

ALLEGATO 3

TABELLE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

La materie prime utilizzate devono essere di "qualità superiore".

Per qualità s'intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica e merceologica.

I parametri generali a cui fare riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- Riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore;
- Rispetto assoluto della normativa vigente al momento della stipula del contratto e di tutta quella che eventualmente dovesse entrare in vigore nel corso degli anni di appalto (sia per quanto concerne i prodotti che le loro modalità di conservazione, manipolazione, distribuzione e trasporto);
- Fornitura regolare a peso netto;
- Completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- Precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- Corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- Etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e dalle norme specifiche di ciascuna classe merceologica, sia per quanto concerne i prodotti convenzionali che quelli derivanti da agricoltura biologica;
- Termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- Imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, etc.
- Integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, etc.)
- Caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, etc.)

L'I.A. dovrà impegnarsi a garantire, per ciascuna materia prima utilizzata, una rosa di almeno tre prodotti, così da assicurare in caso di insoddisfazione documentabile un'offerta alternativa. L'impiego di derrate alimentari non contemplate dal presente Capitolato non è da escludersi a priori, tuttavia il loro inserimento eventuale nel servizio di refezione scolastica deve essere preventivamente discusso e autorizzato dall'A.C.

Tutti i prodotti richiesti dal Capitolato d'Appalto devono rispondere alla normativa italiana e comunitaria vigente, in particolare devono essere OGM free, conformi alla legge n. 204/2004, al Reg. CE n. 178/2002, in tema di sicurezza degli alimenti e rintracciabilità. Per quanto riguarda l'igiene dei prodotti alimentari devono essere conformi ai Reg. CE n. 852 e 853/2004 e per gli allergeni alimentari al Dlgs n. 114/06. I prodotti biologici devono essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE 1804/99, al Regolamento CE n. 2491/2001 s.m.i. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004

I prodotti biologici destinati alla fornitura delle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I grado, dovranno essere:

- pane
- succhi di frutta

- yogurt
- legumi secchi
- frutta/verdura fresca con fornitura settimanale

I prodotti biologici richiesti dal Capitolato d'Appalto devono essere conformi a quanto previsto dall'art. 37 del presente Capitolato.

Tra le varietà di frutta servita dovranno essere presenti Pesca Nettarina di Romagna IGP (periodo estivo), la Pera Mantovana IGP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP.

1 Pane biologico

Il pane deve essere fresco, ben lievitato ben cotto, prodotto con farine di grano tenero tipo «0», provenienti da coltivazioni biologiche certificate, con pasta acida o lievito di birra.

Composizione: farina «0» biologica, acqua, sale marino, pasta acida o lievito di birra, per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare olio extra vergine di oliva biologico. Caratteristiche organolettiche: crosta dorata e croccante, mollica morbida, alla rottura con le mani o al taglio il pane biologico deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica.

Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo: gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in confezioni con materiale idoneo per gli alimenti e conforme alla normativa vigente chiaramente identificati con etichetta riportante peso, tipo di prodotto, ingredienti con particolare attenzione alla presenza di allergeni.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

La pezzatura non deve superare i 60 gr.

2 Pane integrale biologico

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale biologica certificata, macinata in mulini a pietra, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua.

Il pane deve essere preparato giornalmente, non deve essere conservato col freddo o altre tecniche. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

La pezzatura non deve superare i 60 gr.

3 Pane grattugiato

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.

Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i..

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti, o altri agenti infestanti.

4 Farina bianca tipo 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II art. 7.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, legge n. 580/67 art. 10 e successive modificazioni.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e s.m.i.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, o altri agenti infestanti.

5 Farina di mais

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, nonchè sostanze vietate dall'art. 10 L. 580/67.

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e successive modificazioni.

6 Prodotti da forno, fette biscottate, crackers e simili

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n. 580/67 e D.P.R. 23 giugno 1993 n. 283.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste da D.Lgs. 27/1/92 n. 109 e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. I grassi impiegati possono essere: burro o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

7 Crostini

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93. Non devono essere aggiunti grassi di alcun genere, né aromi. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

Ingredienti: farina di grano tenero "00", acqua, lievito, sale. Di forma adatta a essere utilizzati con passati e creme di verdura.

8 Grissini

Preparati in conformità alla L. n. 580/67 art. 22.

I grassi impiegati possono essere: burro o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109 del 27 gennaio 1992.

9 Pasta di semola di grano duro

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nella legge n.580/67 titolo IV articolo 28 e 29 e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
- d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92.

Pasta tricolore: deve essere conforme al D.M. 27 aprile 1998 nr.264 e al D. Lgs.109/92 e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

10 Pasta biologica

Deve essere di pura semola di grano duro garantita biologica. La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:

- presenza di macchie bianche e nere;
- bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;

- b) resa (aumento di peso con la cottura);
 - c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
 - d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.
- Ogni confezione deve indicare: il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, data di scadenza, nome del produttore, nome dell'organismo che effettua il controllo, codice dell'operatore controllato, codice e numero dell'autorizzazione.

11 Paste secche all'uovo/ripiene

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. (**corrispondenti a 4 uova**) per kg di semola, come citato nell'art.31 legge n.580/67 e Circolare Ministeriale n. 32/85.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs.109/92.

12 Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti della Legge, art. 33 e 34 n. 580/67 e Circolare Ministeriale 32/85.

Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti.

Devono essere riportati il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza, art. 35 Legge n. 580/67 e D. Lgs. 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti , parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

13 Impasto lievitato fresco per Pizza

Possono essere richiesti o utilizzati quantitativi di pasta lievitata per la preparazione di pizza. La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale olio extra vergine d'oliva, lievito di birra. Deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchi atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. E' ammesso l'utilizzo di una base precotta che rispetti gli ingredienti richieste e i requisiti igienici vigenti.

14 Riso arborio

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

Deve avere i seguenti requisiti:

Gruppo merceologico: superfino

Tolleranze consentite:

- grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%
- sostanze vegetali commestibili 0,10%

Lunghezza: molto lungo mm 6,61 - 7,6

Forma: semitondo

Grossezza: molto grosso/larghezza 3,15 mm

Perlatura: centrale estesa

Striscia: assente

Dente: pronunciato

Sezione: schiacciata

Tempo di gelatinizzazione: 17' e 68"

Tempo cottura: basso < 18'

Resa cottura: 4,34 (volume)

Sostanza persa alla cottura: 10.30%

15 Riso Roma

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n.325 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico.

Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti,

Deve avere i seguenti requisiti:

- Gruppo merceologico: superfino
- Tolleranze consentite: grani spuntati 5%
- grani striati rossi 3%
- deformità naturali e impurità varietali 10% (max impurità varietali 5%)
- rotture 5%

Tolleranze di corpi estranei:

- sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01%

- sostanze vegetali commestibili 0,10%
Lunghezza: lungo 6,80 mm
Forma: semi affusolato
Groschezza: grosso/larghezza 2,80 mm
Perlatura: centro laterale
Striscia: allungata
Dente: normale
Sezione: tondeggiante
Tempo di gelatinizzazione: 17'58"
Tempo cottura: basso < 18'
Resa cottura: 3,92 (volume)
Sostanze perse alla cottura: 10,35%

16 Riso Integrale

Il cereale, coltivato con metodi naturali, è sottoposto alle sole operazioni di pulitura e sbramatura, quindi appare di colore più scuro di un normale riso lavorato, mantenendo, però, maggiori qualità nutritive. Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

17 Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.
Non deve essere quindi trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.
Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

18 Orzo perlato, Farro decorticato e miglio

I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e rispondere ai requisiti previsti dalle L. 580/67 Titolo I.
I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino.
La confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

19 Gnocchi

Freschi, di semolino o di patate, in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata. Devono essere trasportati ad una temperatura non superiore ai 10°C e conservati in frigorifero. Devono essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti acidi od amari.

20 Olio di oliva vergine extra

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 Ottobre 1987 n. 509. Per la categoria degli oli vergini deve essere fornita, in caso di richiesta, una dichiarazione relativa al contenuto di acidità e al numero di perossidi per poterne accertare la qualità in base allo stato di conservazione.

Per l'olio extra vergine di oliva, l'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1 0,8g ogni 100 g., in conformità all'allegato del Regolamento CE n. 1513/2001. Deve essere confezionato in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i., alla L. 313/1998 e al DM 9/10/2007 relativo alle indicazioni obbligatorie in etichetta.

Deve essere limpido, di colore giallo verdino o paglierino, con odore e sapore che ricordano quello dell'oliva fresca, che sia ottenuto meccanicamente dalle olive e non abbia subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione.

Deve essere consegnato in imballaggi ben confezionati e sigillati con le indicazioni della qualità del prodotto, l'etichettatura dovrà seguire le norme relative al Regolamento CEE/UE nr.1019 del 13/06/2002-relativo alle norme di commercializzazione dell'olio di oliva.

Non dovranno inoltre essere usati prodotti i cui contenitori non contengano le indicazioni prescritte dalla legge.

21 Olio di arachide

Sono permessi solo oli di arachide. Il loro utilizzo è limitato ad ausilio tecnologico. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla Legge, R.D.L. n°2033 del 15 ottobre 1925 e s.m.i. e R D L 1361/26 e s.m.i.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata. I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro. Gli oggetti in banda stagnata destinati a venire in contatto con gli alimenti devono essere preparati esclusivamente con materiali che abbiano limiti di cessione fissati dagli allegati I e II del D.M. 18 febbraio 1984. Devono essere fabbricati secondo una buona tecnica di produzione. Eventuali giunzioni laterali devono essere realizzate mediante saldatura per fusione, aggraffatura meccanica o lega saldante Stagno o Piombo. I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. n. 35/68 e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i.

22 Burro di centrifuga/burro monoporzione

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, L. 283/62, L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e D. Lgs. 109/92 e s.m.i. Per burro si intende il prodotto ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e deve contenere un tasso lipidico non inferiore all'82%, con contenuto in acqua non superiore al 15%. Non deve contenere alcuna materia eterogenea. Non è consentito l'uso di alcun conservante, sale, né coloranti. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, nè presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle limiti di contaminazione microbica).

Il trasporto dovrà assicurare il rispetto delle norme vigenti relative: in particolare riguardante i requisiti igienici dei mezzi di trasporto art. 47 e 48 D.P.R. n.327 del 26 marzo 1980 e le

temperature del prodotto durante il trasporto che possono oscillare tra + 1° e + 6° C, art. 51 D.P.R. n.327/80 allegato C, aggiornato dal D.M. 1 aprile 1988.

Il burro deve essere contenuto in involucri non manomissibili, dove è riportata la denominazione del prodotto, il peso netto, l'indicazione del confezionatore, il luogo di confezionamento e la data di scadenza.

Non è consentito l'uso di margarine.

Le confezioni del burro monoporzione devono essere di gr. 10.

23 Pomodori pelati

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 1975, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92.

La suddetta norma prevede, fra l'altro, che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo. Inoltre il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

24 Polpa di pomodoro

Per questo tipo di prodotto, non essendo disciplinato ancora da leggi o regolamenti specifici, si intenderà un semilavorato costituito da polpa a pezzetti più succo di pomodoro. La legge regola l'aggiunta di sale nei semilavorati di pomodoro prescrivendo che nel prodotto finale non debba superare il 10% del residuo secco. Il prodotto dovrà derivare da pomodori freschi, sani, al giusto punto di maturazione e aver subito trattamento termico moderato. Il colore deve essere di un bel rosso vivo. Non saranno accettati prodotti dove il trattamento con il calore è stato effettuato ad alte temperature e per tempi prolungati con risultante un colore tendente al rosso cupo (invece che rosso vivo) e il sapore indicante nota di cotto.

E' vietato l'utilizzo di materia prima congelata.

Le confezioni dovranno essere costituite da materiali idonei al contatto con gli alimenti come da normativa vigente. Resta inteso che le confezioni dovranno riportare le diciture previste dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

25 Olive verdi e nere in salamoia denocciolate

Il contenuto in ogni scatola deve rispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, nè spaccato nè spappolato per effetto di eccessivo trattamento termico.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

26 Capperi, carciofini e funghi champignon

I contenitori devono riportare tutte le indicazioni previste dal DPR 327 del 30.6.1980 art. 64 e DPR 322/82 e del D.L. 109/92:

- denominazione e tipo di prodotto:
- peso sgocciolato
- peso netto
- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice
- luogo di produzione
- ingredienti in ordine decrescente
- data di scadenza.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o banda stagnata.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

27 Pesto

Deve essere confezionato in barattoli di vetro. Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inaridimento, né alterazioni di colore.

Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche.

L' etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 27/01/92 n. 109 e s.m.i.

28 Salsa KETCHUP monodose

Si richiede la fornitura in bustine monodose. Avrà la seguente composizione: concentrato di pomodoro, aceto di vino, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio, sale, addensante: gomma di guar, farina di semi di carrube, spezie.

29 Fagioli in scatola

Fagioli di Spagna: il contenuto in ogni scatola deve essere conforme a quanto riportato in etichetta. Il prodotto non deve presentare alterazioni di sapore, colore, odore o altro.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato non superiore all' 1% come all'art. 67 del D.P.R. 327 del 26 marzo 1980. La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

30 Tonno all'olio di oliva

Per il tonno confezionato sott'olio di oliva e' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati nel R.D. del 7 luglio 1927 n. 1548 e D. Lgs. 30 dicembre 1992 n. 531.

Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. Non deve presentare difetti di odore, sapore o colore.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e D. Lgs. 108/92, per i limiti di piombo totale (mg/kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento al DM 18.2.1984.

I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste nella L. 27 gennaio 1968 n. 35 e art. 28 D. Lgs. 109/92.

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art.67 del D.P.R.327 del 26 marzo 1980, L. 5 agosto 1981 n. 441, L 4 maggio 1983 n. 171, L. 5 giugno 1984 n. 211 e art. 27 D. Lgs. 109/92.

I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro, e devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92 art. 4.

31 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata, pepe bianco/nero ecc.

I prodotti interi o macinati devono avere i requisiti previsti dal R.D. 3 agosto 1890 n. 7045 e L. 283/62, le confezioni intatte devono essere conformi al D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i.

32 Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62.

33 Pinoli

Sono i semi contenuti nelle pigne del pino domestico pinus pinea, costituiti da mandorle allungate coniche lunghe 12-15 mm e larghe 4-6 mm. color giallognolo oleoso di sapore aromatico, ricoperte da una fine pellicola, il contenuto in olio è del 50%.

Il prodotto deve essere fornito in confezioni conformi al D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i.

34 Succhi di frutta, mousse o purea di frutta

Il prodotto e' quello definito dal D.P.R. n. 489 del 18 maggio 1982 e successive modificazioni.

Per gli zuccheri impiegati si demanda alla legge n. 139 del 31 marzo 1980 art. 1. I prodotti devono riportare sull'imballaggio:

- denominazione a loro riservata;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- la menzione "zuccherato" per i succhi di frutta con aggiunta di zuccheri;
- il termine minimo di conservazione come da D.P.R. 489 del 18 maggio 1982.

Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato dal D. Lgs 109/92.

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Il prodotto deve essere esente da anidride solforosa o antifermentativi aggiunti.

35 Marmellate e confetture

Devono possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n. 401 dell'8 giugno 1982 art: 2-3. Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea piu' o meno compatta e gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

Le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta.

In tutti i casi, l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi;
- cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto menzionato nel D. Lgs. 109/92.

Devono essere confezionati in barattoli di vetro o minorazioni intatte e sigillate in vaschette in alluminio a uso alimentare rivestito.

36 Cioccolato (al latte)

Deve essere conforme alla L. 30/4/76 n. 351 art. 5 e successive modificazioni.

Deve contenere almeno il 30% di cacao sulla sostanza secca totale, nonché il 18% delle materie provenienti dalla disidratazione parziale e totale del latte intero o del latte parzialmente o totalmente scremato, cioè almeno il 4,5% di grasso butirrico. Non più del 50% di saccarosio. Le confezioni devono rispondere ai requisiti del D. Lgs. 27/1/92 n. 109.

37 Pandoro

Fornito nel periodo pre-natalizio nelle scuole e mensa dipendenti, deve essere un prodotto da forno con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", uova, burro, zucchero, lievito naturale, emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi, latte scremato in polvere, sale, burro di cacao, aromi.

38 Bugie al forno dolci

Si accettano esclusivamente prodotti cotti al forno confezionati ed etichettati regolarmente. Ingredienti: farina di grano tenero "00", margarina, uova, olio di semi di arachide (o altro monoseme), latte, burro, zucchero, sale e aromi.

39 Omogeneizzati (Carne, Pesce, Frutta, Formaggio)

Prodotti con carne provenienti da allevamenti e coltivazioni controllate.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/92, al D.P.R. 128/99. Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto. Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce, formaggio e di frutta.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine e proteine del latte. Le confezioni devono essere da 80 g e presentarsi intatte e sigillate.

Per gli omogeneizzati al formaggio dovranno essere a ridotto contenuto di grassi, senza polifosfati, glutine.

40 Crostatine di marmellata

Ingredienti: farina di grano tenero "00", burro, margarina vegetale, zucchero, uova pastorizzate, sale, aromi naturali, vanillina. Per la farcitura: marmellata di pesche, albicocche, ecc.

Si potranno fornire altri tipi di dolce confezionati (minicake, torte secche, ecc.) la cui composizione dovrà rispondere alle normative igieniche vigenti ed essere sempre sottoposta alla Amministrazione per la sua approvazione.

41 Prodotti surgelati - caratteristiche

Condizioni generali

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C ; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C .

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e dal D.L. 27/1/92 n. 110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda;

Il test di rancidità deve essere negativo.

42 Prodotti congelati - caratteristiche

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -18°C , secondo quanto prescritto dal D.P.R. 327/80, art. 51 e D. Lgs. 110/92.

I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, D.P.R. 327/80 (art. 44) e successive modificazioni ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs. 27 Gennaio 92 n. 109.

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve risultare negativo.

43 Pesce congelato/surgelato - caratteristiche

Il pesce congelato/surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabile a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata, non può superare i -18°C .

La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C .

La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C . La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

La forma deve essere quella tipica della specie.

Le varietà da preferire saranno quelle più magre e a minor contenuto di sodio come halibut, merluzzo, sogliola, platessa, nasello, scorfano, palombo. Potranno essere utilizzati prodotti semilavorati/panati non prefritti, privi di coloranti, conservanti e ottenuti da tranci interi

La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti di pesce non devono presentare:

- grumi di sangue / pinne o resti di pinne;
- residui di membrane/parete addominale;
- colorazione anormale / attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o Nord Europa ecc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Parametri chimici:

pH < 6.2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100g. TVN (basi azotate volatili) < 30 mg/100g.

Parametri fisici:

calo peso: 10 - 30% a seconda della specie.

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Si richiede che per il suddetto prodotto sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi del D. Lgs. 531/92.

44 Vegetali surgelati

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, biette, erbe. Tutti devono possedere le caratteristiche dei vegetali surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;

- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

In particolare i fagiolini devono essere:

- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*.

45 Verdure miste surgelate per minestrone

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche e normative delle singole specie vegetali.

46 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

Le carni devono:

- provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. 854/04;;
- essere bollate ai sensi del D.M. 23/11/95, allegato A, Capitolo XI, punti 49 e 50;
- essere ottenute da bovini di razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale, allevati nella zona di produzione e devono avere un'età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi;
- essere ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che saranno poi trattate, per il confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura;
- essere ottenute da bovini provenienti da allevamenti in possesso dei seguenti requisiti: stabulazione libera, fissa e, eventualmente, allevamento con pascolo annuale o stagionale.

Gli allevamenti devono rispettare la normativa Europea Nazionale in materia di protezione degli animali negli allevamenti.

Gli allevamenti devono osservare, in materia di alimentazione, i seguenti requisiti qualitativi minimi:

- presenza di documentazione scritta ed aggiornata della razione somministrata da presentare all'atto della verifica dell'organizzazione e/o dell'Organismo di controllo, con precise indicazioni sull'utilizzo dei foraggi (verdi e/o essiccati e/o insilati) e mangimi;
- i foraggi utilizzati non devono essere ammuffiti;
- le miscele di mangimi dovranno avere la seguente composizione:
 - alimenti energetici: 50-70%
 - alimenti proteici: 10 –20%
 - alimenti fibrosi: 15-25%
 - minerali e vitamine: 0-10%
 - additivi consentiti dalla normativa vigente
- la percentuale di foraggi (essiccati o insilati) della razione dovrà essere compresa tra il 10 e il 40%;
- non sono ammesse farine provenienti da tessuti di origine animale.

L'etichettatura dovrà essere conforme secondo un disciplinare di etichettatura volontaria riconosciuto dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali che garantisca la completa rintracciabilità del prodotto e che preveda la presenza in etichetta delle seguenti informazioni:

- numero identificativo del soggetto come da D.P.R. 437/00;

- paese e data di nascita del capo bovino;
- nominativo, indirizzo, azienda di nascita;
- sesso;
- razza o tipo genetico piemontese;
- paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
- data di macellazione;
- paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
- paese o laboratorio (nominativo e indirizzo) dove è avvenuto il sezionamento;
- codice che permetta l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui deriva;
- nominativo, indirizzo del punto vendita;
- peso della carne a cui si riferisce l'etichetta;
- estremi identificativi dell'Organismo indipendente, rispondente ai requisiti fissati dalla norma europea EN/45011.

Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

La documentazione, in copia, che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste nell'etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese. Il trasporto deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+7^{\circ}\text{C}$, come da D.P.R. 327 del 26 marzo 1980 e successive modifiche. La conservazione, dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$.

La carne deve:

- presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- presentare buone caratteristiche microbiologiche.

Per ragù: spalla, sottospalla.

Per polpette e simili: spalla, sottospalla, girello.

Per spezzatino: tagli dell'anteriore esclusa la punta di petto e pancia.

Resta inteso che saranno da escludere, per qualsiasi preparazione, parti di animale non adatte alla masticazione infantile.

47 Carni sottovuoto

Fatte salve le condizioni generali previste nel punto precedente, le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto massimo del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne;
- etichetta conforme al D. Lgs. 109/92;
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973, aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

48 Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.P.R. 967 del 10 Agosto 1972, D.P.R. n. 503 dell' 8 giugno 1982, Regolamento CEE del 26 giugno 1990 n. 1906/90 D.P.R. n. 503 dell' 8 giugno 1982, D.Lgs 51/92, Reg. (CE) n°852 e 853)- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;
- devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE 1906/90
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento;
- sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE.

Caratteristiche:

- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni ne' piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura ne' trasudata;
- le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;
- devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabella limiti di contaminazione microbica).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dal D.L. 118/92.

POLLO:

Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali;
- avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile;

- devono provenire da allevamenti nazionali.

TACCHINO

- tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale;
- devono provenire da allevamenti nazionali.

49 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 26/94;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e Reg. (CE) n° 852 e 853) e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- deve provenire da allevamenti nazionali o CEE ed essere alimentato con mangimi di origine vegetale;
- deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D. Lgs 18 Aprile 1994 n. 286 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra - 1 e + 7°C;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve essere in osso o in confezioni sotto vuoto;
- deve possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata.

50 Conigli freschi refrigerati

Condizioni generali:

- deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;
- presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);
- etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario);
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e DPR 312/91 e aggiornamenti
- devono presentarsi senza zampe, con testa scuoiata ed eviscerata con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, consistenza soda e quantità scarsa, fegato e cuore lavati, accettati a parte ed il peso incluso in quello totale.

51 Latte U.H.T. parzialmente scremato e fresco pastorizzato

Il latte deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dal Reg. (CE) n° 852 e 853 e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997;

- avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;
- essere confezionato;
- essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;
- avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92 e s.m.i. Il latte UHT deve essere utilizzato solo come ingrediente nelle preparazioni alimentari.

Il latte per la preparazione di cucina deve essere a lunga conservazione, sterilizzato con sistema UHT, con tasso dell'1,8% di contenuto lipidico. sempre confezionato in cartoni da un litro, perfettamente sigillati, che dovranno comunque rispondere al Regolamento sulla vigilanza igienica del latte.

La carica microbica del latte deve corrispondere ai requisiti microbiologici di legge.

Non è ammesso l'utilizzo di latte proveniente da trattamenti cosiddetti di "Microfiltrazione".

52 Yogurt alla frutta/intero

L'alimento deve essere prodotto con latte proveniente da animali allevati con metodi biologici secondo quanto previsto dal Reg.(CE) 834/2007.

L'alimento deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e 853 e alla circolare n. 16 del 1.12.1997; - non deve contenere additivi alimentari; - deve essere confezionato in monoporzioni; - deve contenere fermenti lattici vivi, al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus. Dovrà essere fornito in monoporzione arricchito alla frutta finemente omogeneizzata di gusti misti; completamente privo di conservanti e/o coloranti e ottenuto in seguito a sviluppo nel latte di particolari microrganismi (Lactobacillus bulgaricus e Streptococcus stearothermophylus) in particolari condizioni.

53 Budino

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e 853) e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997. Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. Lgs 109/92 e s.m.i.

54 Parmigiano Reggiano

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n.1269 del 30/10/1955, e deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54 del 14 gennaio 1997 e alla Circolare n. 16 del 1°dicembre 1997.
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;

- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco " Parmigiano Reggiano ";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/-8.

55 Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dai Reg. (CE) n° 852 e 853 e dalla Circolare n. 16 del 1° dicembre 1997.

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- additivi: assenti;
- caratteri organolettici conformi alle definizioni dello standard di produzione;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%;
- aspetto: non pulverulento ed omogeneo;
- quantità di crosta non superiore al 18% ;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

56 Formaggi freschi

Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi ai Reg. (CE) n° 852 e 853 e alla Circolare n. 16 dell'01/12/1997. Tutte le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Tipo Linea

Caratteristiche:

- prodotti da puro latte vaccino pastorizzato;
- devono essere prodotti a partire da latte , caglio e sale;
- non devono presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- devono essere forniti in confezioni chiuse;
- devono riportare la data di confezionamento e scadenza.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Mozzarella

Caratteristiche:

- prodotta a partire da solo latte vaccino pastorizzato
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche;
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Crescenza

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto , di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Robiola

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.L.vo 27.1.92 n. 109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

Ricotta

Caratteristiche:

- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, D.M. 21.3.73 e successive modifiche;
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche.

Taleggio

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 48% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto , di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12 Giugno 1996.

Italico

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto , di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e successive modifiche;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche.

Fontina

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.

Fontal

Caratteristiche:

- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel DPR 1269 del 30.10.55.

Emmenthal

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per il Gruyere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- l'occhiatura è scarsa con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con DPR 1099 del 18.11.53.

L'utilizzo del formaggio Edamer è consentito solo per la preparazione del secondo piatto "castellana".

Provolone:

Caratteristiche:

- prodotto con latte vaccino intero;
- grasso minimo contenuto deve essere del 45% sulla sostanza secca;
- la pasta deve essere compatta, priva di occhi, di colore bianco tendente a paglierino;
- non deve presentare difetti di sapore e di aspetto dovute a fermentazioni anomale o altre cause;
- la stagionatura deve variare dai sei ai dodici mesi.

Scamorza Bianca

Caratteristiche:

- formaggio fresco a pasta filata ottenuta per coagulazione di latte vaccino intero pastorizzato
- grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.
- la pasta deve essere bianco latte omogenea a sfoglie sovrapposte, soda
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Primo Sale

Caratteristiche

- Formaggio fresco non stagionato di pasta bianca, prodotto con latte vaccino intero pastorizzato.
- La pasta deve essere di colore bianco latte morbida e compatta
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

57 Prosciutto crudo Parma

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla legge 13.2.1990, n. 26 e dal D.M. 15.2.93, n. 253, relativi alla tutela della denominazione di origine ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e 853). In particolare deve possedere le caratteristiche sintetizzate dall'art. 3, e cioè:

- forma rotondeggiante, a coscia di pollo, privo della parte distale;
- peso non inferiore ai Kg 7;
- color rosa o rosso al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parti grasse;
- carne di sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso tra i 7 e 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore.

I pesi sono riferiti al prosciutto con osso all'atto dell'applicazione del contrassegno.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 50-60 %.

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere:

- disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la Legge n. 283 del 30.4.62, il DPR 777 del 23.8.82 e aggiornamenti e il D. Lgs. 109 del 27.1.92. e s.m.i

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti a una scorretta maturazione; la porzione di grasso non deve essere eccessiva e il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

58 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti" ed essere conforme ai Reg. (CE) n° 852 e 853.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine nè odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;

- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
 - la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
 - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore nè iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
 - gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da D.M. 27/2/96.
 - l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.
- La confezione deve essere conforme al D. Lgs. 108/92 e per l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

59 Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente ai Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici- in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura..
 Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini aèponeurosi e grasso.
 Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, nè odori o sapori sgradevoli o anomali. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino.

60 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici-, al D. Lgs 109/92 e s.m.i. e al D.L. 118/92. La carne deve essere di consistenza compatta, odore delicato, gusto dolce e colore bianco rosato. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 26 marzo 1980, n° 327.

61 Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti dei Reg. (CE) n° 852 e 853-per i requisiti specifici-. Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato e privo di grasso, senza odori e sapori sgradevoli o anomali. Le temperature di trasporto sono quelle previste dal D.P.R. 327/80.

62 Salsiccia di tacchino/puro suino

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono aver odore gradevole e colore idoneo alla composizione; il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido. L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde. Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi ai rispettivi D.D.M.M.: 10 agosto 1938 per la polvere di latte; 22 ottobre 1987, n°463, per lo zucchero, 13 luglio 1989, n° 270, per i case inati e la soia. Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e +4° C.

63 Spiedino di tacchino e/o pollo con verdure

Devono derivare da materia prima aventi le caratteristiche indicate per le carni avicole. Le parti utilizzate dovranno essere della sovracoscia se di tacchino e petto se di pollo. Devono contenere Verdure (melanzane-peperoni-zucchine) max 10% sul peso totale.

Si accetteranno pezzature che variano da 80 a 150 gr. Non devono contenere conservanti, coloranti o additivi. Non sono ammessi prodotti congelati/surgelati. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienico sanitaria del Reg. (CE) n° 852 e 853, le confezioni devono avere etichetta conforme al D. Lgs. 109/92.

64 Uova pastorizzate

Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. Lgs. 4.2.93 n. 65.

Deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico almeno equivalente alla pastorizzazione o ad altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute durante la durata del trasporto.

Per i prodotti refrigerati deve essere in particolare mantenuta la temperatura di 4°C.

L'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dal D. Lgs. 109/92.

65 Fagioli secchi, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi biologici

Devono essere conformi al Regolamento CE 834/2007 e successive modifiche ed integrazioni.

Caratteristiche minime

I legumi secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura il più omogenea possibile omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

66 Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.L. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 per le etichettature; D.L. 12 novembre 1992, n° 542 art. 3,4,5,6 per i criteri di valutazione delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche delle acque minerali naturali; D.M. 13 gennaio 1993 per la valutazione delle caratteristiche microbiologiche e di composizione delle acque minerali naturali; D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile D.Lgs. 27/2002 e D. Lgs. 31/2002 Il tenore di sali minerali calcolato come residuo fisso non deve essere superiore a 500 mg/l per le acque oligominerali e minerali naturali, poiché si tratta di utenza di età inferiore o uguale ai 14 anni, si richiede un residuo fisso non superiore a 250 mg/l.

In acque naturali, non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 104 cellule microbiche / ml, mentre in quelle con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 103.

Quando si riscontri il superamento del sopraindicato ordine di grandezza di 104 cellule microbiche / ml, si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

Anche se la legislazione italiana non si e' ancora espressa in merito, nelle acque oligominerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.

67 Sale

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato". Deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n° 106. E' permessa la vendita di sale iodurato secondo il D.M. 562/95. I prodotti non devono contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e s.m.i. e al D.M. 31 gennaio 1997, art. 5.

68 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme alla legge n. 139 del 31 marzo 1980. Le confezioni devono riportare, legge 31 marzo 1980 n. 139, art 7 che riprende il D. Lgs 109/92 e s.m.i.. Per semolato si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta. Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

69 Miele

Deve essere di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. Usato per dolcificare, deve essere di api e di buona qualità, in base al D.M. 20.07.1984, non deve presentare aroma troppo spiccato e la consistenza deve essere semi liquida. Le confezioni devono essere quelle "alberghiere" monoporzione e le etichette devono riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione di vendita, che può essere seguita da una indicazione che specifichi l'origine botanica;
- un nome territoriale o topografico se il prodotto proviene totalmente dall'origine indicata,
- l'indicazione vergine integrale, per il prodotto di origine nazionale, quando non sia stato sottoposto ad alcun trattamento termico di conservazione;
- il peso netto espresso in grammi;
- il nome o la ragione sociale o l'indirizzo o la sede del produttore o del confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

70 Zucchero a velo

Il prodotto deve essere conforme al D.M. del 14/2/72. L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92.

71 Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n. 162, modificato con L. 9 ottobre 1970 n. 739, L. 6 giugno 1986 n. 527 sulla produzione e commercializzazione degli agri.

72 Piante aromatiche ed ortaggi

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere confezionate secondo i requisiti previsti dal D. Lgs. 109/92.

73 Ortofrutta

Caratteristiche minime:

I prodotti:

- devono appartenere alle categorie I e II;
- devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari devono essere puliti, vale a dire privi di terra, e di ogni altra impurità;
- esenti da danni causati dal gelo;
- non bagnati o eccessivamente umidi;
- privi di odori o sapori anomali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato.

In generale i frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e da permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- cipolle
- aglio
- porri
- carote: devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno, mentre per le preparazioni alimentari in genere possono essere utilizzate quelle a radice più grande.
- cavoli, verze, broccoli e cavolfiori;
- finocchi;
- sedano;
- insalata lattuga cappuccio;
- pomodori;
- zucchini;
- zucca marina;
- patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellate ed impiombate;

- mele;
- pere;
- pesche;
- albicocche;
- susine;
- prugne;
- ciliegie,
- arance;
- limoni: sono ammessi frutti con colorazione verde chiara ma che corrispondano al contenuto minimo in succo.
- mandarini e clementine;
- uva da tavola;
- kiwi;
- cachi;
- anguria;
- melone.

Tra le varietà di frutta servita dovranno essere presenti Pesca Nettarina di Romagna IGP (periodo estivo), la Pera Mantovana IGP e l'Arancia Rossa di Sicilia IGP.

Si ricorda inoltre che la ditta appaltatrice dovrà offrire una fornitura settimanale di frutta/verdura fresca proveniente da agricoltura biologica, rispettando la normativa vigente in merito e comunicando all'Amministrazione i giorni e la tipologia di frutta e/o verdura servita.

Per tutta la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come illustrato in seguito

GENNAIO: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, pere, limoni;

FEBBRAIO: arance, banane, clementine, kiwi, mandarini, pere, limoni;

MARZO: arance, banane, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

APRILE: arance, banane, fragole, mele, pere, limoni;

MAGGIO: arance, banane, ciliegie, fragole, mele, pere, limoni;

GIUGNO: albicocche, banane, ciliegie, fragole, mele, pesche, meloni, limoni;

LUGLIO: albicocche, banane, mele, pesche, meloni, limoni;

AGOSTO: albicocche, banane, mele, pesche, meloni, limoni;

SETTEMBRE: banane, mele, pere, susine, uva, meloni, limoni;

OTTOBRE: arance, banane, cachi, clementine, mele, pere, susine, uva, limoni;

NOVEMBRE: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

DICEMBRE: arance, banane, cachi, clementine, kiwi, mandarini, mele, pere, limoni;

74 Frutta sciropata / macedonia di frutta

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta.

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il frutto immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

La frutta sciroppata deve presentare le seguenti caratteristiche:

- consistenza, colore, odore e sapore caratteristici del prodotto. L'ananas sciroppato deve inoltre essere:

- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale.

La banda stagnata deve possedere i requisiti riportati nel paragrafo "olio di arachide".

75 Banana

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr al netto della buccia.

La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

76 Prodotti IV gamma

Insalata verde

- Limiti microbici aerobi a 30°C/g max: 5x10⁶ Coliformi a 44,5°C/g.103

- Salmonella assente in 25 g.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max. + 12°C
- locali di fabbricazione e imballaggio: max. 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4 °C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max. +4°C
- celle frigorifere e camion di trasporto: max. +4°C
- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati durante la fase di lavaggio del prodotto.
- la linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda e' da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria.
- l'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi al D.L. 27/1/92 n. 109, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

Tra i requisiti richiesti alle aziende di produzione, devono essere previste le procedure di autocontrollo determinate secondo il metodo HACCP che specifica le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei punti critici di produzione e le analisi dei prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Possono essere utilizzate in IV Gamma anche altre verdure ad esclusione dei finocchi e delle

carote da consumare crudi.

77 Mousse o purea di frutta

Polpa di frutta ottenuta dalla lavorazione di frutti sani e selezionati, privati delle parti non edibili.

Confezionato in vaschette di alluminio dopo trattamento termico.

Deve avere aspetto omogenea con odore e colore tipico della materia prima.

Deve riportare in etichetta i riferimenti del D. Lgs.109/92 e s.m.i.