

Allegato A
MERCEOLOGIA GENERALE DELLE DERRATE



FORNITURA DI GENERI ALIMENTARI VARI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE, FRESCHI E CONSERVATI OCCORRENTI AL CENTRO DI RISTORAZIONE UNIVERSITARIA A GESTIONE DIRETTA DAL SERVIZIO DI RISTORAZIONE DI ALISEO, SITO IN CORSO GASTALDI N.25 A GENOVA, CON APPLICAZIONE DEI CRITERI AMBIENTALI MINIMI DI CUI AL DECRETO DEL MINISTERO DELL'AMBIENTE E DELLA TUTELA DEL TERRITORIO E DEL MARE N. 65 DEL 10 MARZO 2020 – DURATA CONTRATTUALE PRESUNTA 4 MESI CON DECORRENZA DAL 01/09/2024.

CARATTERISTICHE COMUNI

Provenienza

Tutti i prodotti dovranno avere provenienza UE, preferibilmente nazionale. Per alcuni prodotti (ad esempio banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE.

Etichettatura

Dovrà rispettare le disposizioni in tema di etichettatura nel rispetto del Reg. UE 1169/2011 e nel rispetto della normativa vigente in materia, ivi compresa la normativa sugli allergeni (D. Lgs. 114/06), sugli alimenti surgelati (D.Lgs. 110/92 e successive modifiche), sui prodotti della pesca (Reg. CE 104/00 e D.M. 27/03/02), sull'etichettatura del latte (L. 204/04) nonché le norme relative all'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi (Reg. CE 2200/1996).

Per i formaggi sfusi (forme intere) le indicazioni richieste dovranno comparire sulla corona e/o sulle facce della forma e sui documenti commerciali di consegna.

Shelf life al momento della consegna

In generale vita residua (shelf life) non inferiore a due terzi della durata commerciale del prodotto. In particolare: per i formaggi freschi/a pasta molle almeno 10gg, per yogurt e mozzarelle almeno 20gg, per salumi almeno 60gg, per le carni insaccate almeno 15gg, per le carni avicunicole almeno 5gg, per i prodotti d'uovo freschi almeno 20gg.

Trasporto

Devono essere utilizzati mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: Veicoli, almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei sotto il profilo igienico (DPR n. 327/80).

Confezionamento/imballaggio

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., recepito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti) e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

- UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio
- UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione- Prevenzione per riduzione alla fonte
- UNI EN 13429:2005 Imballaggi – Riutilizzo
- UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali
- UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo
- UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%. L'imballaggio dei prodotti deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche

Requisiti analitici

I prodotti devono essere conformi ai criteri microbiologici di sicurezza secondo quanto stabilito dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e al DGRT n.528/98.

Modalità di consegna

Le consegne dovranno essere effettuate presso il Centro di Ristorazione della Casa dello Studente di c.so Gastaldi 25 – Genova – con le modalità e termini specificati nel Capitolato speciale all'articolo 8.

La consegna delle merci dovrà avvenire con camion di dimensioni idonee all'accesso alle aree di scarico merci previo sopralluogo.

Gli orari sono da intendersi come indicativi; potranno essere quindi soggetti ad eventuali variazioni che saranno indicate esplicitamente dal Servizio ad ogni ordine.

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

CARNI

CARNI BOVINE FRESCHE E SOTTOVUOTO - CARATTERISTICHE

Carni fresche, atte al consumo umano, comprese quelle sottovuoto o in atmosfera modificata, che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal freddo, destinato ad assicurarne la conservazione.

La carne deve:

- Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi Reg CE n. 2073/2005).
- Essere priva di residui di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici ecc.), anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Carni di bovino adulto

La carne deve provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE n. 1249/2008:

- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine)
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono)
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) o 3 (medio: media copertura di grasso, muscoli quasi ovunque coperti).

Carni macinate

Carni che sono state sottoposte esclusivamente ad un'operazione di macinazione in frammenti o ad un passaggio in un mulino elicoidali. Ottenute da doppia macinatura di carni magre.

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti.

Etichettatura

L'etichettatura deve garantire la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornite così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000 ed assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento e dal Regolamento CE n.1825/2000.

Indicazione del lotto di produzione

Come da normativa citata.

Caratteristiche organolettiche

La carne di bovino adulto deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che hanno aspetto non eccessivamente marezzato, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta. Deve essere ben sgrassata e toelettata. In particolare per i tagli da rifilare, la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%; i tagli pronti all'uso dovranno essere senza scarti. L'odore della carne deve essere quello tipico del prodotto fresco; devono essere assenti odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli di sangue e peli. Tutta la carne deve essere esente da sapori e da odori indesiderabili prima e dopo la cottura. Le carni di bovino adulto fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- Viscosità superficiale
- Comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- Comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa)
- Inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- Putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori)
- Ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- Irrancidimento delle componenti lipidiche
- Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino le caratteristiche suddette

La trippa dovrà avere:

- aspetto tipico
- colore biancastro
- odore gradevole, non acido
- consistenza soda ed elastica.

SUINO MAGRONE FRESCO REFRIGERATO NAZIONALE

Carni fresche di suino, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal freddo destinato ad assicurarne la conservazione. La carne deve provenire da suini maschi castrati o femmine del peso medio alla macellazione di Kg 160 (+ o - 10 Kg). Le carni possono presentare su ogni taglio anatomico eventuali altri marchi specifici dichiarati (es. marchi di filiera, di prodotto, ecc.).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti ad eccezione delle salsicce.

Indicazione del lotto di produzione

Data e luogo di macellazione.

Caratteristiche organolettiche

Le carni di suino fresco refrigerato devono:

- avere un colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta;
- avere una consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- avere i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

Le carni di suino fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- Colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE)
- Carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD)
- Comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- Comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa, odore spermatico di verro)
- Inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- Putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori)
- Ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- Irrancidimento del grasso.

Preparazioni a base di carne macinata

Devono essere in ottimo stato di conservazione, non devono presentare colorazioni anomale, odore di rancido, marcio o altro. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%. Non devono presentare processi di maturazione mefitica: odore di idrogeno solforato, sapore piccante ma non ripugnante, presenza di aree di colorito giallo-verdastro nella massa dell'impasto.

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Descrizione del prodotto

Carni fresche avicunicole: tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere Gallus), tacchini (genere Meleagris).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti

Indicazione del lotto di produzione

Data di lavorazione e confezionamento

Caratteristiche organolettiche

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere di classe A, di regolare sviluppo, di buona conformazione, e in ottimo stato di nutrizione in conformità a quanto indicato dal Reg. CE 543/2008 riguardo le modalità di applicazione del Reg. CE n. 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame. Se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate; se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (es. pollo a busto), privi di piume.

Le carni non devono presentare:

- aspetto viscoso
- colorazione verdastra (inizio putrefazione)
- odori sgradevoli
- inacidimento
- presenza di piume
- liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto

In particolare per:

POLLO A BUSTO

- a carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità
- i polli dovranno essere di età inferiore alle 10 settimane, con carni molto tenere, cartilagine sternale molto flessibile
- la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, dovrà essere avvenuta al massimo entro i due giorni precedenti la lavorazione
- dovranno essere privi di testa e collo

- le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione
- i busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio
- il busto non dovrà presentare fratture, edemi ed ematomi, e il dissanguamento dovrà risultare completo
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri, e dovranno essere perfettamente toelettati, senza penne o piumole

PETTO DI POLLO

- colore roseo brillante uniforme
- assenza di ogni altra colorazione anomala
- superficie lucida
- consistenza compatta
- assenza di essudato
- assenza di contusioni e tracce di sangue
- ottima igiene superficiale

COSCE DI POLLO

- carne che cede uniformemente alla pressione con il dito
- carne colore bianco rosato uniforme
- odore tipico
- muscolatura ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso
- completamente dissanguate
- senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente privata di penne e piumole
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro, uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, fratture
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

TACCHINO FRESCO FESA E ANCA

- color rosa pallido
- consistenza soda, non flaccida
- cartilagine sternale molto flessibile
- non deve presentare ammaccature sottocutanee
- dovrà essere completamente disossato
- il gozzo dovrà essere stato asportato
- la fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

SPIEDINI MISTI (POLLO/TACCHINO CON/SENZA SUINO)

- colore roseo uniforme
- assenza di ogni altra colorazione anomala
- consistenza compatta
- assenza di essudato
- ottima igiene superficiale

PRODOTTI A BASE DI CARNE

cotolette, cordon bleu, hamburger, involtini di pollo, sovracosce di pollo impanate

- assenza di essiccamento
- assenza di imbrunimento o colorazioni anomale
- assenza di odori anomali
- assenza di ammuffimento
- assenza di essudato
- ottima igiene superficiale.

LATTE E LATTICINI

LATTE

Descrizione del prodotto

Il latte alimentare deve essere vaccino, sottoposto a trattamento UHT, omogeneizzato, intero o parzialmente scremato avente le caratteristiche indicate dal REG. 853/04, e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte alimentare. Deve inoltre pervenire da stabilimenti italiani in possesso di bollo CEE e da allevamenti italiani.

Conforme alla legislazione vigente, deve essere confezionato negli involucri originali, non manomissibili, sui quali deve essere indicata la data di scadenza.

Latte in polvere, dovrà rispondere alla normativa vigente, non presentare muffe o grumi, avere una scadenza lunga.

Dovrà essere consegnato in confezioni da lt. 1 o da lt. 0,500, o da Kg. secondo i fabbisogni di ALiSEO.

Panna pastorizzata per le norme igieniche si faccia riferimento alla Circolare del Ministero della Sanità n. 12 del 18/2/1980 e del 3/2/1986. Il termine minimo di conservazione dovrà essere così espresso:

da consumarsi entro il

Per il tipo UHT e sterilizzato:

da consumarsi preferibilmente entro il

come da Circolare Ministeriale della Sanità n. 12 del 18/2/1980 e n. 9 del 3/2/1986

Le cariche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dalla legge

Panna da montare

prodotta con crema di latte e ottenuta per centrifuga U.H.T. a lunga conservazione (gg. scadenza da 60 a 90 circa) grasso oltre il 35%; gusto naturale; batteriologicamente pura; perfette caratteristiche organolettiche; confezione Kg 1

BURRO

BURRO FINE DI CENTRIFUGA

Il burro deve essere prodotto esclusivamente dalle creme del latte vaccino, in stabilimenti muniti di n. di riconoscimento CE ai sensi del REG. CE 853/04.

Non deve avere un contenuto in peso di materia grassa inferiore all'82%, non deve contenere conservanti diversi dal sale comune, non deve contenere materie estranee alla composizione del latte o della crema, non deve essere colorato con sostanze diverse da quelle consentite dalla legge, né risultare rancido o comunque alterato. Non deve essere stato sottoposto a congelamento. Il burro deve essere confezionato in pani di peso netto non superiore ad un chilogrammo e contenuto in involucri chiusi con sigilli portanti la sigla della ditta confezionatrice e consegnati in modo da essere resi inservibili in seguito all'apertura o comunque non manomissibili se non con effrazione. È inoltre previsto l'utilizzo di burro in confezioni monodose da gr. 10 in conformità art.26del DLgs.109/92.

Sulle confezioni che racchiudono il burro devono risultare, con caratteri indelebili, leggibili ed in lingua italiana, le seguenti indicazioni:

- la denominazione del prodotto, il peso netto, il nome e la ragione sociale del confezionatore ed il luogo in cui ha sede lo stabilimento di confezione.

Per quanto non espressamente sopra indicato, si fa riferimento a quanto previsto dalla Legge 23.12.1956 n°1526 ed eventuali modificazioni e dal D.L. 27.1.92 n. 109.

FORMAGGI

Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n 2033 del 1925 e successive modifiche.

Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il D.P.R. 22/9/1981

Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, l'odore deve essere gradevole e la colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, il sapore non amaro e dovranno essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui.

Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei.

Il grasso di tutti i formaggi dovrà corrispondere ai seguenti dati:

numero degli acidi volatili solubili : non minore di 22;

numero degli acidi volatili insolubili : non inferiore a 2 ;

indice refrattometrico Zeiss a più 53 C; compreso fra 43 e 48.

Saranno rifiutati i formaggi la cui analisi chimica rilevi una composizione meno favorevole di quella sopra indicata, sia per eccesso di acqua o di ceneri, sia per difetto di sostanze grasse o di sostanze azotate.

YOGURT

Lo yogurt richiesto deve essere prodotto con latte vaccino fresco addizionato a fermenti lattici vivi.

Può essere proveniente da latte intero, parzialmente scremato, scremato, con o senza aggiunta di frutta. Le caratteristiche devono far riferimento alla legge 994/29 e sue modifiche e al REG. CE 853/2004 per quanto concerne il tenore in grassi e additivi; le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.L.n° 109/92.

La pezzatura richiesta è quella da gr. 125.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei per assicurare il mantenimento della temperatura tra 0°C e 4° C come da REG. CE. 852/2004.

Dovrà avere una scadenza di almeno 24 giorni posteriore alla data di consegna, tutte le confezioni dovranno avere la medesima scadenza e contenere germi specifici (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in quantità non inferiore a 10 milioni al grammo alla consegna.

BUDINI / CREME PRONTE DESSERT

Devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati; le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 327/80, dal D.Lgs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche e al DLgs. 68/00. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Una parte di questi non deve contenere panna di latte e uovo e derivati dell'uovo.

UOVA

Saranno richieste esclusivamente **uova di categoria A** Dovranno presentare il guscio e la cuticola normali, netti e intatti, la camera d'aria immobile e di altezza non superiore a 6 millimetri; l'albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei; il tuorlo visibile alla separatura solo come un'ombra, senza contorno apparente, posto al centro dell'uovo; il germe sviluppato in modo impercettibile; l'odore esente da aromi estranei.

Non dovranno avere subito alcun trattamento di conservazione o di pulizia con acqua, nè essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5 C

Saranno contenute in un *grande imballaggio* ma suddivise in *piccoli imballaggi* recanti in maniera chiaramente visibile e perfettamente leggibile il nome, la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova.

Saranno classificate anche secondo il peso perciò verranno richieste uova di categoria A nr. 3 nr. 5 nr. 6 a seconda del fabbisogno.

UOVA SGUSCIATE FRESCHE PASTORIZZATE

Pastorizzate e omogeneizzate ottenute dalla sgusciatura d' uova intere fresche di categoria A senza altre aggiunte

confezioni da Kg 1, Kg. 2 e da Kg 5

OLII

Olio extra vergine di oliva: l'olio dovrà essere ottenuto dalla molitura delle olive. Si fa riferimento alla classificazione degli oli di oliva definita dal Reg. CE 1513/01, Reg. CE 182/209.

Olio di oliva: olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive.

Ingredienti:

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Definita dal produttore

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti. Le caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva e dell'olio di oliva devono rientrare nei limiti riportati dal Reg. CE 2568/91 e successive modifiche.

Olio di semi di arachide:

ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano, ben conservato e scelto dalla pianta erbacea di arachide e rispondente ai seguenti requisiti, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia:

- a) essere raffinato;
- b) avere un'acidità totale libera, calcolata in acido oleico, non superiore allo 0,5%;
- c) essere addizionato col 5% di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica;
- d) risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole, di buon odore;
- e) non deve presentare difetti all'esame organolettico, quale cattivo odore e sapore ed altri comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate nei laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, nè risultare miscelato con olii fluidi o con grassi di origine animale o vegetale o colorato artificialmente.

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori sigillati, su cui dovranno essere riportate le seguenti

indicazioni:

- nome, ragione sociale del produttore,
- sede dello stabilimento di produzione,
- peso netto,
- mese ed anno di fabbricazione,
- data di scadenza.

CEREALI E DERIVATI

PASTA ALIMENTARE- PASTE SPECIALI- RIPIENE-RISO-CEREALI- FARINE

PASTA SECCA

Descrizione del prodotto

Pasta secca alimentare: ottenuta dalla trafilatura o laminazione e successivo essiccamento di impasti preparati con semola e semolati di grano duro e acqua, ai sensi del DPR 187/2001.

Paste secche all'uovo: prodotte esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, ai sensi del DPR 187/2001.

Ingredienti: non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione: indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche: la pasta dovrà essere di semola di grano duro, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea. Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura e dovrà inoltre essere indenne da parassiti animali e vegetali.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione della dita, con frattura vitrea e non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di punti bianchi o neri;
- bottatura, venatura, bolle d'aria

PASTE SECHE ALL'UOVO CON RIPIENO. RISO. FARRO E ORZO PERLATI. COUS-COUS

Prodotti con semole e semolati di grano duro.

Gnocchi e gnocchetti di patate.

Ravioli freschi, a base di pasta fresca farcita con un ripieno che potrà essere a base di carne, verdura e formaggio. Ingredienti: non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto. Indicazione del lotto di produzione:

indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore. Caratteristiche organolettiche: tutti i prodotti non devono presentare segni di alterazioni, infestazioni, contaminazioni di qualsiasi genere visibili ad occhio nudo. Le caratteristiche sensoriali sono quelle caratteristiche dei prodotti richiesti. Il riso del tipo superfino Arborio o Roma, riso fine Ribe, riso Parboiled dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.

Farro e orzo dovranno avere colore chiaro ed essere privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc). Il cous cous dovrà avere colore uniforme, ambrato giallo chiaro, odore e sapore tipico del grano duro, grani di circa 1 mm di diametro, assenza di grani neri, assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità). Caratteristiche chimiche: per i tortellini con ripieno di carne è richiesta umidità massima del 12,5%.

FARINA

Farina bianca tipo "00" e tipo "0".

La farina deve corrispondere alle caratteristiche previste nel DPR 9 febbraio 2001 n. 187 non devono contenere né sbiancanti e/o farine di altri cereali, né sostanze estranee.

Le confezioni devono essere quelle originali con marchio del fornitore riconosciuto CEE, devono presentarsi integre, sigillate, e riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la durata della conservazione come previsto dal D.L. n° 109/92. Inoltre il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti e muffe.

FARINA DI GRANOTURCO

La farina deve provenire da granoturco maturo, ben essiccato, non ammuffito o in qualsiasi altro modo guasto, deve corrispondere alle caratteristiche della L. 283/1962.

Possono contenere solo gli additivi permessi dal D.M. 27/02/96, n°209, le confezioni devono essere chiuse ed intatte e riportare le indicazioni previste dal D.L. 27/01/92, n° 109, i prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore e colore anomalo e sgradevole.

Crackers e fette biscottate andranno fornite in confezione monoporzione.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO CONFEZIONATI

Vanno fornite torte semplici (paradiso, margherita, al cioccolato, al limone), crostate (al cioccolato, alla marmellata), torte farcite, ciambelle, panettoni e colombe, etc., in pesatura diverse e gusti vari. Prodotte in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n° 580/67 e D.P.R. 23/06/93 n° 283.

CARNI INSACCATE

Le carni sia fresche che preparate dovranno sottostare alle normative sanitarie vigenti.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

Oggetto della fornitura possono essere:

- prosciutto cotto (coscia),
- spalla cotta
- mortadella di Bologna 1^ qualità, di suino,
- prosciutto crudo
- coppa
- bresaola
- speck
- manzo stufato
- arrosto freddo di tacchino
- salame
- pancetta
- salsicce e salamelle

I salumi dovranno provenire da stabilimenti nazionali muniti di numero di riconoscimento ai sensi del REG.853/2004.

I salumi dovranno presentare tutte le garanzie e caratteristiche igienico-sanitarie previste dalla vigente legislazione in materia , che qui si intende tutta richiamata, ed essere muniti dei previsti dispositivi di etichettatura, fascette e bocchini. L'etichettatura dovrà essere a norma di legge.

La Ditta fornitrice deve essere in possesso di autorizzazione rilasciata ai sensi delle discipline sanitarie vigenti.

PROSCIUTTO COTTO DI COSCIA DI SUINO NAZIONALE (così come indicato nel D.M. 21/9/2005)):

magro, di prima qualità, senza polifosfati aggiunti, con stagionatura minima di 10 mesi, di peso medio non inferiore agli 8 Kg; la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Il prodotto dovrà essere senza glutine.

MORTADELLA: di prima qualità; confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto; con le parti di magro proporzionalmente distribuite, di bel colore, di buon sapore e buon profumo caratteristico, e lardelli compatti.

PROSCIUTTO CRUDO : (così come indicato nel D.M. 21/9/2005): deve essere di prima qualità, di produzione nazionale, con stagionatura non inferiore a 12 mesi; potrà essere richiesto in parti, confezionato sottovuoto, e dovrà riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia di etichettatura.

COPPA: di produzione nazionale, con caratteristiche fisiche e organolettiche nonché la stagionatura tipiche del prodotto.

BRESAOLA: prodotta da un pezzo unico della coscia di manzo o di bue, utilizzando diversi tagli come fesa, sottofesa e noce; deve provenire da stabilimenti riconosciuto ai sensi REG. 853/04 , il processo di stagionatura deve essere di almeno novanta giorni.

ARROSTO FREDDO TACCHINO

Caratteristiche merceologiche:

Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

L'Ente per quest'ultimo motivo si riserva di eseguire campionamenti per verificare le condizioni igienico-sanitarie del prodotto e per prendere decisioni in merito.

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla normativa vigente sull'etichettatura.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

Il prodotto deve risultare compatto uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura, la consistenza deve essere soda senza zone di rammollimento e comunque il prodotto deve risultare adatto ad essere affettato.

Gli additivi usati devono essere quelli permessi in qualità e in quantità al D.M. 27/02/96 n° 209

SPECK

Prodotto con la coscia di suino, salato a secco, affumicato e stagionato per la durata di almeno 4 mesi.

MANZO PRECOTTO

La carne deve presentare consistenza compatta, odore gradevole, gusto semi-dolce, colore rosso bruno.

SALAME DI MILANO

Caratteristiche merceologiche:

quello tradizionale è composto da impasto di sola carne suina e guanciale; la tritatura è omogenea e dà un impasto "a grana di riso", sua caratteristica tipica; gli ingredienti sono: salnitro, pepe spaccato, aglio pestato in vino bianco di supporto. È insaccato nel budello di suino tanto che con solo il nome di crespone si intende il "Milano" la durata della stagionatura va da 2 a 3 mesi per le filzette ed i cresponetti, molto di più per i cresponi giganti.

Verranno respinti quei salami con muffe di colore arancione o nero; segni di irrancidimento periferico centrale, odore acre per inizio di processi di degradazione dell'impasto; impasto molle e con area centrale grigia e incrostazione periferica (errata stagionatura).

Contenuti nutrizionali indicativi : 23-27% proteine, 37-47 % umidità, 25-32% grassi

COTECHINO

Caratteristiche merceologiche:

di puro suino: impasto: 34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifilatura di piccoli tagli anatomici della carcassa;

l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il cotechino è di prima qualità quando viene sottoposto al processo di stufatura con perdita del 10% del grasso. Il rapporto collagene/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%;

deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, asciutta, l'estremità dell'involucro deve essere ben chiusa.

L'Ente rifiuterà le partite che presentano manifesta umidità, odore sgradevole, irrancidimento.

SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE

Deve essere dichiarato il tipo di carne impiegata e l' involucro impiegato deve possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti.

Il grasso e la carne macinati devono essere in ottimo stato di macinazione. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%.

Devono presentare buone caratteristiche microbiche.

Devono essere commercializzati contenuti in involucro protettivo per soli fini igienici

WÜRSTEL

Deve essere dichiarata la percentuale del tipo di carne impiegata e l' involucro impiegato deve possedere i requisiti previsti dalle leggi vigenti. Può contenere conservanti nei termini previsti dalla legge. Sono richiesti in confezioni minimo da gr. 250, possono essere di suino o di pollo e tacchino.

SURGELATI

GENERI VARI

Descrizione del prodotto:

Piatti pronti surgelati che sono prodotti semilavorati o precotti. Prodotti da forno (focacce salate ecc.). Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la friggitura, con buona panatura. Pietanze a base di pesce pronti da cuocere. Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la friggitura. Pietanze a base di vegetali pronti da cuocere. Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la friggitura. Ingredienti: non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto. Indicazione del lotto di produzione: deve essere espresso in etichetta dal produttore.

Caratteristiche organolettiche:

il prodotto deve avere caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nel medesimo prodotto allo stato di buona freschezza e in particolare assenza di:

- essiccamento
- imbrunimento o colorazioni anomale
- odori anomali
- ammuffimento
- bruciature da freddo.

I piatti pronti a base pesce devono essere privi di residui di pelle, squame, spine. I prodotti da forno dovranno avere le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di un prodotto appena sfornato.

PRODOTTI VEGETALI

Prodotti vegetali surgelati confezionati.

Ingredienti:

solo quelli relativi al prodotto, senza aggiunta di altri ingredienti o additivi. Indicazione del lotto di produzione: dichiarata dal produttore. Caratteristiche organolettiche: l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Inoltre dovranno risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- 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 d'origine
- la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

- brinature superficiali delle confezioni
- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali congelazioni
- asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità
- ammuffimenti
- fenomeni di marcescenza.

PRODOTTI ITTICI

Devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'Al. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in "pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura.

Tra i pesci possono essere richiesti i seguenti:

nasello – trota - seppie – polpi – salmone - merluzzo – passera - pesce spada - platessa - molluschi (cozze sgusciate, vongole sgusciate, gamberi sgusciati) – filetti di cernia – misto pesce per insalata di mare

PRODOTTI DI CARNE SURGELATA E CONGELATA

Carni surgelate e congelate e tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere Gallus) e tacchini (genere Meleagris). Carni surgelate e congelate di bovino. Carni macinate surgelate e congelate di bovino. Carni surgelate e congelate di suino. Carni surgelate e congelate miste (spiedini di tacchino e pollo con e senza suino). Ingredienti: per le carni miste, sarà necessario specificare gli ingredienti diversi dalla carne (es. peperoni negli spiedini). Indicazione del lotto di

produzione: deve comparire sull'etichetta e sugli imballaggi secondari. Caratteristiche organolettiche: le carni non devono presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento nel muscolo, segni di parziali congelazioni e devono presentare la minima perdita residua di succo muscolare. Le carni al momento della consegna non devono presentare:

- processi di essiccamento: le carni diventano asciutte, spugnose e hanno perduto buona parte degli aromi tipici di esse
- processi di imbrunimento: variazione di colore
- comparsa di odori e sapori anormali: odori di sego, di tanfo, acidulo, di sorcio o di selvatico, di amarognolo e odori di natura microbica
- processi di ammuffimento: determina variazioni di colore, odore e sapore e modificazioni chimiche del prodotto (sviluppo fungino)
- processi di putrefazione: cambiamento di sapore, colore e odore (putrido)
- processi di irrancidimento: cambiamento di colore, odore e sapore
- puzzo d'osso o "Stink bone": la carne ha un odore repellente e di putrido
- colorazioni anormali: - colorazione giallastra: comparsa in genere dopo 8 mesi di stoccaggio ed è conseguente a irrancidimento dei grassi.
- È quasi sempre associato a sapore acuto irritante - colorazione brunastra: conseguente alla ossidazione dei pigmenti muscolari nelle masse profonde - colorazione grigio-giallastra: è conseguente alla sublimazione del ghiaccio ed alla formazione di bolle d'aria che fanno assumere alla carne sottostante un colorito più chiaro.
- bruciature da freddo o "Freezer burn": si presentano sottoforma di piccole aree rotondeggianti o irregolari di colorito brunastro in un primo momento e grigio-giallastro in seguito.

FRUTTA E VERDURA FRESCA

FRUTTA FRESCA, ORTAGGI FRESCHI

Descrizione del prodotto: Frutta fresca di stagione non sottoposta a processo di trasformazione; deve essere di 1a categoria. Ortaggi freschi di 1a categoria.

Gli ortaggi devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Non devono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

La verdura deve:

- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa. Tolleranze di qualità Categoria 1a : il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria 2.

Gli ortaggi a bulbo dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- I bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili, dovranno presentare colorazione tipica della varietà.
- Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai 4 cm. di lunghezza
- L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca. I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

L'ortofrutta deve in particolare rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza sia sulla cassetta che sul Documento di Trasporto; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie, cultivar e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;

- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi priva di sapori e odori anormali;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nel Reg. CE 396/2005 e successivi.
- essere turgida, non bagnata artificialmente, nè trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, nè presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nel Reg. CE 396/2005 e successivi, nonché i vari Reg. CE relativi alla commercializzazione.
- Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati con gamma radiazioni ionizzanti.
- Indicazione del lotto di produzione: data di selezione/incassettamento/confezionamento

Caratteristiche organolettiche:

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che presentino odori e/o sapori anormali e portino tracce di:

- conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- appassimento;
- marciume;
- alterazione;
- guasti;
- fermentazione anche incipiente;
- ulcerazione;
- ammaccature;
- abrasioni, o screpolature non cicatrizzate;
- terra e materiale eterogeneo;
- attacchi da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- siano frammentati;
- non siano privati dal torsoli e dalle parti inutilizzati nella misura prevista.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca, kiwi

FEBBRAIO arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini, kiwi

MARZO arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, prugne

GIUGNO albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, mele, pesche

LUGLIO albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO anguria, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

NOVEMBRE arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi, kiwi

DICEMBRE ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi, kiwi

I prodotti ortofrutticoli non dovranno essere deteriorati da un'eccessiva pressione, pur se disposti ben serrati nell'imballaggio. Non sono ammessi prodotti imballati alla rinfusa. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti potranno essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.

IV GAMMA VERDURE FRESCHE PRELAVORATE

Verdure fresche mondate, lavate, tagliate, pronte all'uso, e confezionate in busta formato catering. Le insalate IV gamma devono essere mondate, pulite, lavorate, tagliate e pronte per l'uso; devono essere freschissime, lavorate e confezionate massimo due giorni prima della consegna. Sono preferibili insalate trattate con ozono.

Tutte le operazioni di:

- ricevimento merce
- stoccaggio
- selezione

- mondatura
- pelatura
- lavaggio
- lavorazione
- confezionamento
- stazionamento
- trasporto

devono essere eseguite secondo rigorose norme igieniche ed in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04; inoltre i vegetali consegnati pronti per l'uso devono avere caratteristiche igieniche ottime e rientrare nei limiti di contaminazione microbica sopra definiti, fino al termine del periodo limite di scadenza. Ingredienti: indicati dal produttore/confezionatore Indicazione del lotto di produzione: data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche:

i vegetali in oggetto devono presentare le seguenti caratteristiche:

- privi di tracce di ossidazione, marciumi, annerimenti in corrispondenza al taglio;
- esenti da colori, odori, sapori anomali;
- esenti da muffe superficiali;
- esenti da parassiti e da corpi estranei.

LEGUMI SECCHI

Descrizione del prodotto:

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose (papilionacee) allo stato secco. I legumi secchi dovranno essere conservati a temperatura ambiente in luoghi asciutti e ventilati; è richiesta la climatizzazione dei locali di stoccaggio nei periodi estivi, per limitare l'eventuale sviluppo di larve ed insetti.

Ingredienti:

solo quelli descritti in etichetta. Indicazione del lotto di produzione: fornita dal confezionatore/selezionatore

Caratteristiche organolettiche:

i legumi secchi dovranno essere:

- puliti, di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non presentanti attacchi da parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati
- con umidità residua massima del 13%.

ALIMENTI VEGETALI CONSERVATI

SCATOLAME

Conserven alimentari vegetali: prodotti vegetali confezionati in recipienti ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento fisico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare, indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato. Ingredienti: solo quelli indicati in etichetta, che devono essere di prima qualità. Indicazione del lotto di produzione: indicazione n° lotto sull'etichetta apposta sulla confezione. Caratteristiche organolettiche: i pomodori pelati e tutti i derivati del pomodoro devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura; non devono presentare frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi infestanti o essere intaccati da altri organismi. Per le altre conserve vegetali i prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

Il pesto deve presentare aroma di basilico intenso e persistente, consistenza piuttosto fluida data dall'olio extra vergine d'oliva, percepibile presenza di pinoli. Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento.

Le conserve vegetali sott'olio devono contenere olio di girasole, presentare colore vivace tipico per ogni ingrediente, sapore lievemente acetato senza retrogusti estranei, odore gradevole, consistenza soda e croccante, liquido di governo limpido.

Le conserve vegetali sott'aceto devono avere colore tipico chiaro, liquido limpido, sapore fresco, leggermente acido poco salato.

I legumi in scatola dovranno essere colti al giusto grado di maturazione, preparati con acqua e sale. Colore, sapore e odore caratteristici e consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

Nella macedonia di frutta il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero e il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.

Le pesche sciroppate e albicocche sciroppate devono provenire da frutti a giusto grado di maturazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero. Nel mais, saranno considerati difetti: frammenti di chicchi e pelli, chicchi macchiati, presenza di corpi estranei di qualsiasi natura. Devono essere preparati da pannocchie intere e mature. Per le conserve di frutta la consistenza deve essere quella del frutto fresco. Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Per tutti i prodotti rilevabile a confezione aperta, assenza di:

- ammuffimento
- imbrunimento
- viscosità della salamoia o liquido di governo
- inacidimento

Le confezioni non devono inoltre presentare:

- presenza di microaperture (difetti di saldatura confezioni)
- arrugginimento del lamierino (contenitori metallici)
- deformazione del contenitore provocata da urti accidentali
- bombaggio (rigonfiamenti della confezione non ascrivibili a cause tecnologiche).

ALIMENTI ANIMALI CONSERVATI

Descrizione del prodotto

Tonno in confezione in banda stagnata da gr. 80 con apertura facilitata a strappo – tonno Kg. 2,100 confezionamento in banda stagnata – sgombrò in scatola monoporzioni da gr. 125 – filetti di acciuga sotto'olio – vongole senza guscio al naturale. I prodotti devono essere confezionati in recipienti ermeticamente chiusi o sottoposti ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato.

Ingredienti:

espressi dal produttore in etichetta. Indicazione del lotto di produzione: indicazione n° lotto sull'etichetta apposta sulla confezione. Caratteristiche organolettiche: si richiede un tonno poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio (se previsto) di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato. Devono essere assenti i seguenti difetti: -macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento -porzioni di pelli parti di vasi sanguigni, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine - errori nell'aggiunta di olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta. - briciole in misura superiore al 18% I fasci muscolari sono sezionati in tranci di proporzioni adeguate alle dimensioni della confezione. I filetti di acciughe dovranno essere all'olio di semi mono seme, in confezioni metalliche per comunità.

DROGHE E SPEZIE

Il commercio delle erbe aromatiche è equiparato a quello dei prodotti ortofrutticoli.

Per tutte le spezie o droghe , vanno rispettate le norme generali relative alla corretta commercializzazione degli alimenti

PEPE NERO IN GRANI

I grani devono essere compatti, non friabili né polverosi, omogenei nella grandezza, colore e rugosità della superficie; devono presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe in grani di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata, art.9 legge n.283 del 30 aprile 1962.

PEPE NERO MACINATO E BIANCO MACINATO

Deve presentarsi sotto forma di polvere, senza grumi, grani interi o altri corpi estranei. Deve presentare il tipico aroma.

L'aggiunta al pepe macinato di altri prodotti aventi le stesse caratteristiche deve essere dichiarata.

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 a R.D.L. n.2217 del 12 novembre 1936.

VANILLINA

Rispondente al RD 3/08/1890 n.7045 e DLgs. 25/01/1992 n.107.

MAGGIORANA - TIMO -PEPERONCINO ROSSO MACINATO E IN POLVERE

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

CHIODI DI GAROFANO

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

NOCE MOSCATA

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

ORIGANO

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti).

SALE ALIMENTARE

Oggetto della fornitura sono il sale alimentare raffinato fino , il sale alimentare grosso da cucina ed il sale addizionato di iodio. Tali prodotti dovranno essere confezionati in involucri da Kg.1.

E' previsto l'utilizzo di sale fino in confezione da gr. 250.

AROMI E CONDIMENTI

ACETO DI VINO BIANCO- ROSSO

Aceto di buona qualità in bottiglie in vetro da litro

Si preferisce aceto che non abbia subito trattamento con anidride solforosa ; nel caso in cui il prodotto offerto sia stato additivato con SO₂, deve essere specificato in offerta ed il suo limite come residuo dovrà essere inferiore a 100 mg/litro.

ACETO BALSAMICO

Deve rispondere ai requisiti di legge (L 93/86 e DM 191/87), con acidità totale non inferiore a 6 grammi/100 ml ed estratto secco di zuccheri non inferiore a 30 g/l.

MAIONESE

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322 del 18 maggio 1982.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

SENAPE E TOMATO KETCHUP100

Deve essere prodotta con una buona tecnica di fabbricazione.

Non deve presentare odore o sapore anomali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche

L'etichettatura deve essere conforme al D.P.R. 322 del 18 maggio 1982.

Gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche

ZUCCHERO RAFFINATO

Il prodotto dovrà rispondere alle caratteristiche chimico fisiche e organolettiche previste dal D.Lgs 2004/51 lo zucchero non deve presentare impurità o residui d'insetti.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dalla normativa vigente :

- denominazione;
- peso netto;
- nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE;
- la sede dello stabilimento produttore.

Le confezioni devono essere integre e a tenuta, in pezzature da kg. 1. E' previsto l'utilizzo di zucchero in confezione dressing (bustine da gr.7 circa) per i reparti di degenza.

ZUCCHERO DI CANNA GREGGIO

Per zucchero di canna s'intende quello proveniente dalla canna da zucchero o *Saccharum officinarum*, ha la stessa composizione del raffinato, ha una colorazione giallognola o brunastra, odore e sapore gradevole.

PREPARATI PER BRODO

ESTRATTI PER BRODO

Ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale o animale e deve possedere le caratteristiche di composizione previste dalla legge nr. 836 articolo 14

DADI PER BRODO O CONDIMENTI

Possono essere a forma di cubi , o altra forma o granulari o in polvere.

Devono essere ottenuti per essiccamento degli estratti e possono contenere , come sostanze aggiunte , sale , grasso , sostanze aromatizzanti e droghe.

Le caratteristiche minime previste dal D.P.R. nr. 567 del 30 maggio 1953 sono:

- residuo secco a 100 gC : non inferiore al 95% su SS;
- cloruro sodico totale del cloro presente : non superiore al 60% su SS
- grasso non superiore al 5% su SS;
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico: non superiori a 1% su SS
- estratto esente d'acqua , cloruro sodico , grasso e sostanze insolubili q.b. per arrivare a 100 gr..

PREPARATO PER BRODO CON AGGIUNTA DI GRASSO

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. nr. 567 del 30 maggio 1953 articolo 20

Può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20% ; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%

Debbono rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 GC : non inferiore al 92%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 50%
- sostanze grasse :non superiore al 20%
- sostanze insolubili totali: non inferiori a 1%
- estratto (miscela ci estratti) esente d'acqua , cloruro sodico , grasso , sostanze insolubili q.b. per arrivare a 100 gr.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto

PREPARATI PER PURE'

PREPARATO O FIOCCHI DI PATATE PER PURÈ

La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelte, non devono presentare impaccamenti o altri difetti; inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei.

La confezione deve essere adeguata per la protezione della disidratazione o dall'umidità, inoltre deve riportare le modalità d'uso e tutte le altre indicazioni previste dal D.P.R. nr. 332 del 18 maggio 1982.

A titolo esemplificativo riportiamo la composizione tipo di un preparato:

- farina di patate;
- emulsionante: monodigliceridi degli acidi grassi;
- addensante: pirofosfato tetrasodico;
- antiossidante: ascorbil-palmitato
- conservante: anidride solforosa

Si preferisce un tipo di preparato o fiocchi possibilmente senza la presenza di anidride solforosa.

BEVANDE

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri, senza aggiunta di anidride solforosa o sui sali e quindi privo dei residui espressi in SO₂ previsti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche, senza aggiunte di coloranti.

Si richiedono confezioni in vetro, da litro o 750 ml., la cui etichettatura riporti oltre al nome della ditta produttrice la data di consumazione consigliata.

VINO BIANCO- ROSSO BRICK

Il contenuto in anidride solforosa totale deve essere inferiore ai 200 mg/litro e l'alcool metilico non deve superare i 0,25 ml per i vini rossi e 0,20 ml per i vini bianchi, per ogni 100 ml di alcool complessivo, D.P.R. 12 febbraio 1965 nr. 162

La gradazione alcoolica minima svolta da indicarsi sui contenitori non deve essere inferiore ai tre quinti della gradazione alcoolica complessiva, D.L. 18 giugno 1986

Le confezioni non devono avere capacità diverse da quelle indicate nel sopracitato decreto.

All'esame organolettico effettuato in un locale esente da odori estranei, illuminato da luce naturale, alla temperatura più confacente al tipo di vino.

Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel D.M. 29 dicembre 1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido bórico, sorbitolo, e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro.