uova deve essere in luogo fresco e asciutto.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 1234/2007; Reg. CE 1028/2006; Reg CE 589/2008 (modalità di applicazione del Reg CE 1234/2007); Reg CE 2295/2003 e Decreto applicativo 4/3/2005.

DATI ANALITICI: pH albume 9-9.7; pH tuorlo: 5.8- 6.2

DATI MICROBIOLOGICI: Salmonella spp: assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 15 giorni.

DIVIETI: Non sono ammesse uova la cui tipologia di allevamento è "a terra" (2) o "in gabbia" (3)

UOVA SODE

DESCRIZIONE: Uova sode pelate e sgusciate, confezionate in salamoia o sottovuoto.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g); esenti da alterazioni. Il prodotto deve presentare odore e gusto tipico delle uova, consistenza compatta, colore tuorlo giallo intenso.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazione piatti freddi.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colorazione anomala del tuorlo (verde); rotture.

CONFEZIONAMENTO: Sottovuoto o in salamoia.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 1234/2007; Reg. CE 1028/2006; Reg CE 589/2008; Reg 2295/2003 e Decreto applicativo 4/3/2005.

DATI ANALITICI: Residui di fitofarmaci conformi al DM 27/08/04 e s.m.i; residui di medicinali veterinari conformi al Reg UE 37/2010 e s.m.i; limiti dei contaminanti Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.

DATI MICROBIOLOGICI: CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 10 giorni

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI RESCHI

FRUTTA

DESCRIZIONE: Si richiede fornitura di prodotti italiani (ad esclusione delle banane). Potrà essere concessa una deroga in caso di particolare difficoltà nel reperire tali prodotti (Deroga da concordare con gli Uffici Comunali competenti). La frutta deve appartenere alla "prima" categoria commerciale. Dovrà essere di buona qualità ed esente da difetti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: In caso di frutta biologica è ammessa la fornitura di prodotti di categoria "seconda". La frutta deve essere della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima del 5% in numero di pezzi con requisiti rispondenti alla categoria qualitativamente immediatamente inferiore; la differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve essere superiore al 10%. I prodotti devono provenire da selezione accurata, ad un livello di maturazione adeguato per il consumo, devono presentare calibratura e grammatura uniformi, non devono essere bagnati artificialmente, nè trasudare acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico.

In caso di forniture ottenute mediante metodo di produzione a lotta integrata la coltivazione deve avvenire secondo i principi previsti dai Disciplinari Regionali e/o secondo le Linee Guida Nazionali vigenti, relative alla gestione agronomica, ai metodi di fertilizzazione e alla difesa delle coltivazioni.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: La rotazione della frutta deve tener conto della stagionalità dei prodotti. Settembre: pere, uva, prugne, banane; Ottobre: mele, pere, uva, banane; Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio: mele, pere, banane, arance, mandarini, myagawa; mandaranci, kiwi; Marzo, Aprile: mele, pere, banane, arance; Maggio, Giugno, Luglio:ciliegie, fragole, albicocche, pesche, prugne, banane, meloni, cocomeri, nespole.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti nella presentazione: abrasioni, lacerazioni, ferite, alterazioni indicative di processi di sovramaturazione, polpa fermentata, danni da gelo o da basse temperature, corpi estranei visibili, tracce di appassimento, alterazioni biochimiche, fermentazioni, materiale estraneo, parassiti animali e vegetali, larve, incrostazioni nere da fumagine, tacche, spacchi (semplici o raggianti), necrosi, distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare per sviluppo insufficiente, malformazione, rachitismo.

CONFEZIONAMENTO: La frutta deve essere consegnata con frequenza adeguata alle esigenze, in casse originali accompagnate dall' indicazione del nome e della sede della Ditta confezionatrice del prodotto, dalla denominazione del prodotto, della varietà, della categoria merceologica, della provenienza e della eventuale calibratura. Nel caso di fornitura di frutta biologica essa dovrà essere consegnata in imballi originali, adeguatamente sigillati e riportanti le indicazioni previste dal Reg CE 834/2007.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg. CE 396/2005 e successive modifiche (residui fitosanitari sui prodotti alimentari); Reg CE 834/2007 (prodotti biologici).

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO:

DIVIETI: I prodotti non devono aver subìto procedimenti artificiali per ottenere un'anticipata maturazione, né aver sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo.

ALBICOCCHE

DESCRIZIONE: I frutti devono avere le caratteristiche tipiche della varietà.

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

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

ARANCE

DESCRIZIONE: Richiesta la fornitura delle varietà Tarocco, Navel, Valencia, Moro. Le arance devono presentare un contenuto di succo minimo del 35%.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 62-70 mm. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

BANANE

DESCRIZIONE: Le banane devono essere integre e ad un grado di maturazione adeguato. Il prodotto può eventualmente essere del "Commercio Equo e Solidale".

CARATTERISTICHE RICHIESTE: La grammatura dei frutti non deve essere inferiore a 150 g. La lunghezza deve essere superiore a 14 cm. Sono ammessi lievi difetti della buccia (sfregamento), purchè gli stessi non deteriorino la qualità della polpa.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO:

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

CILIEGIE

DESCRIZIONE: I frutti devono essere di buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I frutti devono essere sviluppati e con le caratteristiche della qualità, 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. Il calibro minimo deve essere di 17 mm.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

COCOMERO (ANGURIA)

DESCRIZIONE: I frutti devono avere buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

FRAGOLE

DESCRIZIONE: I frutti devono essere interi, turgidi, di buona presentazione, senza umidità esterna, privi di terra.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono ammessi lievi difetti di forma e una piccola zona biancastra. Calibro minimo 18 mm.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

KIWI (ACTINIDIA)

DESCRIZIONE: E' richiesta la fornitura di frutti interi, senza umdità esterna, sodi.

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

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

LIMONI

DESCRIZIONE: I frutti devono avere buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Qualora il prodotto venisse a contatto con alimenti, lo stesso deve essere ottenuto da agricoltura biologica.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali

DIVIETI: Il prodotto non deve aver subìto trattamenti superficiali

MANDARINI, MANDARANCI, MIYAGAWA

DESCRIZIONE: Il contenuto di succo minimo di tali prodotti deve essere del 40%. I mandarini devono essere del tipo clementine.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I frutti devono presentare grammatura pari a 66-78 g, calibro 46-60 mm. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

Le clementine devono essere preferibilemente apirene (senza semi).

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

MELE

DESCRIZIONE: Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio Golden, Stark e Royal Gala.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori,

sapori anomali.

MELONE

DESCRIZIONE: I frutti devono avere buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I frutti devono essere ben formati, privi di fessurazione e ammccature, il peduncolo deve avere lunghezza massima 1-2 cm. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il peso minimo deve essere 300 g; diametro minimo 8 cm.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

NESPOLE

DESCRIZIONE: Richiesta la fornitura di nespole giapponesi

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I frutti devono essere di grammatura di circa 50-70 g. 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.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni sul frutto e a livello del piccolo, alterazioni, marciumi, ammaccature, imbrunimenti nella polpa, colori, odori, sapori anomali.

PERE

DESCRIZIONE: Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio Willams, Abate, Conference.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 50-55 mm. I frutti devono presentare peduncolo. Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia e il peduncolo leggermente danneggiato.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Le pere devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali, polpa eccessivamente grumosa.

PESCHE E NETTARINE

DESCRIZIONE: 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 RICHIESTE: La grammatura dei frutti deve essere circa 130-140 g. Sono ammessi lievi difetti di forma.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

PRUGNE e SUSINE

DESCRIZIONE: I frutti devono avere le caratteristiche tipiche della varietà.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro 28-35 mm.

Sono ammessi lievi difetti di sviluppo, forma e colorazione e nella buccia, tali da non superare 1/3 del diametro massimo del frutto.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di ferite, tagli, lacerazioni, alterazioni, marciumi, colori, odori, sapori anomali.

UVA DA TAVOLA BIANCA E NERA

DESCRIZIONE: E' prevista la somministrazione del prodotto a rotazione: varietà Regina o Italia.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: L'uva deve presentare acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione uniforme, ben distribuiti sul grappolo.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di grappoli con accentuata acinellatura, acini disseccati o appassiti, ammaccati, depressi e marcescenti o ammuffiti; odori, sapori anomali.

ORTAGGI

DESCRIZIONE: I prodotti devono appartenere alla "prima" categoria commerciale, essere di buona qualità e presentazione, esenti da difetti.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I prodotti 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 per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla conservazione dei vegetali recisi, indenni da difetti tali da alterare i caratteri sensoriali dei prodotti. E' richiesta la fornitura di prodotti nazionali.

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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, calibratura (se richiesto), tara, provenienza e/o zona di produzione.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Reg CE 396/2005 e successive modifiche (residui fitosanitari sui prodotti alimentari).

DATI MICROBIOLOGICI: Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO:

DIVIETI: I prodotti non devono aver subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale. Non è ammesso l'uso di prodotti di IV gamma.

BROCCOLI

DESCRIZIONE: Il prodotto fornito deve essere di buona presentazione, intero, sano.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I broccoli devono essere turgidi, presentare fiori compatti, di colore verde. Resistenti, di grana serrata, foglie fresche (se presentati con foglie). E' ammesso qualche leggero difetto di

forma, di sviluppo, di colorazione.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

CAROTE

DESCRIZIONE: Devono essere novelle, intere, fresche, prive di tracce di terra e di altre sostanze estranee, prive di umdità aggiunta artificialmente.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Devono essere fornite radici intere, di aspetto fresco, con le caratteristiche tipiche della varietà. Sono tollerati leggeri difetti di

forma e colorazione, leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza. Diametro del prodotto: 20-30 mm; peso 150 g.DIFETTI DEL PRODOTTO: Prodotto germogliato, legnoso, con biforcazioni, colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, corpi estranei, parassiti.

CAVOLFIORI

DESCRIZIONE: Devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Aspetto fresco, sano e pulito, senza residui di fertilizzanti o antiparassitari, privi di umidità esterna anomala, odore, sapore estranei. E' ammesso un leggero difetto di forma, o di sviluppo, un leggero difetto nella colorazione e una leggerissima peluria. Le infiorescenze devono essere resistenti, a grana serrata, di colore da bianco ad avorio.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di escrescenze, foglie tra i corimbi, danni da gelo, insetti, malattie, ammaccature, foglie avvizzite.

CAVOLO CAPPUCCIO

DESCRIZIONE: Richiesta la fornitura di cavolo cappuccio bianco o rosso.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotti compatti, con foglie ben attaccate. Sono tollerate piccole lacerazioni nelle foglie esterne e leggeri danni

all'apice. Il calibro minimo deve essere 350g.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

CETRIOLI

DESCRIZIONE: Il prodotto deve essere di buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve presentare sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare. E' ammessa una leggera deformazione e un lieve difetto di colorazione.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

CIPOLLE e AGLIO

DESCRIZIONE: I prodotti forniti devono essere interi, sani, puliti. I bulbi devono presentarsi compatti e resistenti, senza stelo.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve essere di buona qualità, compatto e resistente, non germogliato, privo di rigonfiamenti e di ciuffo radicale; può presentare lievi

difetti di colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Bulbi con germogli a ciuffi, e germogli radicali, alterati, ammuffiti, con colori, odori, sapori anomali, corpi estranei, presenza di parassiti.

DIVIETI: I prodotti non devono essere stati trattati con antigermoglianti o con radiazioni gamma.

ERBE AROMATICHE

DESCRIZIONE: Sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo. Devono presentare il carattere aromatico tipico della specie.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Sono esclusi i prodotti affetti da disseccamento parziale o totale o che presentino alterazioni tali da renderlo inadatto al consumo, E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline a patto che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colore, odore, sapore anomalo, presenza di marciumi, alterazioni, copri estranei, parassiti, avvizzimenti.

FINOCCHI

DESCRIZIONE: Il prodotto deve essere di buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

INSALATE

DESCRIZIONE: Sono richieste le varietà: cicoria pan di zucchero (o "Milano"), lattuga Iceberg, lattuga cappuccio, radicchio rosso "tipo Chioggia", rucola (queste ultime utilizzabili esclusivamente come ingredienti di insalate miste). Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse e mondate.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I prodotti devono essere turgidi, non prefioriti, senza ingiallimenti fogliari o aspetto rinsecchito, di buona qualità con caratteristiche tipiche della varietà, ben formate, consistenti, esenti da danni da gelo.

In relazione della stagionalità, deve essere garantita una sufficiente rotazione delle diverse varietà sopra indicate.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

MELANZANE

DESCRIZIONE: Il prodotto deve essere di buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

:

PATATE

DESCRIZIONE: E' richiesto il prodotto di varietà a pasta gialla.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Le patate devono essere di selezione accurata, ben pulite, senza quantità eccessive di terra,con caratteristiche tipiche della varietà. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, e

leggerissime cicatrici da raccolta. Calibro minimo 40 mm.

DIFETTI DEL PRODOTTO: 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 anomala.

CONFEZIONAMENTO: I prodotti possono essere sfusi in cassa o confezionati in sacchi o reti, imballati in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carte.

DIVIETI: I prodotti non devono essere stati trattati con antigermoglianti o con radiazioni gamma.

PEPERONI DOLCI

DESCRIZIONE: Sono richiesti peperoni gialli e rossi.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I peperoni devono presentare forma, sviluppo e colore normali della varietà, essere consistenti, esenti da macchie, con calice integro. E' ammessa la presenza di peduncolo leggermente danneggiato.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

POMODORI

DESCRIZIONE: Sono richieste le varietà: ciliegino, insalataro, grappolo (ramato), cuore di bue. I pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per il consumo entro 2/3 giorni. Devono essere privi di umidità aggiunta artificialmente.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I prodotti devono essere interi, sani, puliti, con polpa resistente, non essere mai completamente verdi o completamente rossi, sufficientemente turgidi e con caratteristiche tipiche della varietà. Non devono presentare screpolature o dorso verde. Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammaccature. I pomodori "costoluti" possono presentare screpolature icatrizzate di lunghezza massima di 1 cm, cicatrici legnose di massimo 1 cm2, con protuberanze non eccessive.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

PORRI

DESCRIZIONE: Il prodotto deve essere di buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Il prodotto deve mostrare caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale. Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti,

avvizzimenti.

SEDANO

DESCRIZIONE: Il prodotto deve essere di buona presentazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Prodotto di forma regolare, esente da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte. Per i sedani "sbiancati", di colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro, le foglie, per metà della loro lunghezza, devono essere dello stesso colore. Non sono ammessi difetti.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti, avvizzimenti.

ZUCCA

DESCRIZIONE: Prodotti interi, sufficientemente sviluppati e al giusto grado di maturazione.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Le zucche devono essere turgide, consistenti, di aspetto fresco e forma tipica della specie, con peduncolo ben saldo. E' ammessa la presenza di qualche lieve screziatura a livello della buccia.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

ZUCCHINE

DESCRIZIONE: Sono richiesta le varietà scure o chiare.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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. Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzazioni della buccia.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Presenza di colori, odori, sapori anomali, presenza di ammuffimenti, marciumi, alterazioni, ammaccature, screpolature, corpi estranei, parassiti.

PRODOTTI SURGELATI

PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI O CONGELATI

DESCRIZIONE: Richiesta la fornitura di prodotti ittici surgelati a tranci interi (filetti) e di prodotti ittici elaborati (bastoncin, filetti formati in porzioni), molluschi bivalvi (vongole).

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I prodotti ittici congelati o surgelati devono provenire da stabilimenti nazionali o comunitari

riconosciuti ai sensi del Reg CE 853/2004 oppure extracomunitari, a questi equiparati, e

come tali riconosciuti dalla CE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i

controlli previsti dalle normative vigenti. Per preparazioni particolari potranno essere richiesti altri prodotti quali: VONGOLE, CALAMARI, SEPPIE, MITILI.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche, esclusivamente dopo accurata cottura.

CONFEZIONAMENTO: Il prodotto deve essere in confezioni originali, di peso netto non superiore a 10 kg, chiuse, e riportare la denominazione della specie ittica e la dicitura "surgelato", il peso al netto della glassatura, la percentuale della glassatura (ove presente), il termine minimo di conservazione, la modalità di conservazione, il produttore e/o il confezionatore riconosciuti in ambito comunitario o extracomunitario con i relativi codici di identificazione (marchio CE), l'indicazione della zona FAO (solo per i prodotti non sottoposti a trasformazione).

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 108/89; D.L.vo n 110 27/1/92; D.M. n 493 25/9/1995; Reg CE 1379/2013; Reg CE 853/2004; Reg CE 1069/2009; DPR 327/80.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, previa cottura, non oltre le 24 ore. Vietato l'uso di prodotti che abbiano subìto surgelazione in blocchi. Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), è tollerata la fornitura di prodotti pescati in Oceano Pacifico, purchè ne sia dichiarata la zona di pesca specifica.

FILETTI DI PESCE PANATI E BASTONCINI NON PREFRITTI

DESCRIZIONE: Prodotti ottenuti da filetti interi panati, surgelati. Sono richiesti prodotti quali platessa panata e bastoncini di merluzzo, salmone, totano. **Non sono consentinti prodotti prefritti.**

CARATTERISTICHE RICHIESTE: La percentuale minima di carne 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.

Il prodotto non deve essere costituito da briciole e da carni scure (Merluzzo Carbonaro).

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: Ammessa cottura del prodotto tal quale.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Colori anomali, presenza di macchie sulle carni, odore sgradevole (ammoniacale o rancido), sapore alterato (presenza di retrogusto), presenza di lische, pelle, parti estranee, panatura con colorazioni brunastre e con punti di distacco dal prodotto, bruciature da freddo, grumi di sangue.

CONFEZIONAMENTO: Il confezionamento dei prodotti deve essere tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni microbiche e da garantire agli stessi il mantenimento delle caratteristiche qualitative e sensoriali.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 108/89; D.L.vo n 110 27/1/92; D.M. n 493 25/9/1995; Reg CE 1379/2013; Reg CE 853/2004; Reg CE 1069/2009; DPR 327/80.

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; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: E' vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.

FILETTI E TRANCI DI PESCE

DESCRIZIONE: Sono richiesti prevalentemente filetti di merluzzo/nasello, platessa, halibut, pangasio, cernia.I filetti devono essere surgelati individulamente.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: I filetti devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella stessa specie in buono stato di freschezza; 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 (eventualmente presente) uniforme e continua, non superiore al 20% del peso netto; l'indicazione della stessa deve essere sempre riportata in etichetta. Per i prodotti che sono stati sottoposti a glassatura, in conformità all'articolo 67 del DPR 327/80, è ammessa una tolleranza in peso pari al 3% sul peso del prodotto al netto della glassatura (sgocciolato) per pezzature inferiori ai 250 g. E' richiesta la fornitura di prodotti che non contengano additivi.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: I prodotti che presentano glassatura sono da utilizzare previo scongelamento; quelli ottenuti mediante tecnologia I.Q.F. possono essere cotti tal quale.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Non è ammessa la presenza di: colori e odori anomali e sgradevoli (es. ammoniacale o rancido), consistenza (dopo cottura) gessosa o lattiginosa, ammuffumenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, presenza di sostanze inibenti, tranci con difetti nella forma, pelle con difetti nella colorazione, pelle poco tesa e aderente ai tessuti, recante lacerazioni, presenza di corpi estranei, 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 lische; viene tollerata una limitatissima presenza di lische, e comunque tale da non compromettere la sicurezza del piatto preparato.

CONFEZIONAMENTO: Il confezionamento dei prodotti deve essere tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni microbiche e da garantire agli stessi il mantenimento delle caratteristiche qualitative e sensoriali.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 108/89; D.L.vo n 110 27/1/92; D.M. n 493 25/9/1995; Reg CE 1379/2013; Reg CE 853/2004; Reg CE 1069/2009; DPR 327/80.

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; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: E' vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.

STRISCE DI TOTANO

DESCRIZIONE: Prodotto ottenuto dalla lavorazione del solo corpo, di molluschi di genere e specie "Dosidicus gigas", senza pelle, tagliati e surgelati.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: Carni di consistenza adeguata (non lassa) che non presentino fuoriuscita di succhi. Il colore delle carni deve essere bianco uniforme. La glassatura deve essere inferiore al 20%.

INDICAZIONI SULL'UTILIZZO: I prodotti che presentano glassatura sono da utilizzare previo scongelamento; quelli ottenuti mediante tecnologia I.Q.F. possono essere cotti tal quale.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Consistenza del prodotto lassa o eccessiva; presenza di macchie, inscurimenti,colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO: Il confezionamento dei prodotti deve essere tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni microbiche e da garantire agli stessi il mantenimento delle caratteristiche qualitative e sensoriali.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CE 108/89; D.L.vo n 110 27/1/92; D.M. n 493 25/9/1995; Reg CE 1379/2013; Reg CE 853/2004; Reg CE 1069/2009; DPR 327/80; Reg CE 1881/2006; Reg CE 1005/2015.

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; Escherichia 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 RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: E' vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.

VERDURE SURGELATE

DESCRIZIONE: E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti: CAROTE A RONDELLE, CAROTE BABY, FAGIOLINI, PISELLI, ZUCCHINE A RONDELLE, VERDURE PER MINESTRONE, BIETE O ERBETTE, CAVOLFIORI, BROCCOLI, FINOCCHI A SPICCHI, ASPARAGI, PATATE, MELANZANE, CARCIOFI, MAIS, FUNGHI, BASILICO, PREZZEMOLO. I diversi prodotti devono essere congelati in pezzi singoli, mediante tecnologia I.Q.F.

CARATTERISTICHE RICHIESTE: 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 devono essere separati, senza la presenza di ghiaccio sulla superficie, di buon aspetto e presentazione, con colore, odore, sapore tipici della specie.

Le patate devono essere esclusivamente “narurali”, senza aggiunta di oli o altri lipidi.

INDICAZIONI SULL’UTILIZZO: Preparazioni gastronomiche cotte.

DIFETTI DEL PRODOTTO: Difetti di presentazione: presenza di parti legnose, consistenza adeguata, non lassa né 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.

CONFEZIONAMENTO: Il confezionamento dei prodotti deve essere tale da proteggere gli alimenti da contaminazioni microbiche e da garantire agli stessi il mantenimento delle caratteristiche qualitative e sensoriali.

RIFERIMENTI LEGISLATIVI: Direttiva CEE 108/89; D.L. n 110 27/1/92 (recepimento direttiva); D.M. n 493 25/9/1995. Reg 396/2005 e successive modifiche (residui fitosanitari sui prodotti alimentari).

DATI ANALITICI:

DATI MICROBIOLOGICI: CBT <1 000 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g, Muffe < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 110 ufc/g.

SHELF LIFE RESIDUA AL MOMENTO DEL CONSUMO: Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI: E' vietato ricongelare i prodotti una volta scongelati.