

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI (n.pag:27)

CEREALI E DERIVATI

PANE COMUNE

Deve essere utilizzato esclusivamente un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

Il pane deve, in particolare, possedere le seguenti caratteristiche:

A – QUALITÀ

- la farina deve essere di grano tenero, tipo "0" o "00"; il panificatore deve essere in possesso del farinogramma attestante la qualità della farina utilizzata per la produzione del pane destinato al servizio di refezione scolastica

- la percentuale di glutine ottimale deve essere del 13 %, e comunque non inferiore al 12 %

- è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %

- è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato

B – PEZZATURA

- il pane deve avere pezzatura di 40 - 60 gr. Cad.

C – LIEVITAZIONE

- deve essere di tipo naturale, non chimico, con ripetuti rinfreschi degli impasti

- la durata della lievitazione non deve essere inferiore alle 14 ore

D – ADDITIVI

- non è consentito l'impiego di alcun additivo, né prima, né durante la panificazione

E – COTTURA

- il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %

F – TRASPORTO

- il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura

- gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura

- il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti, ad eccezione di pasticceria, ravioli, gnocchi e pasta fresca

- le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo, in osservanza delle vigenti leggi sull'igiene degli alimenti

G – CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- crosta dorata e croccante

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa

- alla rottura con le mani, o al taglio, il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica

- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie, tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido di farina cruda, di muffa o altro

- non devono esserci bruciature

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione, riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

PANE INTEGRALE

A lievitazione naturale, deve essere prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali.

Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti od altro.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalle leggi vigenti e successive modifiche, e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge ed è massimo 29 % per le pezzature fino a 70 gr.

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

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da normativa vigente e successive modificazioni
- in recipienti lavabili e muniti di idonea copertura e chiusura

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

- crosta dorata e croccante
- mollica morbida, ma non collosa
- 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 l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Il pane deve essere fornito in pezzature da 30 gr.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dalle normative in vigore nel caso si tratti di pane speciale.

PANE IN CASSETTA (CARRE')

Deve presentarsi ben lievitato e al giusto grado di cottura, in confezioni sigillate integre.

Deve essere esente da muffe, rammollimenti o altre alterazioni, consegnato in confezioni minime di 400 gr. e massimo da 1 Kg.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale e assoggettato alla disciplina della legge in vigore.

PASTA PER PIZZA

Deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.

Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto richiesto dalle leggi in vigore e successive modifiche.

Se non confezionata, deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici.

FARINA BIANCA TIPO OO

Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dalle vigenti leggi.

La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite, come previsto dalle normative.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni di legge riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione, nonché la data della durata di conservazione.

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

FARINA DI MAIS

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

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

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla legge.

CRAKERS, FETTE BISCOTTATE E SIMILI

Devono essere prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Confezione monoporzione: gr. 30.

GRISSINI

Devono essere preparati in conformità alle leggi vigenti.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali.

Non devono essere presenti coloranti artificiali.

Le confezioni chiuse e intatte, devono riportare tutte le indicazioni previste dalle normative in vigore.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte.

Come prodotto dietetico è assoggettato alla Legge n. 327 del 29 marzo 1951 e necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dalle normative in vigore, cioè: peso netto, elenco degli ingredienti, ditta produttrice, modalità di preparazione, analisi chimica del prodotto, data di scadenza, luogo di produzione, etc. .

BISCOTTI FROLLINI

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge.

Non devono presentare difetti e rotture superiori al 10 %.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da 1 Kg circa, o in monoporzioni da 30 gr, sigillate, intatte ed esenti da difetti.

Le confezioni dovranno riportare etichette come da normative vigenti.

BISCOTTI SECCHI

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti di legge, indicando, cioè, il peso netto, l'elenco degli ingredienti, la ditta produttrice, le modalità di preparazione, la data di scadenza, il luogo di produzione etc.

Devono essere confezionati in monoporzioni da 30 gr.

CROISSANT

Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate, intatte ed esenti da difetti. Devono riportare etichette come da normative vigenti.

CROSTATINA

Devono essere secche e a basso contenuto di grasso. Devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormale o sgradevole, inoltre non devono contenere ingredienti o additivi non previsti dalla legge. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni singole, sigillate, intatte ed esenti da difetti. Deve riportare etichette come da normative vigenti.

FETTE BISCOTTATE

Prodotte in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge.

Le confezioni devono essere da 400 gr circa, chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste e non devono presentare difetti.

I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

I grassi impiegati possono essere: burro, strutto o grassi vegetali. Non devono essere presenti coloranti artificiali.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione ed acidità previsti dalle leggi in vigore e successive modifiche.

La pasta non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- “ presenza di macchie bianche e nere
- “ bollature o bolle d'aria
- “ spezzature o tagli

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, 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 specificate le seguenti caratteristiche:

- “ tempo di cottura
- “ resa (aumento di peso con la cottura)
- “ tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità)
- “ tempo massimo di cottura entro il quale è garantito il mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e l'assenza di spaccature.

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, inoltre devono riportare il peso netto, il tipo di pasta, la data di scadenza, la ditta produttrice, il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dalle leggi in vigore. Le confezioni devono essere, al massimo, da 5 Kg.

N.B.: per quanto riguarda il tempo massimo di cottura, la pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 minuti alla cottura, la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 minuti; la prova di cottura potrà essere effettuata in una cucina a discrezione dell'Amministrazione Comunale, bollendo la pasta in acqua, senza sale, nel rapporto di 1 a 10 (100 gr di pasta : 1000 ml di acqua), e osservandone l'aspetto dopo 15 o 20 minuti, a seconda del formato: la pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare collosa, o intorbidire l'acqua.

PASTINA DIETETICA SENZA GLUTINE

Come prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità ed è

soggetto alla Legge n. 327 del 29 marzo 1951 sui prodotti dietetici.

Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 % .

Le confezioni, chiuse ed intatte, devono riportare tutte le indicazioni di legge.

PASTA INTEGRALE

Deve essere prodotta con farina integrale e deve presentare le seguenti caratteristiche:

- cellulosa max 1,60 %
- glutine secco min 10 %
- ceneri max 1,40 %
- antiossidante acido ascorbico.

E' accettata anche la seguente composizione:

- semola di grano duro
- cruschelle di grano
- cellulosa microcristallina

Se indicata come prodotto dietetico, deve essere autorizzata dal Ministero della Sanità.

Le confezioni devono essere integre, sigillate e devono riportare il peso netto, il tipo di pasta, l'elenco degli ingredienti, la data di scadenza, la ditta produttrice, il luogo di produzione, e tutte le ulteriori informazioni previste dalle normative in vigore.

RISO RIBE PARBOILED

Deve avere caratteristiche conformi alle prescrizioni di legge.

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

Il riso deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo, o sulla confezione, la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.

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

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

Deve presentare i seguenti requisiti:

- gruppo merceologico: Fino
- tolleranze consentite: grani spuntati 5 %
grani striati rossi 3 %
deformità naturali 10 %
impurità varietali 5 %
rotture 5 %
- tolleranze di corpi estranei: sostanze minerali o vegetali non tossiche 0,01 % e
sostanze vegetali commestibili 0,1 %
- lunghezza: 6.50 mm
- larghezza : 2.58 mm
- grossezza: medio
- forma: affusolato
- perlatura: centro laterale, poco estesa
- striscia: breve
- dente: poco pronunciato
- sezione: schiacciata
- tempo di gelatinizzazione: 18' 78"
- tempo di cottura: medio 18' - 20'
- resa cottura: 3.87 (volume)
- sostanze perse alla cottura: 10.37 %

ORZO PERLATO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e

sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, e deve rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.

FARRO DECORTICATO

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico, e deve rispondere ai requisiti di legge.

CARNE

CARNI SOTTOVUOTO – CARATTERISTICHE

Le carni devono possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate.

Il colore della carne, rosso scuro finché la confezione è integra, deve ritornare rosso brillante passato poco tempo dall'apertura dell'involucro.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura, in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

Per scarto si intende: grasso e connettivo di copertura e liquido trasudato.

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 dalle normative in vigore.

La confezione deve avere le seguenti caratteristiche:

- involucro integro, ben aderente alla carne, indice della presenza del sottovuoto
- etichetta conforme alle leggi vigenti
- i materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto (imballaggio primario) devono essere perfettamente conformi alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione.

I tagli di carne estratti dalla confezione per la lavorazione, devono essere posti in teglie con doppio fondo forato, per impedire il loro contatto col liquido di sgocciolamento, e mantenute a temperatura di refrigerazione fino al momento dell'utilizzo.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO DI 1° QUALITÀ

Condizioni generali:

- “ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica, e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica
- “ deve provenire da allevamenti nazionali.
- “ 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, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta
- “ deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni
- “ deve essere trasportata secondo le disposizioni di legge vigenti e successivi aggiornamenti, con temperature, durante il trasporto, tra i -1°C ed i $+7^{\circ}\text{C}$
- “ deve essere conservato, sino al momento della cottura, a temperatura compresa tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$
- “ deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- “ deve possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

Le carni devono provenire da animali non appartenenti alla categoria vitelli, ai sensi delle leggi in vigore.

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 nelle direttive vigenti.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale, che deve essere di circa 18 mesi.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.

La carne deve essere fornita in tagli sottovuoto.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI BOVINO ADULTO

Per le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche, saranno da utilizzarsi i seguenti tagli del quarto anteriore di bovino adulto:

FESONE DI SPALLA

Muscoli: gruppo degli anconei e parte posteriore del deltoide

Base ossea: angolo scapolo-omerale

REALE

Muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo

Base ossea: prime quattro vertebre dorsali con porzione prossimale delle costole (4-5 cm)

Per tutti i tagli sopra riportati valgono le caratteristiche descritte per la carne di Bovino Adulto fresco refrigerato; inoltre i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

La resa in cottura non dovrà essere inferiore al 70 % del peso a crudo.

TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI BOVINO ADULTO

Per le preparazioni previste dalle tabelle dietetiche, saranno da utilizzarsi i seguenti tagli del quarto posteriore di bovino adulto:

CONTROFILETTO

Muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso e trasverso spinoso, lungo costali e intercostali

Base ossea: emivertebre lombari e ultime 5 emivertebre dorsali con relative porzioni prossimali delle coste (5-10 cm)

FETTA DI MEZZO o SOTTOFESA

Muscoli: parametrale, bicipite femorale

Base ossea: femore (parte esterna)

NOCE

Muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vasto laterale e vasto intermedio.

Base ossea: femore e rotula.

SCAMONE

Muscoli : tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

Base ossea: fossa sacroiliaca.

Per tutti i tagli di carne utilizzati valgono le caratteristiche descritte per la carne di bovino adulto; inoltre, tutti i tagli di carne devono essere confezionati in busta di polietilene sottovuoto.

La resa in cottura non dovrà essere inferiore al 70 % del peso della carne a crudo.

TAGLI DI CARNE DI BOVINO ADULTO INDICATI PER LE PREPARAZIONI

PREPARAZIONI TAGLI

BISTECCHES NOCE/SCAMONE

BOLLITO REALE

BRASATO SOTTOFESA

CARNE TRITA SPALLA / REALE

SPEZZATINO SPALLA / REALE

ROAST BEEF CONTROFILETTO

POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Caratteristiche:

“ polli di allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, classe A, di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione e assenza di callosità sternale

“ polli di età inferiore alle 10 settimane, di ambo i sessi, carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile

“ privi di testa e colli; la resezione del collo deve avvenire a livello della

terzultima vertebra cervicale

- “ zampe tagliate a ½ cm circa sotto l'articolazione tarsica
- “ i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato, cuore, esofago, trachea e uropigio
- “ la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta nei giusti limiti
- “ le frattaglie, pulite e lavate, vengono accettate a parte e il peso incluso in quello totale
- “ la macellazione deve essere recente e non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore
- “ alla macellazione deve essere seguito il raffreddamento in cella frigorifera
- “ il pollo deve essere esente da fratture, edemi ed ematomi
- “ il dissanguamento deve risultare completo
- “ il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
- “ il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve avere residui di antibiotici
- “ la pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole, senza soluzioni di continuità, né ecchimosi o macchie verdastre

- “ la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, ma non flaccida, né infiltrata di sierosità
- “ devono provenire da allevamenti nazionali
- “ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle 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 nelle normative in vigore.

COSCE E PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Condizioni generali:

- “ devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica
- “ devono provenire da allevamenti nazionali
- “ le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria
- “ devono essere trasportati secondo le disposizioni vigenti, con temperature tra – 1°C e +4°C
- “ devono appartenere alla Classe A
- “ devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- “ non devono aver subito azione di sostanze estrogene
- “ le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Devono presentare le seguenti 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, né spuntoni, né piume
- “ il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- “ non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni
- “ non devono presentare fratture, edemi ed ematomi
- “ le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né

trasudato

“ le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o echimosi

“ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche).

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica od anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito nelle normative in vigore.

FESA DI TACCHINO FRESCA REFRIGERATA

Condizioni generali:

“ deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica

“ deve provenire da allevamenti nazionali

“ sono escluse dalla somministrazione le carni di tacchini allevati in tutto o in parte in gabbie (batterie)

“ le carcasse devono presentare il bollo a placca del Comune dell'avvenuta visita sanitaria

“ devono essere trasportate secondo le disposizioni vigenti, con temperature durante il trasporto tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$

“ devono presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine

“ non devono aver subito azione di sostanze estrogene

“ devono possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi tabelle microbiologiche)

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

“ tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi

“ non devono essere trattati con antibiotici

“ deve presentare carni morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile

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 dalle direttive CEE in vigore.

CONIGLIO CONGELATO

I conigli devono essere di prima qualità, freschi, provenienti da allevamenti nazionali, totalmente eviscerati, di peso medio variante tra i Kg 2 e i Kg 1,800 cadauno.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni intatte e sigillate.

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

La carne deve provenire esclusivamente da stabilimenti riconosciuti idonei ed autorizzati a norma delle disposizioni CEE; la Ditta aggiudicataria deve produrre idonea certificazione in tal senso.

AFFETTATI

BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari della coscia bovina in un solo pezzo.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura.

Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-62 %.

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prodotto deve essere avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, come da

disposizione vigenti, deve essere munito di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto (si intende il ricavato della coscia di suino); all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato.

Il prodotto deve inoltre presentare le seguenti 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; non deve essere in eccesso; può anche essere 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 e senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- “ non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- “ gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle disposizioni vigenti e successive modifiche
- “ l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58-62 %.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DISOSSATO

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle leggi vigenti, relative alla tutela della denominazione di origine.

In particolare deve presentare le caratteristiche previste dalla legge.

Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 Kg.

La forma della confezione può essere variabile.

Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (tali pesi sono riferiti a prosciutto con osso).

L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 55-58 %.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme alle disposizioni vigenti.

I salumi da fornire in monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo le vigenti disposizioni.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

Non devono risultare additivi non consentiti dalla legge e i residui non devono superare le quantità previste.

LATTE E DERIVATI

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle normative in vigore e successive modifiche.

Il latte parzialmente scremato deve contenere una percentuale di grasso compresa tra l' 1% e l' 1.8 %.

Le confezioni devono riportare la data di scadenza, come da disposizioni vigenti.

Le confezioni devono essere da lt 1.

Il latte UHT parzialmente scremato sarà esclusivamente destinato agli usi di cucina.

LATTE INTERO FRESCO PASTORIZZATO

Il latte vaccino deve corrispondere alle caratteristiche previste dalle leggi in vigore, successive modifiche ed integrazioni.

Il latte fresco pastorizzato intero, deve presentare al consumo:

- .. prova della fosfatasi alcalina negativa
 - .. contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14 % delle proteine totali
 - .. prova della perossidasi positiva
- inoltre
- .. titolo di grasso non inferiore al 3,5 %
 - .. densità 1,029/1,034 a 15°C
 - .. residuo magro non inferiore all' 8,7%
 - .. residuo secco totale 12/14,5 %
 - .. non più di 30.000 batteri/ml presso il luogo di produzione e non più 20.000 batteri/ml sul luogo dell'impiego.
- La temperatura di trasporto deve essere non superiore a + 4°C.
I prodotti dovranno essere consegnati in confezioni da lt. 1 e 0,5 , o brick da 200 ml.

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

LATTE HD

Deve corrispondere alle caratteristiche previste dalla legge 3.5.89 n. 169 e successive modificazioni ed integrazioni.

Nel latte HD (Hight Digestive) le cariche microbiche devono rientrare nei limiti di legge. Confezioni da lt 1 o 0,5 , intatte e sigillate.

La temperatura di trasporto deve essere non superiore a +4°C.

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

YOGURT INTERO

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalle leggi in vigore.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°C e +4°C, come da normative in vigore.

Confezioni da 125 gr.

Il prodotto non deve contenere coloranti nè conservanti.

YOGURT ALLA FRUTTA

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunta.

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme in vigore.

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

Confezioni da 125 gr.

Il prodotto non deve contenere coloranti, né conservanti.

BURRO DI CENTRIFUGA

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

In particolare il burro non deve avere un contenuto in materia grassa inferiore all'80 % e deve essere in confezioni da Kg 0,5 massimo.

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 ed essere esente da muffe.

Il prodotto deve essere accompagnato nel trasferimento da un documento riportante il nome della ditta speditrice, quello del vettore e della ditta destinataria, oltre alla

denominazione del prodotto relativo anche a burro di affioramento o centrifuga, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.

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

CREME PRONTE, DESSERT, ETC.

Condizioni generali:

- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT e in contenitori sigillati
- le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti di legge.
- non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge
- non devono contenere coloranti, né conservanti.

GELATI – COPPETTE MONOPORZIONE

Caratteristiche generali:

- “ devono corrispondere alle caratteristiche previste dalle normative in vigore e successive modifiche
- “ devono essere trasportati e conservati rispettando le normative vigenti
- “ devono presentare carica microbica nei limiti di legge
- “ i gelati sono quelli di gusto cioccolato/panna-vaniglia o fragola/limone, contenuti in coppette da 45-50 gr. ognuna
- “ il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche
- “ le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate e consentite dalle vigenti leggi in materia
- “ non devono contenere coloranti e/o insaporitori chimici o comunque non naturali, né glutine
- “ le confezioni devono riportare le indicazioni di legge, devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, così da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse risultino alterate; ognuna di esse deve infine recare, in modo leggibile, la data di scadenza del prodotto.

FORMAGGI

RICOTTA

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato e deve essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per questo tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore.

Deve riportare la data di scadenza sull'involucro ed essere trasportata nel rispetto delle norme vigenti.

Deve avere colore bianco, essere di struttura fissa e pastosa, col sapore caratteristico dolcedelicato.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni intatte e sigillate da 250 gr.

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

FORMAGGIO FRESCO TIPO QUARK

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato e deve essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per questo tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore.

Deve essere servita in confezioni monodose da 50 gr, che devono essere sigillate ed intatte.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, deve essere di colore bianco e presentare la caratteristica consistenza cremosa.
La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto della merce suddetta devono essere effettuati a norma di legge ed in regola con le direttive CEE.

ROBIOLA

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato e deve essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per questo tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore.

Deve essere servita in confezioni monodose da 50 o 100 gr, che devono essere sigillate ed intatte.

Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, deve essere di colore bianco e presentare la caratteristica consistenza cremosa.

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

CRESCENZA

Caratteristiche:

- .. prodotta da puro latte vaccino fresco
- .. il grasso minimo deve essere il 50% sulla sostanza secca
- .. la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle
- .. non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- .. deve essere venduta in confezioni sigillate
- .. deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle microbiologiche)

Confezioni monoporzione da 100 gr.

.. devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura

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

MOZZARELLA/FIORDILATTE

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 (vedi tabelle microbiologiche)
- .. non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- .. i singoli pezzi devono essere interi e compatti
- .. deve essere indicata la data di confezionamento e il termine minimo di conservazione come da normative in vigore.

Devono essere utilizzate pezzature (30/40/50 gr) tali da consentire la somministrazione delle grammature previste dalle tabelle dietetiche, senza porzionatura.

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

PRIMOSALE

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino intero ed essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve in particolare corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore. Il formaggio deve portare la data di scadenza sull'involucro ed essere trasportato nel rispetto delle norme vigenti.

Deve presentare colore paglierino e piccole occhiature sede di grasso.

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

FORMAGGI FUSI SENZA POLIFOSFATI

Il formaggio utilizzato per la fusione deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino ed essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve, in particolare, corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative in vigore.

I formaggi fusi non devono contenere polifosfati, devono presentarsi di giusta consistenza e sapore, senza evidenti alterazioni, confezionati in pluriporzioni di 20 gr circa cad., riportanti le indicazioni previste dalla vigente legislazione.

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

CACIOTTA

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato, ed essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative vigenti.

Deve portare la data di scadenza sull'involucro ed essere trasportato nel rispetto delle norme vigenti.

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

ITALICO

Deve essere di ottima qualità, deve provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato, ed essere in perfetto stato di conservazione e freschezza; deve corrispondere alle caratteristiche proprie stabilite per ogni tipo di formaggio dalle disposizioni legislative vigenti.

Deve portare la data di scadenza sull'involucro ed essere trasportato nel rispetto delle norme vigenti.

Deve essere di prima scelta, con umidità non superiore al 50 % sulla sostanza secca.

Deve essere consegnato in confezioni intatte e sigillate.

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

GRANA PADANO

Deve essere di prima qualità ed in perfetto stato di conservazione. Saranno rifiutate partite di qualità inferiore alla prima.

Il formaggio deve portare impresso sulla crosta il "bollo provvisorio" ed il marchio del Consorzio a garanzia dell'origine e della qualità.

Deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

.. esternamente tinta scura ed oleata, pasta di colore bianco o paglierino

.. occhiatura appena visibile

.. spessore della crosta da 4 a 8 mm

.. la maturazione deve essere effettuata in ambiente con temperatura da 15°C a 22°C.

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

Confezioni: forma intera, ½ forma, ¼ di forma; se sottovuoto, le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche:

.. formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30 ottobre 1955

.. il grasso minimo deve essere il 32% sulla sostanza secca

.. 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 dovuti a fermentazioni anomale o altro
- “ non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro
- “ deve essere stagionato almeno 18 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura
- “ deve essere idoneo ad essere grattugiato

“ 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

Confezioni: forma intera, ½ forma, ¼ di forma; se sottovuoto, le confezioni devono essere conformi alla normativa vigente.

UOVA

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Devono essere uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Devono essere conformi alle normative in vigore e successive modifiche.

Categoria qualitativa: A.

Categoria di peso: 3 = 60-65 gr.

Gli imballi devono essere muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti:

“ il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce

“ il numero distintivo del centro di imballaggio

“ la categoria di qualità e di peso

“ il numero di uova imballate

“ la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e di utilizzazione e/o la data di imballaggio

L'indicazione della data di durata minima e l'avviso di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto sono obbligatorie dal 01.06.94.

Le uova di categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

“ guscio e cuticola: normali, intatti

“ camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm. Immobile

“ albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

“ tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura

“ germe: sviluppo impercettibile

“ odore: esente da odori estranei

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI, REFRIGERATI O CONGELATI

Caratteristiche:

“ prodotti costituiti da uova di gallina sgusciate ed utilizzate interamente (tuorlo + albume), che hanno subito un trattamento termico di risanamento (pastorizzazione), per assicurarne la salubrità, commercializzati allo stato refrigerato o congelato.

“ Se si tratta di ovoprodotti pastorizzati refrigerati, dovranno essere trasportati e conservati a temperature comprese tra 0°C e +4°C; se si tratta di ovoprodotti

110 pastorizzati e congelati, dovranno essere trasportati a temperature non superiori a -10°C, e conservati a temperature non superiori a -15°C.

“ Devono essere conservati e commercializzati in confezioni originali suggellate, sulle quali figurino, oltre alle indicazioni previste dalla legge, anche il trattamento cui i prodotti sono stati sottoposti e la sigla di identificazione della partita.

“ La produzione, il commercio, la conservazione e l'impiego degli ovoprodotti dovranno essere conformi a quanto prescritto dal Ministero della Sanità; in ogni caso, per i limiti di contaminazione microbica si faccia riferimento alle allegate tabelle microbiologiche, voce: uova fresche.

LEGUMI SECCHI

CECI SECCHI

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- “ puliti
- “ di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma
- “ sani, e non devono presentare attacchi di parassiti, vegetali o animali
- “ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- “ privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- “ uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%)
- “ il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dalla raccolta
- “ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

CULTIVAR richieste:

- “ Cottolo
- “ Migno
- “ Principe

FAGIOLI SECCHI

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- “ puliti
- “ di pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma
- “ sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali
- “ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- “ privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- “ 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
- “ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)
- “ calibrazione: la lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm

CULTIVAR richieste:

- “ Borlotto
- “ Scozzese
- “ Cannellino
- “ Fagiolo di Spagna
- “ Fagiolo di Lima

LENTICCHIE SECCHIE

Caratteristiche minime – i legumi secchi devono essere:

- “ puliti
- “ di pezzatura omogenea: sono ammessi leggeri difetti di forma
- “ sani e non devono presentare attacchi di parassiti animali o vegetali
- “ privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli etc.)
- “ privi di residui di pesticidi utilizzati in fase di produzione o stoccaggio
- “ 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

“ il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta (peso da 5 a 20 Kg)

CULTIVAR richieste:

“ di Villalba

“ Leonessa

“ di Altamura

“ di Mormanno

“ di Castelluccio

SURGELATI

PRODOTTI SURGELATI – CARATTERISTICHE

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, e successive modifiche.

Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dalle normative in vigore e successive modifiche.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da leggi in vigore e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalle leggi in vigore.

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.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge e successive modifiche.

Sulle confezioni deve essere riportata la data di confezionamento e di scadenza.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.

Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Dal momento della surgelazione (che deve avvenire in meno di 4 ore) al momento dello scongelamento, la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C, in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta:

“ a temperature uguali o inferiori a -18°C: fino alla data di scadenza

“ a temperature uguali o inferiori a -12°C: entro un mese

“ a temperature uguali o inferiori a -6°C: entro una settimana.

Procedure per lo scongelamento dei prodotti congelati o surgelati.

Tutti i prodotti congelati o surgelati, prima di essere sottoposti alla cottura devono essere scongelati.

Lo scongelamento deve avvenire alla temperatura di 4-8°C.

E' vietato:

“ lo scongelamento in acqua

“ congelare un prodotto fresco o già scongelato

I prodotti surgelati non devono presentare:

“ alterazioni di colore, odore o sapore

“ bruciature da freddo

“ parziali decongelazioni

“ ammuffimenti

“ fenomeni di putrefazione profonda

“ il test di rancidità deve risultare negativo.

PESCE SURGELATO - CARATTERISTICHE

Il pesce surgelato deve essere costituito da filetti di PLATESSA (*Pleuronectes Platessa*), filetti di MERLUZZO (*Gadus Morrhu*), filetti di NASELLO (*Merlucciusp.p.*), filetti di VERDESCA (*Prionace Glauca*), completamente spinati.

Il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisetici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento: inoltre deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati.

Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20% del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo e di nasello, e deve essere contenuto in idonea busta impermeabile protettiva sigillata e successivamente imballato per il trasporto secondo la normativa vigente in materia.

Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienicosanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto.

Le percentuali di acqua da scongelazione non devono essere superiori al 20% per i filetti di platessa e al 12% per i filetti di merluzzo e di nasello, tenuto conto di uno scongelamento effettuato alla temperatura di +4°C per 24 ore.

La conservazione del pesce surgelato presso i centri di cottura deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante di -20°C.

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

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.

L'odore del pesce deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver riportato il pesce ad una temperatura di 15/20°C.

La consistenza della carne deve essere soda, elastica, e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente.

I filetti e i tranci non devono presentare: grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, colorazioni anomale, attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (italiana o nord Europa, etc.) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

I filetti di platessa non devono essere inferiori a 80 gr. Corrispondenti alla cat. N. 3.

Nei filetti di platessa o limanda non è ammessa la presenza di alcuna spina.

I restanti filetti non devono presentare spine superiori a 5 mm.

E' tollerata la presenza di una sola spina superiore a 5 mm.

Parametri chimici:

PH < 6,2 - 7

TMA (trimetilammina) 1 mg/100 gr.

TVN (basi azotate volatili) < 30mg/100 gr

ASPARAGI - PUNTE

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti 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, 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 devono apparire spappolati
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

BIETE ERBETTE

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate e tagliate
- 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 il prodotto deve apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

CAROTE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre, devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate e tagliate
- 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 il prodotto deve apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%
- le carote devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

CUORI DI CARCIOFO

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti 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, 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 devono apparire spappolati
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

FAGIOLINI

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre devono risultare:

- accuratamente pulite, mondate e tagliate
- 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 il prodotto deve apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre devono essere:

- “ giovani e teneri, chiusi, con semi poco sviluppati
- “ sono tollerati leggeri difetti di colorazione, fili corti e poco resistenti
- “ sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum Lindemuthianum*
- “ diametro massimo: fini - 9 mm.

PISELLI

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti 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, attacchi di 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 devono apparire spappolati
- “ il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Inoltre:

- “ devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà
- “ diametro massimo: fini - 8/8.5 mm.

SPINACI

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti 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 il prodotto deve apparire spappolato
- “ il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

ZUCCHINE

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre devono risultare:

- “ accuratamente pulite, mondate e tagliate
- “ non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, 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 devono apparire spappolati
- “ il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20 %.

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Caratteristiche dei vegetali surgelati: vedi caratteristiche dei prodotti surgelati; inoltre devono risultare:

- “ accuratamente pulite, mondate e tagliate
- “ 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 il prodotto deve apparire spappolato
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

La composizione merceologica deve essere la seguente:

- patate: 25% +/-3%
- carote: 17% +/-3%
- piselli: 10% +/-3%
- pomodori: 9% +/-3%
- fagiolini: 8% +/-3%
- borlotti: 7,5% +/-3%
- zucchine: 6,5% +/-3%
- porri: 4% +/-3%
- sedano: 4% +/-3%
- cavolfiori: 4% +/-3%
- verza: 4% +/-3%
- prezzemolo: 0,5%

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI E DEGLI IMBALLAGGI

Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo.

Devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

Per i prodotti di qualità "extra" l'imballaggio deve essere nuovo.

Per i prodotti venduti a "tara merce" il peso dell'imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballi contenenti fogliame (insalate, spinaci etc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo. Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull'imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

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

In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:

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

Possono inoltre essere riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione.

Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

Per quanto riguarda questa categoria di alimenti, si fanno le ulteriori precisazioni:

- ortaggi, verdure e frutta dovranno essere forniti al giusto grado di maturazione (dovranno, cioè, essere maturi fisiologicamente, e non solo commercialmente)
- non dovranno essere di provenienza extra comunitaria in tutti i casi in cui ci sia la disponibilità di una produzione nazionale o CEE
- ove possibile, dovrà essere data la preferenza a prodotti coltivati con sistemi di

"lotta biologica guidata e integrata", certificati da enti pubblici e da organismi privati legalmente riconosciuti.

ORTAGGI FRESCI, TUBERI E BULBI

Carote, finocchi, zucchine, cipolle, prezzemolo

Patate

Insalate, pomodori, cetrioli, coste, spinaci ed altri ortaggi

Tutti gli ortaggi devono essere di prima qualità.

Inoltre devono:

- essere giunti ad una naturale e compiuta maturazione ed essere esenti da qualsiasi difetti o tare che possano alterare, a giudizio della persona preposta al controllo, i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;

- essere asciutti, privi di terriccio, di insetti e di altri corpi o prodotti eterogenei.

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

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

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

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

FRUTTA FRESCA

Banane

Mele, pere, ciliegie, fragole, albicocche, prugne, kiwi, uva

Arance, clementine, limoni e altra frutta

La frutta deve essere di prima qualità e confezionata in plateau, dove deve essere indicato il peso e la località di provenienza.

Inoltre deve avere le seguenti caratteristiche:

- deve essere accuratamente selezionata, esente da difetti visibili;

- deve avere la calibratura e grammatura richiesta (gr. 150 per pere, mele, arance, pesche, il più possibile vicino a gr. 150 per le banane);

- deve aver raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo, o essere ben avviata verso la maturazione;

- deve essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovrammaturazione;

- la frutta granella (mele, pere) ed a drupa (pesche, albicocche, susine, ciliegie) non dovrà mai presentare polpa annerita o fermentata, né iperspacchi dovuti a sovrammaturazione;

- l'uva deve essere costituita dalla totalità dei grappoli con grani asciutti e maturi, priva di bacche ammaccate o ammuffite;

- i limoni dovranno essere di forma ovoidale, con epicarpo liscio, ricco di olii essenziali, ed indenni da alterazioni di qualsiasi natura, ricchi di sugo, a pieno turgore e con semi non germogliati.

Tutti i frutti devono essere omogenei, uniformi, selezionati e composti da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione.

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

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

CALENDARIO DEGLI ORTAGGI FRESCHI

GENNAIO

Bietole, carciofi, carote, cavoli, cavolfiori, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca

FEBBRAIO

Bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

MARZO

Carciofi, carote, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rosmarino, salvia, sedano, soncino, spinaci, verze

APRILE

Asparagi, carote, cipolle, carciofi, fagiolini, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine

MAGGIO

Asparagi, bietole, carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucchine

GIUGNO

Asparagi, bietole, carote, cavolfiori, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, verze, zucchine

LUGLIO

Bietole, carote, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine

AGOSTO

Carote, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, zucchine, zucca

SETTEMBRE

Carote, cavoli, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca, zucchine

OTTOBRE

Carote, cavolfiori, cipolle, fagioli, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca

NOVEMBRE

Carciofi, carote, cavolfiori, coste, fagiolini, finocchi, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca

DICEMBRE

Carciofi, carote, cavolfiori, cipolle, coste, erbe, finocchi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

Arance, banane, kaki, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere

FEBBRAIO

Arance, banane, mele, pere, mandarini

MARZO

Arance, banane, mele, pere

APRILE

Banane, mele, pere

MAGGIO

Banane, ciliegie, fragole, pere, prugne

GIUGNO

Albicocche, ciliegie, fragole, pere, susine, mele

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliegie, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO

Anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE

Mele, pere, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Kaki, limoni, mandaranci, mele, pere, uva

NOVEMBRE

Arance, banane, kaki, mandaranci, mele, pere

DICEMBRE

Arance, banane, mele, pere, mandarini, kaki

OLII E CONDIMENTI

OLIO DI OLIVA VERGINE EXTRA

Denominazione in vigore dal 01/01/1991 D.M. 509 ottobre 1987.

L'olio extra vergine di oliva da somministrare deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non deve aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la decantazione, la centrifugazione e la filtrazione.

L'acidità del prodotto espressa in acido oleico non può eccedere 1 gr/100 gr ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati, a perdere, da litri 1 cadauno.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che non posseggono le caratteristiche sopra indicate e quelli che rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazione o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olii a composizione anormale, nonché i prodotti che all'esame organolettico rivelino odore di rancido, muffa, fumo o simili.

Confezioni da lt. 1 da usarsi per condire.

Confezioni da lt. 0,5 da fornire nei refettori.

OLIO DI OLIVA

L'olio di oliva deve rispondere alle caratteristiche fissate per legge e in particolare deve presentare acidità espressa in acido oleico non superiore a 1,5 %; non deve presentare all'esame organolettico difetti nell'odore e nel sapore, ed altri difetti comprovabili attraverso le reazioni caratteristiche, indicate nei metodi ufficiali di analisi, o attraverso le ricerche normalmente effettuate nei laboratori chimici.

Il prodotto deve essere utilizzato per cucinare, e deve essere contenuto in confezioni da 5 lt max., perfettamente sigillate e integre.

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

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

L'olio di semi di arachide deve avere una acidità totale libera, calcolata come acido oleico, non superiore allo 0,5 %; deve essere limpido, non presentare all'esame organolettico difetti nell'odore e nel sapore, ed altri difetti comprovabili attraverso le reazioni caratteristiche, indicate nei metodi ufficiali di analisi, o attraverso le ricerche normalmente effettuate nei laboratori chimici.

Deve essere addizionato con il 5 % di olio di sesamo a reazione cromatica caratteristica.

In ogni caso, il prodotto deve avere tutti i requisiti previsti dalle leggi vigenti.

Il prodotto deve essere confezionato in contenitori sigillati, a perdere, da lt 5 cadauno.

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

ACETO BIANCO

Deve essere prodotto a partire da vini bianchi; è consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, ed enocianina per colorarlo, mentre è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti diverse dall'enocianina.

Confezioni da lt 1; confezioni da 0.5 lt da lasciare nei refettori.

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

SALE

Il sale ad uso commestibile è denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità.

E' possibile l'utilizzo di sale iodurato che risponda alle normative vigenti.

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

Saranno da prevedersi opportuni contenitori spargisale da lasciare nei refettori.

CONSERVE E SEMICONSERVE

MARMELLATE MONOPORZIONE gr 20

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

Le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.

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

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

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

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

.. caramellizzazione degli zuccheri

.. sineresi

.. cristallizzazione degli zuccheri

.. sapori estranei

.. ammuffimenti

.. presenze di materiali estranei.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio quanto previsto dalle normative in vigore.

POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi di legge.

In particolare, i pomodori devono essere 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 sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.

I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalle leggi in vigore e successive modificazioni; per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno-piombo, si faccia riferimento ai limiti di legge.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:

.. denominazione e tipo di prodotto

.. peso sgocciolato

.. peso netto

.. nome della ditta confezionatrice

.. luogo di produzione

.. ingredienti in ordine decrescente

.. data di scadenza

Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come dall'art. 67 del per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 Kg.

I pomodori pelati devono inoltre essere prodotti nell'anno, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici e coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO SOTT'OLIO

Il prodotto deve presentare come liquido di governo, unicamente olio di oliva; deve essere consegnato in confezioni intatte e sigillate, esenti da difetti.

I prodotti devono riportare in etichetta tutte le informazioni previste dalle leggi in vigore.

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

SUCCHI DI FRUTTA (pera, mela, pesca etc.)

Il prodotto è quello definito dalle normative in vigore.

I prodotti devono riportare sull'imballaggio le indicazioni previste dalla legge.

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

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione.

Si dovranno utilizzare succhi di frutta naturale, contenenti il 100% di frutta, senza zuccheri aggiunti né conservanti, ottenuti da frutta prodotta con sistemi di "lotta biologica, guidata ed integrata".

Confezioni: tetrabrik da 200 ml - bottiglie da 125 ml.

ACQUA

ACQUA MINERALE NATURALE

Le acque minerali devono attenersi alle normative in vigore, per quanto riguarda:

- classificazione in base ai referti delle analisi chimiche
- indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta
- acque minerali confezionate in cloruro di polivinile (verifica dei limiti di cessione)
- limiti di carica microbica come segue:

“ parametro limite

“ parassiti e microrganismi patogeni assenti

“ E. Coli e coliformi fecali assenti /250 ml

“ Streptococchi fecali assenti/250 ml

“ Clostridi solfitoreducenti assenti /250 ml

“ PseudomonasAeruginosa assenti /250 ml

“ StaphylococcusAureus assenti /250 ml

“ Salmonella assenti /250 ml

Carica microbica saprofitaria:

a) alla sorgente pochi microrganismi - in acque naturali non addizionate di CO₂, possono essere raggiunte concentrazioni nell'ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche / ml, mentre in quella con CO₂ la suddetta carica non supera generalmente 10³. Quando si riscontri il superamento del suindicato ordine di grandezza di 10⁴ cellule microbiche/ml, si procederà ai dovuti accertamenti su un numero significativo di campioni, al fine di poter individuare l'eventuale influenza di significativi fattori contaminanti esterni nel determinismo di tale carica.

b) alla fine dell'imbottigliamento, entro 24 ore dal prelievo, su campioni mantenuti a 4°C non superiore a 10 volte la carica della sorgente.

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

VARIE

CAMOMILLA IN FILTRI MONODOSE

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi e solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

THE IN FILTRI MONODOSE

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe,

insetti, granelli di sabbia etc., inoltre non deve presentare odore o sapore estranei.
Le confezioni devono essere integre ed intatte.
Ogni sofisticazione è vietata, come da normative vigenti.

ORZO SOLUBILE

Il prodotto deve essere approvvigionato in confezioni da 500 gr circa, sigillate, intatte ed esenti da difetti.
Deve riportare in etichetta quanto previsto dalle normative vigenti.

CIOCCOLATO FONDENTE E AL LATTE

In barrette da 30 gr circa, integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legislazione vigente.

SUCCO DI ARANCIA FRESCO PASTORIZZATO

Deve essere ottenuto dalla spremitura di arance bionde o rosse; dopo pastorizzazione deve essere confezionato senza aggiunta di zucchero, conservanti o additivi, in brick da 0,5 o 1 lt; deve essere conservato a non più di +4°C, e riportare sulla confezione tutte le diciture di legge.

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

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in confezioni da 5 o 10 gr, sigillate e recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme della tutela della denominazione di zafferano riferirsi alle vigenti disposizioni di legge.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alle leggi in vigore; il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/Kg.

Le confezioni devono riportare, tutte le disposizioni di legge, ed in particolare:

.. denominazione

.. peso netto

.. nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE

.. la sede dello stabilimento produttore.

Per semolato si intende il prodotto a media granulosità.

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

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti (Filth-Test)