

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA PER LE SCUOLE DELL'INFANZIA,
PRIMARIA E SECONDARIA DI 1° GRADO E ASILO NIDO DEL COMUNE DI
CHIERI**

TABELLE MERCEOLOGICHE

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 e s.m.i., 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 s.m.i. e 853/2004 e s.m.i. e per gli allergeni alimentari al Dlgs n. 114/06 e s.m.i..

Tutte le materie prime, di origine animale e vegetale, deperibili e non deperibili, (fatta eccezione per le indicazioni più specifiche per alcune referenze), dovranno essere di provenienza nazionale o comunitaria.

Qualora gli alimenti di seguito descritti siano da somministrarsi ad utenti di età compresa fra i 3 e i 12 mesi, devono essere conformi al D.P.R. 19 gennaio 1998, n° 131 che regola le norme di attuazione del D. Lgs 27 gennaio 1992, n° 111 e s.m.i e al Regolamento CE n. 2491/2001 e s.m.i.. In merito agli alimenti a base di cereali per lattanti e bambini e alimenti di proseguimento, essi devono essere conformi al DPR 07/04/99 n° 128, al DPR 11/04/2000 n° 132 e al DM 14/03/2005 .

Su specifica richiesta da parte dell'A.C., sarà possibile l'inserimento di derrate biologiche tra quelle riportate di seguito e recanti l'asterisco; in questo caso tali prodotti dovranno essere conformi a quanto previsto dal Regolamento CE n. 834/2007, al Regolamento CE 1804/99 e s.m.i., al Regolamento CE n. 2491/2001 s.m.i. I prodotti confezionati devono essere conformi al Reg. CE n. 1935/2004 e s.m.i..

1 Pane comune

Prodotto con farine di tipo 0, 00, seguendo le modalità di preparazione previste dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e s.m.i. e art. 14 e art. 16 sostituito da art.44 della Legge Comunitaria del 22 febbraio 1994 nr.146 e dal D.P.R. 30 novembre 1998 nr.502.

E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici, salvi i competenti provvedimenti del Ministero della Sanità a norma della L.5 30 aprile 1962 n. 283 e s.m.i. e L. 4 luglio 1969 n. 580 art. 10 (così abrogato dall'art. 14 del DPR n. 187/2001).

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dall'art. 22 D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e s.m.i.),. e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. : massimo 29%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, ecc. in conformità all'art. 22 del D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, di farina cruda, di muffa o altro.

Pezzatura gr. 40.

2 Pane integrale

Si intende il prodotto confezionato con farina integrale, derivata da frumento coltivato con metodi naturali.

Il pane deve rispondere alle caratteristiche indicate dal DPR 187/2001

Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto in umidità', ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, art. 17 Legge n. 580/67 e con le modifiche del D. Lgs. 109/92. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in umidità' massima tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 D.Lgs. 109/92 e precisamente:

- pezzature fino a 70 g. massimo 31%

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, o in sacchetti di cellophane conformi all'art. 43 DPR 327/80 e al DM 21 marzo 1973 e s.m.i. 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, ecc. in conformità all'art. 22 del D. Lgs. 109/92 e all'art. 7 del DPR 502 del 30 novembre 1998.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, di farina cruda, muffa o altro.

Pezzatura g 40.

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. e D.Lgs 23 giugno 2003 n. 181 e successive modifiche.

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

3 bis Pane grattugiato biologico

Deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane secco biologico.

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

Il prodotto non deve contenere grassi di tipo animale e deve risultare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti o altri agenti infestanti.

*** Farina bianca tipo 00**

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 titolo II (abrogati dall'art. 14 del DPR n. 187/2001.)

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 (abrogato dall'art. 14 del DPR n. 187/2001)

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 e da muffe.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza

***5 Farina di mais**

Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non deve contenere sostanze estranee non consentite abrogato dall'art. 14 del DPR n. 187/2001) L. 580/67 e successive modificazioni. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti animali e non deve essere invaso 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 DL 109/92 e successive modificazioni.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

***6 Prodotti da forno, fette biscottate, cracker e simili**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, devono essere preparati con farina di grano tenero 0. Devono contenere solo oli o grassi alimentari di origine vegetale. 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 s.m.i. e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore, colore anormale e sgradevole. 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 s.m.i. 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. L.gs. 109/92. e s.m.i.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevole.

*** 7 bis Corn flakes, Riso soffiato**

Devono essere conformi alle norme vigenti di origine nazionale o C.E.. Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. n. 109/92 s.m.i.. Gli ingredienti previsti potranno essere: mais e/o riso, zucchero, sale, malto, orzo, olii vegetali.

8 Biscotti, torte e dolci

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 580/67 e D.P.R. 283/93.

Le confezioni devono essere chiuse, riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

9 Grissini

Prodotti in conformità alla L. n. 580/67 (art. abrogato dall'art.10 del D.P.R. 502 del 30 novembre 1998) devono essere preparati con farina di grano tenero 00 o 0. grassi impiegati possono essere solo oli o grassi alimentari d'origine vegetale.

Non devono essere presenti coloranti artificiali. prodotti devono essere confezionati in piccole quantità.

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

10 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 (abrogati dall'art. 14 del DPR n. 187/2001) e successive modificazioni presenti nella legge n. 440 8 giugno 1971 e nel D.P.R. n° 187/2001

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 e s.m.i. .

Pasta tricolore: deve essere conforme al DPR 187/2001 e al D.Lgs.109/92 e s.m.i .e avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6i mesi dalla data di scadenza.

10 bis 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.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 3 mesi dalla data di scadenza.

11 Paste secche all'uovo/ripiene

La pasta all'uovo deve essere conforme a quanto previsto dalla Circolare del Ministero della Sanità n. 32 del 3/08/1985 e dall'Art 8 del D.P.R. n. 187 del 9 febbraio 2001, prodotta esclusivamente con semola e almeno quattro uova intere di gallina, per un peso netto complessivo non inferiore a 200 g di uovo per ogni Kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti (abrogato dal D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193 art. 3).

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

12 Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti previsti del D.P.R. n. 187/2001 (modificato dall'art. 36 della L. 1 marzo 2002, n. 39) e Circolare Ministeriale 32/85, art. 33 della legge 580/67 (abrogato dall'art. 14 del DPR n. 187/2001) e dal DPR 187/2001.

Il ripieno deve essere costituito da: ortaggi (es. spinaci, biette, cavolo, carota, zucca), ricotta, Parmigiano Reggiano e/o altro formaggio, uova pastorizzate, pangrattato, sale, noce moscata, aromi. Tutti gli ingredienti devono rispettare le caratteristiche indicate dalle tabelle merceologiche per ogni singolo alimento. Le paste alimentari fresche poste in vendita in imballaggi preconfezionati, devono possedere i requisiti di cui D.P.R. 187/2001 (modificato dall'art. 36 della L. 1 marzo 2002, n. 39). Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs.109/92 s.m.i.

Shelf life: il prodotto dev'essere utilizzato non oltre l'80% del periodo di conservazione, cioè del l'intervallo fra la data di confezionamento e quella di scadenza.

13 Pastina dietetica prima infanzia glutinata biologica

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti. Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. 109 . e s.m.i.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. 128/99.e s.m.i.

Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "contiene glutine"

Le confezioni devono essere intatte e sigillate e rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92 e s.m.i.

Il prodotto deve essere di farina di frumento garantita biologica.

14 Pasta dietetica prima infanzia senza glutine

Dovrà essere fornita nei vari formati richiesti. Le confezioni integre dovranno rispondere ai requisiti richiesti dal D.Lgs. 109 . e s.m.i.

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità, ed è soggetto alla D. Lgs. 27 gennaio 1992 n. 111. e s.m.i.

15 Semolino biologico

Prodotto con semola di grano duro biologica. Come alimento dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate.

16 Crema di riso biologica

Prodotta con farina di riso garantita biologica, eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico e soggetto al D.Lgs.111/92 e s.m.i, al D.P.R. 128/99 e s.m.i. e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

17 Crema di tapioca biologica

Prodotta con farina di tapioca eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

18 Crema di mais biologica

Prodotta con farina di mais eventualmente addizionata con vitamine, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte.

Come prodotto dietetico è soggetto al D.Lgs. 111/92 e s.m.i., al D.P.R. 128/99 e s.m.i, e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

***19 Riso arborio**

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

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

Groschezza: 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%.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

***20 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 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%)

rottore 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: tondeggiate

Tempo di gelatinizzazione: 17'58"

Tempo cottura: basso < 18'

Resa cottura: 3,92 (volume)

Sostanze perse alla cottura: 10,35

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

21 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.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

22 Riso Parboiled

Deve rispondere ai requisiti della legge 18 marzo 1958, art. 28 D. Lgs. 109/92..

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.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

***23 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.L. 109/9. e s.m.i.

Shelf life: il prodotto deve essere utilizzato entro 6 mesi dalla data di scadenza.

23 bis Orzo solubile

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo. Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. N. 109/92 e s.m.i.

24 Olio extra vergine di oliva

Per olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla L. 13 aprile 1960 n. 1407.

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 g ogni 100 g.

Gli oli devono essere confezionati in conformità all'art. 26 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

25 Olio monoseme (da usarsi solo per i pasti veicolati come ausilio tecnologico)

Sono permessi solo olio di girasole e di mais. 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 e s.m.i.. 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 s.m.i. e art. 26 D. Lgs.109/92 e s.m.i..

26 Burro di centrifuga

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n.1526 del 23 dicembre 1956, e s.m.i., L. 283/62 e s.m.i L. 202 del 13 maggio 1983, D.L.19/2/92 n. 142 e s.m.i e D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80%, per il burro destinato al consumo diretto; al 60-62% per il burro leggero a ridotto tenore di grasso, al 39-41% per il burro leggero a basso tenore di grasso.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie. Deve presentare buone caratteristiche microbiche.

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.

***27 Pomodori pelati**

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. n.428 dell'11 aprile 197, Circolare Ministeriale n. 137 del 25 giugno 1990, Circolare Ministeriale n. 138 del 13 giugno 1991 e art. 27 D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

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 e s.m.i , 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 e s.m.i..

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

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 e s.m.i.

28 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, né spaccato né 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 e s.m.i.

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 e s.m.i.

29 Pesto confezionato

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.

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

30 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 monoseme".

31 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 s.m.i . (abrogato dal D. Lgs n° 193 del 6/11/2007, ricade quindi sotto il Reg. (CE) 852 e 853).

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973 e s.m.i , dal D.P.R. 777 del 23.8.1982 e s.m.i. 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 s.m.i e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i.

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 e s.m.i.

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.

32 Spezie ed aromi: chiodi di garofano, cannella, noce moscata ,origano, ecc.

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

33 Zafferano

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; conformemente a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e sm.i.; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi al RDL 2217 del 12.11.1936 e L. 283/62 e s.m.i.

*** 34 Omogeneizzati**

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è soggetto al D.Lgs. 111/92 e sm.i , al D.P.R. 128/99 e sm.i.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e conservati sotto vuoto.

Potranno essere richiesti omogeneizzati di carne, di pesce 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.

***35 Succhi di frutta, mousse di frutta o purea di frutta**

Il prodotto e' quello definito dal D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151 - art. 5

Per gli zuccheri impiegati si demanda al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51

I prodotti devono riportare sull'imbballaggio:

- 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 dal D.Lgs. 21 maggio 2004, n. 151 - art. 5)

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

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

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

Qualora richiesto, devono essere inseriti nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

***36 Marmellate e confetture**

Devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 50). Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più 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.

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:

CITTA' DI CHIERI – GARA 03/10 CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO 03 All 03

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

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

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dal DM 21.3.1973, dal D.P.R. 777 del 23 agosto 1982 e s.m.i. 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 s.m.i. e art. 28 D. Lgs. 109/92 e s.m.i..

Devono essere inserite nel Prontuario, sempre aggiornato, degli alimenti per celiaci.

37 Cioccolato (al latte)

Deve essere conforme al D.Lgs. 12 giugno 2003, n. 178 art.8).

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.L.vo 27/1/92 n. 109 e s.m.i..

***38 Tisane, camomilla**

Caratteristiche:

- non devono essere zuccherati;
- non devono presentare muffe, insetti, sostanze estranee;
- non devono presentare odore o sapore sgradevoli;
- devono essere preconfezionati in filtri e le confezioni devono essere integre e riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

39 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.L. 109/92 e s.m.i 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 confezioni. 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;

- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Qualora richiesto dall'A.C., l'I.A. dovrà provvedere a fornire lasagne surgelate confezionate all'origine, in vaschette in alluminio graffato, o in gastronorm, riattivate nel centro di cottura e consegnate in legame caldo nei refettori.

40 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 (aggiornato dal D.M. 1/04/1988 n° 178) e D. Lgs. 110/92 e successive modifiche.

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.L. 27 Gennaio 92 n. 109 e s.m.i..

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.

41 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, la cui percentuale deve essere riportata in etichetta, 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.

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.

Per i limiti di mercurio totale si fa riferimento al Reg. (CE) n° 1881/06

Parametri fisici:

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

Glassatura 5 - 20% a seconda della specie.

Deve essere conforme alla normativa vigente.

Il prodotto deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE 104/2000 del 17.12.99

Si richiede che sia indicata la provenienza da un impianto riconosciuto ai sensi dal D.Lgs. n°193 del 6.11.2007; ricade quindi sotto il Reg. (CE) 852 e 853

***42 Vegetali surgelati**

Fagiolini, zucchine, piselli, carote, cuori di carciofo, punte di asparagi, cavolfiori, spinaci e costine. 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 spapolata;
- 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;

43 Carni fresche refrigerate di bovino adulto

In aggiunta ai requisiti obbligatori definiti dalla normativa europea e nazionale in vigore, relativi all'alimentazione degli animali, al benessere dei medesimi in allevamento e alla macellazione e bollatura dei tagli anatomici, le carni bovine devono essere:

- ottenute da bovini di razza Piemontese, iscritti al Libro Genealogico Nazionale, di età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi. Poiché la stragrande maggioranza dei bovini appartenenti alla razza Piemontese presenta una specifica mutazione del gene miostatina (descritta nella pubblicazione scientifica di Kambadur et al. - Genome Research - 1997 - 7 - pagg. 910-916), che causa l'ipertrofia muscolare (groppa doppia) tipica della razza stessa, la relativa ricerca costituirà oggetto dei controlli disposti dall'A.C.. Qualora le analisi rilevino la presenza della mutazione, il bovino risulterà inequivocabilmente appartenente alla razza piemontese; qualora la mutazione non venga rilevata, verranno disposte ulteriori verifiche allo scopo di accertare il possesso, da parte del capo esaminato, dei requisiti che ne attestino inequivocabilmente l'appartenenza alla razza piemontese:
- ottenute esclusivamente da parti muscolari intere.
- ottenute da bovini allevati nel rispetto di un disciplinare che preveda che l'intero ciclo produttivo si svolga in Italia (compresa la macellazione).
- etichettate 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:
 - estremi identificativi dell'Organizzazione e/o logo del Consorzio;
 - paese di nascita del capo bovino (Italia);
 - razza (Piemontese);
 - data di nascita;
 - nominativo, indirizzo azienda di nascita;
 - paese o azienda (nominativo e indirizzo) di allevamento;
 - paese o macello (nominativo e indirizzo) dove è avvenuta la macellazione;
 - nominativo, indirizzo del punto vendita;
 - data di macellazione;
 - numero identificativo del soggetto (marca auricolare), accompagnato dal sesso;
 - estremi identificativi dell'Organismo indipendente.

Gli allevamenti devono garantire, in materia di alimentazione ai fini della biosicurezza, la presenza di documentazione scritta ed aggiornata relativa all'alimentazione somministrata.

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 (vedi tabella limiti di contaminazione microbica);

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 $+4^{\circ}\text{C}$.

44 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 contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese.
- i materiali impiegati per il confezionamento sotto vuoto, devono essere conformi al D.M. 21 marzo 1973 e s.m.i , aggiornato dal D.M. 22 luglio 1998, n° 338.

45 Carni avicole refrigerate:

Condizioni generali:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30.04.1962 e s.m.i, dal regolamento (CE) n. 1234/2007 art.201 e sue modalità di applicazione nel Reg. (CE) 543/2008), D. Lgs n.51/92 e dal D Lgs. 193 del 6.11.2007; il Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) ;
- le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più' di tre giorni e non meno di 12 ore;
- devono essere trasportate secondo disposizioni del D.P.R. N.327, 26.03.1980 con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e $+4^{\circ}\text{C}$;

devono appartenere alla classe A secondo il Reg. (CE) n. 543/2008);

- 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 né 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 aderente all'osso, senza essudatura né 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.

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. Lgs 4 agosto 1999, n. 336, - ad eccezione dell'art. 15.).

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;
- 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.

46 Suino fresco refrigerato

Condizioni generali:

- deve provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94;
- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 283 del 30.4.1962 e s.m.i del R.D. n. 3298 del 20.12.1928 e s.m.i e dal D Lgs. 193 del 6.11.2007; ricade quindi sotto il Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) 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;
- devono presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori il Comune di carne fresca;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.Lgs. 6 novembre 2007, n. 193.- art. 3) con temperature durante il trasporto tra - 1 e + 7°C;
- 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.

***47 Latte U.H.T. intero e fresco pastorizzato**

L'alimento deve:

- essere conforme alle caratteristiche previste dal D Lgs. 193 del 6.11.2007 esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; I Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.
 - Avere una vita residua al momento della consegna di almeno tre giorni per il latte fresco pastorizzato e di almeno settantacinque giorni per quello 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.

***48 Latte di soja**

Il prodotto deve essere di ottima qualità e non deve presentare sapore e odore sgradevole.

Le confezioni devono essere integre, riportanti tutte le dichiarazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e s.m.i.

E' vietato l'uso di latte di soja contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

***49 Yogurt alla frutta/intero**

L'alimento:

- deve rispondere ai requisiti previsti dal dal D Lgs. 193 del 6.11.2007 esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e alla circolare n. 16 del 1.12.1997;

- non deve contenere additivi alimentari;
- deve essere confezionato in monoporzioni;
- deve contenere fermenti lattici vivi in quantità non inferiori a 10^8 , al momento della consegna, per ciò che riguarda lo streptococco thermophilus e il lactobacillus bulgaricus.

***50 Budino**

I budini devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici UHT e rispondere ai requisiti previsti dal dal D Lgs. 193 del 6.11.2007 esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. e alla Circolare n. 16 del 1 dicembre 1997.

51 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 Lgs. 193 del 6.11.2007 esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) 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.

52 Parmigiano Reggiano grattugiato

Deve essere conforme al D.P.C.M. 4/11/1991/R, e deve rispondere ai requisiti previsti dal dal D Lgs. 193 del 6.11.2007 esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e alla 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 a altre cause;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura.

53 Tutti i formaggi qui di seguito riportati devono essere prodotti partendo da materie prime conformi al D Lgs. 193 del 6.11.2007 esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.) e alla Circolare n. 16 dell'01/12/1997. Tutte le confezioni devono essere consone all'art. 23 del D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

Formaggi freschi: tipo Fior di certosa - tipo Annabella

Caratteristiche:

prodotti da puro latte vaccino fresco; caglio e sale; grasso minimo su sostanza secca 50%. Non devono presentare gusti anomali dovuti ad acidimento o altro. Devono essere forniti in confezioni chiuse e 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 fresco o pastorizzato, il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla sostanza secca. Deve presentare buone caratteristiche microbiche e non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro. I singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Crescenza

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e 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;

Robiola

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e 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 e deve essere venduta in confezioni come dal D.Lgs. 27.1.92 n. 109 e s.m.i. . Deve presentare buone caratteristiche microbiologiche

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.

Shelf life dei formaggi freschi sopra riportati: il prodotto devono essere utilizzati entro 10 giorni precedenti la data di scadenza

Taleggio

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino intero fresco, il grasso minimo deve essere il 48% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta di colore da bianco a paglierino e sapore leggermente aromatico. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Deve presentare buone caratteristiche microbiche. La denominazione taleggio è riservata al prodotto indicato nel Regolamento CE 1107/96 del 12 Giugno 1996 e s.m.i. .

Italico

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca e 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 presentare buone caratteristiche microbiche.

Fontina

Caratteristiche:

prodotta da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca e la pasta deve essere compatta ma elastica con scarsa occhiatura, fondente in bocca di colore leggermente paglierino e sapore dolce caratteristico. 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 e s.m.i..

Fontal

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. 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;

Emmenthal,

Caratteristiche:

prodotto da puro latte vaccino fresco, il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. L'Emmenthal deve presentare interamente la classica occhiatura delle dimensioni di una ciliegia, distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna. La pasta deve essere compatta, morbida, colore giallo intenso.

Lo Sbrinz deve avere una pasta compatta e friabile, il sapore finemente aromatico; Deve essere dichiarato il tipo di prodotto e il luogo di produzione: la denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri.

Provolone:

Caratteristiche:

prodotto con latte vaccino intero, il 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 da sei a dodici mesi.

54 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 al D Lgs. 193 del 6.11.2007-; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.),

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.L. 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.

55 Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prodotto deve essere ottenuto con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti" ed essere conforme al D Lgs. 193 del 6.11.2007- esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i.)

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole,
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido;
- 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 né iridescenza, picchiettatura, o altri difetti;
- non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite da Reg. (CE) n°1333/2008;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%;
- Non deve contenere lattosio.

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 .

56 Bresaola

Prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al D. Lgs. 193 del 6.11.2007- esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m..i. -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 aponeurosi e grasso. Non deve essere prodotta con utilizzo di budello di bovino. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Qualora richiesto deve essere inserita nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci.

57 Fesa di tacchino arrosto

Deve essere conforme ai requisiti del D Lgs. 193 del 6.11.2007- esclusi gli art. 19, 26 edell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. -per i requisiti specifici al D. Lgs 109/92 e s.m.i e dal D Lgs 4 agosto 1999, n. 336, ad eccezione dell'art. 15.. 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. e s.m.i.

Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

58 Manzo affumicato

Deve essere conforme ai requisiti dal D Lgs. 193 del 6.11.2007- esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. -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. e s.m.i.

Qualora richiesto deve essere inserito nel prontuario sempre aggiornato degli alimenti per celiaci

59 Uova pastorizzate

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs. 193 del 6.11.2007- esclusi gli art. 19, 26 e dell'all,C; Reg. (CE) n° 852 e s.m.i. e 853 e s.m.i. -per i requisiti specifici)

Devono essere trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti; devono essere sottoposte 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 e s.m.i.

60. Uova

Uova categoria A extra fresche

Devono essere conformi al Reg. (CE) 589/2008 –Art.38 che stabilisce le modalità di applicazione del Reg. (CE) n° 1234/2007-Art.201.

Le stesse devono essere vendute in imballaggi o confezioni, recanti le prescritte fascette e dispositivi di etichettatura con obbligatorietà delle seguenti dichiarazioni:

- ditta produttrice;
 - categoria di qualità;
 - peso e numero
 - numero del centro di imballaggio e data di imballaggio;
- secondo quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 s.m.i.

Le uova devono provenire da galline allevate con mangimi di origine vegetale.

***61 Fagioli secchi, ceci e lenticchie e miscela di legumi secchi**

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.

62 Acqua oligominerale naturale

Le acque oligominerali devono attenersi alle seguenti norme:

D.L. 25 gennaio 1992, n° 105, art. 11 e s.m.i per le etichettature (rettificata G.U. del 2 marzo 1992, n° 51- D. Lgs. n° 339/1999 e L.39/ 2002)

D.M 12 novembre 1992, n° 542 art. 3,4, D.M. 29 dicembre 2003- Art.1 e Art.2 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. Lgs.27/2002 e D. Lgs. 31/2001;

D.M. 17 febbraio 1981 per le acque oligominerali confezionate in contenitori di cloruro di polivinile,

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.

Devono provenire da sorgenti e stabilimenti a filiera corta (Piemonte, Valle d'Aosta, Liguria, Lombardia).

63 Polveri lievitanti e lievito di birra

Lievito per dolci: il prodotto deve essere conforme al D.M. 16 giugno 1999 e successive modificazioni.

Lievito di birra: Il prodotto deve rispondere ai requisiti indicati dal D.P.R.502 del 30 novembre 1998, art. 8. L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 e s.m.i..

64 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 e s.m.i.. 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.

65 Zucchero semolato

Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51.).

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 (Filth - Test).

66 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 e s.m.i .

***67 Miele**

Deve essere di nettare di fiori d'acacia, di produzione nazionale, idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge. L'approvvigionamento del prodotto dovrà essere limitato al quantitativo necessario all'effettivo consumo, utilizzando confezioni di limitata capacità. Il termine di conservazione del prodotto non dovrà essere inferiore a due mesi dalla scadenza.

68 Aceto rosso/bianco

E' ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dall'art. 47 della L. 20 febbraio 2006, n. 82.

69 Aceto di mele biologico

Quale materia prima è consentito esclusivamente l'utilizzo di mele provenienti da coltivazioni biologiche. Il prodotto deve essere idoneamente confezionato ed etichettato a norma di legge.

***70 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 e s.m.i..

***71 Ortofrutta**

I prodotti ortofrutticoli devono essere conformi al Reg. (CE) 1221/2008

I prodotti devono:

- essere di stagione (è consentito l'uso fuori stagione di piselli, fagiolini, cuori di carciofo, punte di asparagi, spinaci costine e legumi secchi);
- appartenere alla categoria I[^] o categoria extra;
- essere interi e sani, senza lesioni e attacchi parassitari;
- essere puliti, ovvero privi di terra e di ogni altra impurità;
- essere esenti da danni causati dal gelo;
- non essere bagnati o eccessivamente umidi;
- essere privi di odori o sapori anomali.
- Essere correttamente etichettati, riportando la categoria, il calibro (se previsto), l'origine e i trattamenti subiti;
- Provenire da un operatore regolarmente iscritto all' AGEA con i relativi registri e dichiarazione di spedizione.

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;

- insalata verde. Devono essere scelte le qualità più dolci come la lattuga, il pan di zucchero;
- sedano;
- pomodori;
- zucchine;
- 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, cartellinate 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.

La frutta deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative in materia di residui chimici; non deve essere impoverita da tecniche di conservazione e trasformazione forzate. Su specifica richiesta dell'A.C., sarà possibile l'inserimento di frutta proveniente da coltivazioni in cui ci si avvale di tecniche di lotta integrata e tale requisito deve essere opportunamente certificato. Tutti i prodotti provenienti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal NIPAF.

***72 Frutta sciroppata**

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 semi di arachide".

73 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.

***74 Prodotti IV gamma**

Insalata verde, carote julienne, patate

I valori di contaminazione microbica devono rispettare i limiti contemplati nell'all. (Limiti di contaminazione microbica)

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

Tra i requisiti 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 prodotti dalla materia prima al prodotto finale.

Shelf life: carote, finocchi e zucchine da consumarsi crudi e in insalata devono essere utilizzati entro 3 giorni dalla data di scadenza (fatta eccezione qualora la fornitura sia prevista per il pasto del lunedì).

Prodotti senza glutine per utenti celiaci

Tutti i prodotti utilizzati devono essere forniti dall'I.A. e inseriti nel prontuario sempre aggiornato dell'Associazione Italiana Celiachia.

A titolo meramente esemplificativo si indicano di seguito alcune tipologie richieste:

pasta, pasta fresca ripiena, basi per pizza/focaccia, crackers, biscotti secchi, merendine (tipo mini cake o crostatina con marmellata), fette biscottate/tostate, pangrattato.

Prodotti per lattanti

1 Semolino

Deve essere senza proteine del latte, esclusivamente a base di farina di grano tenero tipo 0 ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

2 Crema di riso e crema mais e tapioca

Devono essere senza proteine del latte, senza glutine ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

3 Crema multicereali

A base esclusivamente di farina di grano, di riso, di orzo ed avena, deve essere senza proteine del latte, ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

4 Biscotto granulato

Deve essere senza glutine e senza uovo ed essere conforme alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

5 Latte di proseguimento e adattato.

Deve soddisfare i principi nutritivi dei primi mesi di vita ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

La I.A. deve prevedere una scelta di almeno 3 tipi di latte adattato per garantire una diversificazione tale da soddisfare le esigenze dell'utenza.

6 Liofilizzati

Devono essere privi di glutine e proteine del latte ed essere conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti.

7 Biscotti primi mesi

Devono essere senza uovo, conformi alle Leggi che regolano l'alimentazione per lattanti

Prodotti in atmosfera protetta

Sono ammessi prodotti refrigerati, surgelati, sottovuoto, in atmosfera protettiva solo nei casi elencati nelle presenti tabelle. Eventuali deroghe possono essere concesse dall'AC previa richiesta scritta ed adeguatamente motivata da parte della I.A.