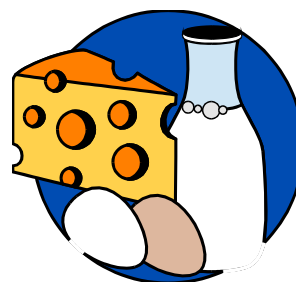
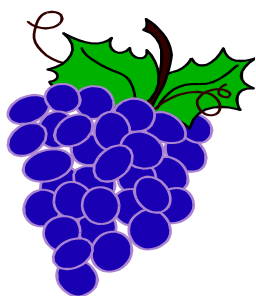
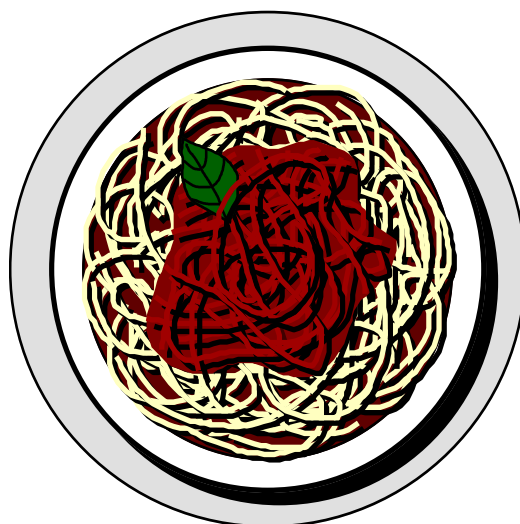
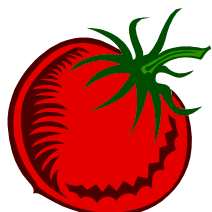
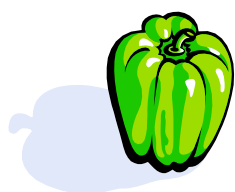


A.S.S.O S.r.l.  
-Azienda Servizi Sociali Osimana-



*CAPITOLATO MERCEOLOGICO  
DELLE DERRATE ALIMENTARI*



## **SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI.**

**TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI** dovranno essere composte da materie prime con provenienza da allevamenti e coltivazioni **ITALIANE**, (escluse le banane e alcuni tipi di pesce) le quali dovranno essere lavorate, trasformate e confezionate in Italia; **solo un 10% dei prodotti potranno essere di provenienza Comunitaria. LE CARNI E TUTTI I PREPARATI A BASE DI CARNE dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in ITALIA.**

Tutte le derrate alimentari dovranno essere di 1° QUALITA'.

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

I criteri generali a cui fare riferimento nell'approvvigionamento delle materie prime impiegate nella ristorazione scolastica da parte delle Ditte fornitrice sono:

- **La CORRISPONDENZA** delle derrate alimentari fornite a quanto richiesto nel capitolato d'appalto.
- **Le DERRATE non devono contenere Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.)** secondo quanto previsto dalla L del 6/4/ 2000 n. 53. Non devono contenere tracce di Ocratossine (ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente: Reg.CE n 1881/2006, Reg.CE 1441/2007.
- **Le FORNITURE** dovranno essere regolari e a peso al netto degli scarti. Non sono previste tolleranze.
- **La COMPLETA** ed esplicita compilazione di bolle di consegna e di fatture riportando un lotto di tracciabilità e rintracciabilità dei prodotti consegnati secondo le normative vigenti( Reg. CE 178/2002).
- **La DENOMINAZIONE** di vendita del prodotto secondo le norme vigenti.
- **L' ETICHETTATURA** in conformità al D.Lgs. n 109/92 e succ. modifiche ed integrazioni, al D.Lgs. n°114/2006 e succ.mod. e integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.
- **Il TERMINE** minimo di conservazione o di scadenza ben visibile sulle confezioni.
- **Gli IMBALLAGGI** integri senza alterazioni evidenti ( lattine non bombate, cartoni non lacerati ecc.)
- **L'INTEGRITA'** del prodotto consegnato (assenza di muffe, parassiti, odori sgradevoli ecc.)
- **La PRESENZA** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento ( aspetto, colore, sapore ecc).
- **I MEZZI DI TRASPORTO** impiegati, igienicamente e tecnologicamente idonei, in perfetto stato di manutenzione ed a norma e deve essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo ( capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)
- **I MATERIALI ed oggetti** che vengono messi ha contatto con gli alimenti devono essere conformi, secondo quanto stabilito dal D.Lsg.108/92,Reg CE 1935/2004,Reg CE 2023/2006 e Reg. CE 45/2009

- L'**ORGANIZZAZIONE** di un piano di campionamento su prodotti anonimi di tipo chimico-microbiologici che dovranno essere conformi ai limiti stabiliti sulla base del Regolamento CE n. 1441/ 2007 e il rispetto dei criteri di sicurezza alimentare.

La vita commerciale residua dei prodotti al momento della consegna deve essere almeno la seguente:

del 70 % per i prodotti stabili a temperatura ambiente e per i surgelati o congelati;

del 70 % per i prodotti da conservare in catena del freddo (+4° C);

del 70 % per i prodotti ortofrutticoli surgelati;

dell'80%.per i prodotti freschi con "*tmc – data produzione ≤ a 14 giorni*" .

La vita residua del Prodotto viene determinata come segue:

$$Vita\ residua = \frac{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ consegna}{data\ termine\ del\ tmc - data\ di\ produzione} \times 100$$

ove

tmc = termine minimo di conservazione (data fino alla quale il prodotto conserva le sue proprietà specifiche in adeguate condizioni di conservazione).

Per i prodotti alimentari ad elevata deperibilità dal punto di vista microbiologico, ai fini del calcolo della vita residua, il tmc è sostituito dalla data di scadenza.

Nei casi in cui non sia prevista dalla legge l'indicazione sul prodotto della data di produzione, ai fini dell'identificazione della vita residua è facoltà dell'Amministrazione Contraente richiedere al Fornitore il numero dei giorni risultanti dalla differenza tra tmc e data di produzione.

Le prescrizioni di cui al presente paragrafo non si applicano ai prodotti (per esempio: sale, vino) previsti dalla legge 109/92 per i quali non è obbligatoria l'indicazione del tmc o della data di scadenza.

**Gli imballaggi** devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 23/08/82 n.777, sue mod. ed integrazioni e dai DM di applicazione.

E' vietata la consegna dei prodotti alimentari che non riportino la lingua italiana le indicazioni di cui al precedente punto. L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme alla legislazione nazionale vigente. Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile, e più precisamente: per ortofrutta cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo, con l'esclusione di imballi in plastica a perdere per oli vetro verde o scuro; per contenitori superiore a litri due anche acciaio, per cereali carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti

per pasta confezioni di cellulosa o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene per fluidi vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche, (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili).

### **Rintracciabilità.**

**Ai sensi dell'art.18 del Reg. CE 178/2002, i fornitori di derrate, su richiesta dell'amministrazione, dovranno produrre documenti che diano evidenza di tutti i passaggi costituenti la filiera produttiva dei prodotti alimentari consegnati, al fine di garantire la rintracciabilità dell'intera filiera dalla produzione delle materie prime alla distribuzione finale.**

### **SPECIFICHE GENERALI PER PRODOTTI BIOLOGICI.**

Come alimento biologico s'intende un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono essere quindi:

- provenienti da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (concimi, diserbanti, insetticidi, anticrittogamici, conservanti, ecc.) nel rispetto del Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. CE n. 889/2008
- caratterizzati da un tenore in nitrati inferiore rispetto ai prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti del Reg. CE n.834/2007 e del Reg. CE n. 889/2008 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati. .

Tutti i prodotti di provenienza extracomunitaria, ove ammessi, devono essere certificati ed etichettati in conformità alla normativa comunitaria sulla produzione biologica ed è in ogni modo richiesto la certificazione con marchio riconosciuto CEE.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

per ortofrutta: cassette di legno o cartone alimenti

per oli : vetro verde

per cerali: carta o altro materiale idoneo per alimenti

per pasta: confezioni di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti

Tutti i prodotti devono essere etichettati.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007 e del Reg. n. 889/2008.

L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla ( IT per l'Italia ), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

## **1 CEREALI E DERIVATI**

### **PASTA DI SEMOLA E PASTA ALL'UOVO**

La pasta di semola di grano duro, e la pasta all'uovo dovranno possedere tutti i requisiti igienici e merceologici previsti dal Reg. CE n. 854/2004 e successive modificazioni, nonché da tutte le altre disposizioni legislative vigenti in materia, ed essere idonea ad una buona e sana alimentazione umana. La pasta di semola e all'uovo fornita dovranno essere sempre di prima qualità, secondo le definizioni merceologiche.

La pasta deve essere ben fatta, ben stagionata e ben asciutta, con odore e sapore buoni e gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura; non acida, ne ammuffita, ne alterata od invasa da acari, tonchi, altri insetti o larve di insetti o da qualsiasi altro parassita vegetale o animale.

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà, altresì, presentare una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni, una volta cotta dovrà conservare la forma e presentare una buona consistenza, senza lasciare nella marmitta sedimenti farinacei od amidacei.

I ritagli e le paste spezzate, saranno respinti, anche se, salvo per la forma e le dimensioni, essi corrispondessero in toto ai requisiti del presente capitolato.

Pertanto saranno sempre rifiutate le partite di pasta che risultassero di qualità inferiore alla prima o che, comunque, a seguito di opportuni **accertamenti merceologici** di cottura, ecc, si dovessero dimostrare non idonee.

Etichettatura e confezionamento.

La pasta deve essere consegnata in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (sacchi di plastica per uso alimentare) materiale a norma del D.Lgs. 108/92 e Reg CE 1935/2004 Reg CE n2023/2006 e Reg. CE n.450/2009 tali da garantire l'integrità del prodotto, tali da garantire l'integrità del prodotto, in conformità al D.Lgs. n.109/92 e succ.mod. e/o integrazioni, concernente l'etichettatura, al D.Lgs. n. 114/2006 riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

Le singole confezioni di pasta all'uovo possono essere poste in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi. Non è consentita la consegna di pasta all'uovo sfusa o in confezioni di pezzatura maggiore rispetto a quella indicata.

### **PASTA DI SEMOLA *Biologica***

La pasta dovrà essere prodotta con semola di grano duro di coltivazione biologica nel rispetto del Reg.CE 834/2007 e trafilata al bronzo.

La pasta deve essere di colore ambrato, perfettamente essiccata, ben asciutta, con odori e sapori gradevoli, priva di coloranti ed altre sostanze di qualsiasi natura, ben conservata.

Non deve presentare difetti tipo: presenza di macchie nere e bianche, bolle d'aria, spezzature o tagli;

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

La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa.

La pasta dovrà avere altresì una buona resistenza alla cottura, relativamente alla forma ed alle dimensioni; una volta cotta dovrà conservare la forma e avere una buona consistenza, senza lasciare nel contenitore sedimenti amidacei o farinacei.

Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione.

La pasta non deve essere ottenuta da grano transgenico. Confezioni da 5 Kg, 3 Kg, 1 Kg.

Vari formati, su richiesta degli addetti della refezione scolastica.

La composizione chimica della pasta di semola biologica dovrà corrispondere ai seguenti parametri:

Umidità massima: 12,50%

Ceneri sul secco comprese tra 0,70/0,90%,.

Cellulosa sul secco comprese fra 0,20/ 0,45%,

Sostanze azotate sul secco ( N x 5,70 ) minimo 10,50%;

grado di acidità sul secco massimo 4,00

grado di spappolamento percentuale massima 5,60%

## PASTA SECCA ALL'UOVO

La pasta all'uovo secca deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti del D. Lgs. 65/1993 e succ. modifiche e/o integrazioni. Il prodotto deve essere esente da additivi e di 1° qualità.

La pasta dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%;
- acidità massima gradi 5 su 100 parti di sostanza secca;
- ceneri a secco comprese tra 0,85/1,05%;
- sostanze azotate sul secco (N x 5,70) minimo 12,50%
- cellulosa sul secco 0,20/0,45%.
- Estratto etereo minimo su gr. 100 di secco gr. 2,80
- Estratto alcolico minimo su gr. 100 di secco gr. 4,00
- Steroli su gr. 100 di secco minimo gr. 0,15

L'estratto etereo e l'estratto alcolico non devono risultare inferiori rispettivamente a gr. 2,80 e a gr.4,00 riferiti a cento parti di sostanza secca.

Il contenuto degli steroli deve risultare inferiore a gr. 0,15 sempre riferiti a cento parti di sostanza secca, secondo metodi ufficiali di analisi.

I parametri microbiologici della pasta all'uovo dovrebbero essere i seguenti:

	n	C	M	M
Carica batterica a 32 °C	5	2	10 <sup>4</sup> U.F.C/g	10 <sup>6</sup> U.F.C /g
Staphylococcus aureus	5	2	10 <sup>2</sup> U.F.C/g	10 <sup>3</sup> U.F.C/g
Salmonella	5	0	Assente in 25 g	Assente in 25 g

( Regione Emilia – Romagna – campionamento standard di riferimento nell'ambito della verifica del Piano di Autocontrollo aziendale – ARPA- ).

#### LEGENDA:

n = numero di campioni da esaminare

c = numero campioni che possono avere valori tra m e M

m = valore di riferimento (standard atteso)

M = valore massimo consentito ( valore da non superare )

I formati richiesti per la pasta all'uovo, secca, sono: FETTUCCHINE NIDI E PASTINA PER MINESTRA

#### **PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE surgelata.**

La pasta all'uovo secca deve essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno quattro uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per chilogrammo di semola.

Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido prodotto esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti del D. Lgs. 65/1993 e succ. modifiche e/o integrazioni. Il prodotto deve essere esente da additivi e di 1° qualità.

La consegna dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. n. 327/80 e succ.mod. e/o integrazione, con mezzi frigoriferi, costruiti e attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto una temperatura compresa fra - 18 °C e - 22 °C ( sono tollerate brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C).

#### **TORTELLINI DI CARNE SURGELATI**

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere glutammato monosodico.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- **La pasta** deve essere: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- **Il ripieno** deve essere composto da carne bovina, lombo di maiale, pollame, formaggio grana, e pangrattato.

I limiti di carica batterica devono essere i seguenti:

Carica totale < 10.000 ufc/g

Coliformi totali < 50 ufc/g

Strep. Fecali < 50 ufc/g

Strep. Aurei < 50 ufc/g

Salmonella assenti in 25 gr.

E.Coli < 50 ufc/g

Muffe < 100 ufc/g

La consegna dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. n. 327/80 e succ.mod. e/o integrazione, con mezzi frigoriferi, costruiti e attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto una temperatura compresa fra - 18 °C e - 22 °C ( sono tollerate brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C).

#### **RAVIOLI DI RICOTTA E SPINACI surgelati.**

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto e non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusto, senza additivi e conservanti. Non devono contenere glutammato monopodico.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- **La pasta** deve essere: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.
- **Il ripieno** ricotta 40%, spinaci 20%, formaggio grana, sale.

I limiti di carica batterica devono essere i seguenti:

Carica totale	< 10.000 ufc/g
Coliformi totali	< 50 ufc/g
Strep. Fecali	< 50 ufc/g
Strep. Aurei	< 50 ufc/g
Salmonella	assenti in 25 gr.
E.Coli	< 50 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g

La consegna dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. n. 327/80 e succ.mod. e/o integrazione, con mezzi frigoriferi, costruiti e attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto una temperatura compresa fra  $-18^{\circ}\text{C}$  e  $-22^{\circ}\text{C}$  ( sono tollerate brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ ).

### **GNOCCETTI DI PATATE surgelati**

Gli gnocchi di patate dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore.

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti, nell'ordine citato: patate, farina di grano tenero, e sale. Il prodotto non dovrà contenere alcun additivo. Non è consentito l'uso di qualsiasi tipo di latte, di anidride solforosa, ne di altri composti non ammessi dalla normativa vigente in materia.

Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura deve presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari.

**Il formato richiesto deve essere piccolo.**

La consegna dovrà essere effettuata nel rispetto delle norme di cui al D.P.R. n. 327/80 e succ.mod. e/o integrazione, con mezzi frigoriferi, costruiti e attrezzati in modo da mantenere per tutta la durata del trasporto una temperatura compresa fra  $-18^{\circ}\text{C}$  e  $-22^{\circ}\text{C}$  ( sono tollerate brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ ).

### **RISO parbolied**

La qualità richiesta è riso bianco FINO RIBE con trattamento Parbolied della migliore qualità. Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità massima al 14%, privo di sostanze minerali e di coloritura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rosso, grani rotti, grani gessati ( grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee e aloni neri ) grani ambrati ( cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie.

Il riso richiesto non deve provenire da coltivazione transgeniche.

Il riso non deve essere sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione.

Il riso non deve essere cosparso da polvere quale gesso, caolino, o presentare un colore non proprio derivante da colorazione con sostanze diverse, quali ad esempio cromato di piombo, ossido di ferro, gesso, caolino, ecc. per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate.

Le caratteristiche merceologiche per il riso cotto devono essere le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15-20 minuti.

Dovrà essere fornito in confezione sottovuoto; la confezione non dovrà presentare insudiciamento esterno, né rotture.

## **RISO BIOLOGICO**

Deve avere le stesse caratteristiche del riso sopra descritto.

Il prodotto deve essere conforme ai principi di produzione agricola biologica in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dal Reg. CE n. 834 /2007.

Tutti i prodotti devono essere etichettati e rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007.

## **FARINA DI GRANO TENERO BIANCA TIPO 00.**

Per farina di grano tenero tipo 00 deve intendersi la farina ottenuta dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità. La farina non deve provenire da coltivazione transgeniche.

La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione in conformità del D. Lgs. n. 109/92 al D.Lgs. 114/2006.

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

Le caratteristiche Chimico- Fisiche devono essere : Umidità 15,5% MAX  
Ceneri 0,55% MAX

Le caratteristiche Reologiche : W 180/260  
P/L 0,5% Medio  
Assorbimento 50% Medio

Le confezioni in pacchi da 1 kg e in sacco carta multistrato sigillato da 25 kg

## **FARINA INTEGRALE di grano tenero BIO.**

Per farina integrale deve intendersi la farina proveniente dalla parte esterna del chicco (strato aleuronico) . La percentuale di estrazione giunge al 100%.

La farina non deve contenere tracce di farine scadenti o avariate, farine di altri cereali, e di sostanze minerali che ne aumentano il peso e la compattezza o di sostanze comunque che ne migliorino l'aspetto.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro, devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data di durata di conservazione in conformità del D. Lgs. n. 109/92 al D.Lgs. 114/2006.

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

Il prodotto deve essere conforme ai principi di produzione agricola biologica in assenza di pesticidi ed anticrittogamici, come indicato dal Reg. CE n. 834 /2007.

Tutti i prodotti devono essere etichettati e rispettare quanto previsto dal Reg. CE n. 834 /2007.

## **FARINA PER POLENTA MACINATA FINE.**

Ottenuta mediante macinazione di mais di qualità, no OGM, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.

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

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

## **LIEVITO DI BIRRA FRESCO**

Il lievito di birra deve essere consegnato fresco in cubetti del peso indicato, confezionati singolarmente chiusi etichettati secondo le normative vigenti D.Lsg 109/92 e succ. mod.

Il lievito di birra deve essere consegnato nel rispetto delle caratteristiche tipiche del prodotto ed idoneo all'utilizzo cui è destinato.

## **LIEVITO DI BIRRA DISIDRATATO**

Il lievito di birra secco disidratato è formato da una serie di palline abbastanza grandi che sono rivestite di cellule di lievito inattive che proteggono quelle interne ancora vive. Il prodotto necessita di essere posto in acqua tiepida per essere attivato. Deve avere le stesse caratteristiche descritte per il fresco. Il lievito secco necessita di riattivazione.

## **LIEVITO NATURALE MADRE DISIDRATATO**

Lievito naturale di farina di grano tenero tipo "0" in polvere. No OGM. Deve essere di aspetto bianco avorio, odore tipico, sapore acidulo.

**Caratteristiche Chimico-Fisiche** deve essere Umidità 7% Max, PH 3 -1,5, Acidità totale 12 Medio

### **Caratteristiche microbiologiche:**

carica batterica totale:	< 100u.f.c/gr
Lieviti	< 100u.f.c/gr
Muffe	< 100u.f.c/gr
Coliformi totali	< 100u.f.c/gr
Coliformi fecali	< 10 u.f.c/gr
Escherichia coli	< 10 u.f.c/gr
Stafhylococcus coagulasi +	< 10 u.f.c/gr
Salmonella spp	assente in 25 gr

## **ORZO PERLATO BIO – FARRO PERLATO BIO**

I grani dovranno presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi dovranno essere tracce di semi infestanti.

Il prodotto dovrà essere indenne da parassiti e altri corpi estranei. Dovrà essere fornito in confezione sottovuoto; la confezione non dovrà presentare insudiciamento esterno, né rotture.

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

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento Reg. CE n. 834 /2007.

Il prodotto deve provenire da coltivazioni nazionali o regionali e deve essere consegnato: orzo perlato a chicchi, farro decorticato a chicchi interi.

## **SPEZZATO DI FARRO BIO**

Il prodotto dovrà essere indenne da parassiti e altri corpi estranei. Dovrà essere fornito in confezione sottovuoto; la confezione non dovrà presentare insudiciamento esterno, né rotture.

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

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del regolamento Reg. CE n. 834 /2007.

Il prodotto deve provenire da coltivazioni nazionali o regionali.

## **COUS\_COUS PRECOTTO BIO**

Prodotto con farine di grano duro, deve essere indenne da parassiti e non deve contenere corpi estranei. Deve essere da agricoltura biologica, conforme a quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. 889/2008 e succ. modif. Si richiedono confezioni da Kg. 0,5 e Kg. 1.

## **FIOCCHI DI CEREALI BIO**

Di riso, mais,avena. Devono risultare uniformi e puliti: indenni da parassiti ed insetti, non devono presentare corpi estranei quali ad esempio larve, frammenti di insetti. Etc. ed alterazioni di tipo microbiologico. Le confezioni devono essere integre. Non deve contenere ingredienti non consentiti dalla legge n.580 del 04/07/67. Non deve contenere additivi. Il prodotto non deve contenere OGM. La fornitura dovrà essere effettuata in confezioni sottovuoto da 500 gr.

## **LEGUMI SECCHI BIO**

I legumi secchi devono essere: puliti, di pezzatura omogenea, sono ammessi difetti di forma, sani e non devono essere presenti attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, privi di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio, uniformemente essiccati. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. I legumi non devono essere ottenuti da coltivazioni transgeniche.

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

L'etichettatura dovrà riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del prodotto biologico, ai sensi del Reg. CE n. 834 /2007.

I legumi richiesti sono : fagioli cannellini, fagioli borlotti, lenticchie rosse decorticate, ceci, misto legumi.

## **CRACKERS NON SALATI**

I crackers devono essere prodotti con farina di frumento, olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale, lievitazione naturale. Non devono contenere sale aggiunto, aromatizzanti, emulsionanti o strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dall'olio extra vergine di oliva, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normative vigenti. Non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

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

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. Devono essere in confezione monoporzione da gr. 25.

## **FETTE BISCOTTATE**

Le fette biscottate devono rispettare le caratteristiche di cui al D.P.R. 283/93; devono essere fresche, croccanti e non presentare odore o sapore o colore anormale e sgradevole.

Non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

Le confezioni devono essere chiuse e monoporzione, prive di difetti e riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Il tenore in umidità non deve essere superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto. Devono essere in confezione monoporzione da gr.15.

## **BISCOTTI FROLLINI**

Prodotti in conformità alle norme vigenti, non dovranno contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge 580/67, dal D.M. 31 marzo 1965 e suo decreto di aggiornamento 6 novembre 1992, n. 525.

Non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

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

Sono richiesti prodotti preparati con ingredienti naturali e con il minor numero di additivi. Non si accettano additivi antiossidanti. Devono essere in monoporzione da gr. 25.

## **2.PRODOTTI LATTIERO – CASEARI**

**Tutti i prodotti a base di latte dovranno provenire da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/1997 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.**

### **LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO.**

Il latte UHT deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati CE a norma del D.P.R. 54/97 per quanto applicabile in virtù del Regolamento CE 2076/2005 e regolamenti 852/2004, 853/2004, 854/2004 e norme collegate e di applicazioni.

Deve essere di provenienza nazionale e deve rispondere alla caratteristiche nutrizionali e qualitative previste dalla Legge 169/89.

Per “latte alimentare” deve intendersi il prodotto ottenuto unicamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi con le seguenti caratteristiche:

- colore : opaco, bianco tendente debolmente al giallo;
- sapore: dolciastro gradevole;
- odore: leggero, un po' aromatico, gradevole

La composizione bromatologica del latte UHT parzialmente scremato dovrebbe essere la seguente:

- proteine 3,2%
- lipidi 1,6%
- carboidrati 5,1%
- fibra 1,5%
- kcal 46

(tabelle di composizioni alimenti INRAN)

Deve rispettare i parametri fisici, chimici e microbiologici di legge, D.P.R. n.54 del 14/01/97 e Reg. CE 1441/2007.

Il latte non deve essere annacquato, aggiunto di acqua (per ridurre la carica batterica), contenere aggiunta di latte ma stitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti, diossine, detersivi, pesticidi ecc. in quantità superiore a quanto indicato dal Reg. CE 1881/2006, Reg. CE 1441/2007.

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

Il latte UHT deve avere alla consegna un intervallo minimo di scadenza di 2 mesi.

## **YOGURT MAGRO BIANCO - YOGURT ALLA FRUTTA BIOLOGICO**

Lo yogurt deve essere ottenuto esclusivamente con latte vaccino proveniente da animali allevati con metodo biologico (Reg. CE n.834/2007) con aggiunta di frutta in purea dei tipi indicati (pesca, pera, mela, albicocca, banana, fragola, ciliegia) e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) in determinate condizioni.

Dovranno essere assenti: aromi, aromatizzanti, antifermentativi, conservanti e additivi.

La composizione dovrà essere: yogurt, frutta, zucchero. La frutta presente dovrà essere in purea e ben omogenea al coagulo, in modo da non percepire pezzi di frutta o frammenti della stessa.

Deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0,6%.

Le confezioni da g 125 devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Lo yogurt bianco magro deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda della lavorazione .

Dovranno avere una scadenza di almeno 20 giorni posteriore alla data di consegna, riportare tutti la medesima scadenza e contenere germi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus*, *Streptococcus termophilus*) nel rispetto dei limiti fissati dall'Istituto Superiore di Sanità.

Il prodotto dovrà essere certificato ed etichettato dal Reg. CE n. 834 /2007. Al momento della consegna il prodotto deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

## **PANNA DA CUCINA UHT.**

Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla Circolare del Ministero delle Politiche Agricole n. 3 del 02/04/1998, in applicazione al Reg. CE 1234/2007 e succ. mod.

Deve essere ricavata esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugata e pastorizzata.

## **BURRO**

Il burro deve essere ottenuto dalla scrematura del latte intero di animali in buono stato di salute, sottoposto a centrifugazione. Il prodotto deve essere ottenuto in conformità alla Circolare del Ministero delle Politiche Agricole n. 3 del 02/04/1998, in applicazione al Reg. CE 1234/2007 e succ. mod.

Il prodotto deve contenere sostanza grassa non inferiore all'80%. Non dovrà risultare rancido o comunque alterato.

Il burro deve essere in perfetto stato di conservazione. Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, deve avere un aspetto omogeneo caratteristico, colore più o meno giallastro, sapore gradevole.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C, previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo ( capitolo IX, punto 5 Reg. CE n. 852/2004)

## **FORMAGGI**

Dovranno essere forniti formaggi di alta qualità, con imballi, etichette, e diciture che rispettino le normative vigenti.

Potranno essere forniti formaggi a denominazione di origine e tipici, anche in parti preconfezionate purchè negli involucri che li contengono risulti l'indicazione di origine o tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione (DPR 22.9.81) A richiesta dovranno essere forniti i seguenti formaggi: Asiago, Emmenthal, Italico, Parmigiano Reggiano, Pecorino fresco, caciotta dolce fresca, e formaggi freschi mozzarella, robiola, ricotta di mucca, stracchino.

**Tutti i formaggi freschi al momento della consegna da parte del fornitore dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni**

## **PARMIGIANO REGGIANO DOP**

Il parmigiano reggiano è un formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto nella zona delle province di Reggio Emilia, Parma, Modena, Mantova, ottenuto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione stagionale, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio.

Le caratteristiche merceologiche del parmigiano reggiano sono le seguenti:

- Formaggio a denominazione di origine DOP
- prodotto da puro latte vaccino fresco, grasso minimo sulla sostanza secca 32%.
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta, dovuti a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenza o altro;
- deve avere una stagionatura almeno tra i 18 e 24 mesi e riportare dichiarazioni riguardante il tempo di stagionatura;
- idoneo ad essere grattugiato;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano;
- umidità non inferiore al 25% e non superiore al 35%,

Il confezionamento deve essere sottovuoto in tranci, regolarmente etichettato da ditta autorizzata dal Consorzio del Parmigiano Reggiano.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

## **RICOTTA DI LATTE VACCINO**

Deve essere prodotta con latte vaccino fresco di provenienza esclusivamente italiana; non deve presentare sapore, colore o odori anomali. Derivato del latte per coagulazione della latto-albumina del siero di latte. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero, sale. Deve avere un tenore di grasso del 10% circa e un'umidità non superiore a 60-65%. Additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità acido citrico.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallo-paglierino; il sapore dolce e l'odore tipico che ricorda quello del siero.

Il prodotto deve essere fresco e fornito in recipienti chiusi confezionate singolarmente da gr.100 e confezioni da kg. 1.5

Il prodotto deve essere consumato entro 7 giorni dalla data di produzione.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

### **MOZZARELLA FIOR DI LATTE**

Prodotto a partire da solo latte vaccino fresco esclusivamente di produzione italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 44% ; deve presentare buone caratteristiche microbiche; deve presentare buone caratteristiche microbiche e non presentare macchie o colore giallognolo.

Il sapore deve essere gradevole non acido e tipicamente burroso.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max 3 giorni, senza conservanti e ricca di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

La mozzarella fresca tipo fior di latte, può essere in pezzatura da 100 gr., in confezioni singole con liquido di governo, oppure in bocconcini o ciliegine di pezzatura inferiore 30 gr. alla mozzarella tipo, in confezioni da 1 Kg circa.

Le singole confezioni di mozzarella sia in busta da 100 gr che da 1 Kg possono essere poste in imballaggio di cartone o di polistirolo riportante esternamente l'etichettatura ai sensi del D.Lsg 109/92.

### **MOZZARELLA FIOR DI LATTE PER PIZZA**

La **mozzarella da pizza** deve avere le stesse caratteristiche della mozzarella normale, ma una quantità di acqua inferiore, e con un minor tenore di grasso (15-20% contro il 20-25% di quella da tavola).

La mozzarella da tavola tende a bagnare eccessivamente la pizza a causa della maggior quantità di acqua, mentre l'eccessiva quantità di grasso tenderà ad oliare la pizza.

Non verranno accettati i preparati per pizza con formaggio fuso.

### **STRACCHINO O CRESCENZA**

Prodotto a partire da puro latte vaccino fresco esclusivamente di produzione italiana; il grasso minimo contenuto sulla sostanza secca il 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, cremosa, di colorito bianco, con sapore gradevole e caratteristiche tipiche del prodotto.

Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Non presentare macchie o colore giallognolo.

Il prodotto deve essere di ottima qualità, di fresca produzione max. 4 giorni, senza conservanti e ricco di fermenti.

La confezione deve essere integra, senza difetti o rotture e deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109/92 e successive modificazioni. Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C

Lo stracchino o crescenza può essere in pezzatura da 100 gr.in confezioni singole oppure in confezioni da 1 kg

### **ROBIOLA**

Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Il formaggio deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto e non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

## **ASIAGO DOP**

Deve avere le caratteristiche descritte nel Disciplinare di produzione. Essere di provenienza esclusiva della zona di produzione tipica, dovrà riportare il Marchio di Tutela.

Il formaggio Asiago richiesto è di tipo d'allevato mezzano dal sapore dolce; deve possedere le seguenti caratteristiche:

- peso medio della forma da 8 kg a 12 Kg.;
- percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 34%;
- la forma cilindrica a scalzo basso, dritto o quasi dritto, con facce piane o quasi piane;
- la salatura a secco o in salamoia leggera;
- la crosta liscia, regolare
- la pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza, di colore leggermente paglierino, di sapore dolce per il formaggio di media stagionatura.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

## **EMMENTHAL BAVARESE**

Deve essere prodotto con latte vaccino fresco. Deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione. Deve presentare internamente la classica occhiatura.

Grasso minimo sulla sostanza secca 45%

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili, a temperature comprese tra 0°C e + 4°C.

## **FORMAGGIO FUSO ( FORMAGGINI senza polifosfati)**

I formaggini devono essere ottenuti dalla fusione di formaggio Emmenthal svizzero, senza polifosfati aggiunti e devono contenere un minimo di sostanza grassa non inferiore al 45% sul residuo secco. Devono essere facilmente spalmabili, avere colore e sapore tipici. Devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione.

Devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e non devono essere trattati con sostanze estranee allo scopo di conferire loro odore e sapore gradevoli, oppure essere eccessivamente duri, putrefatti o con difetti o alterazioni di qualunque natura.

## **FORMAGGIO ITALICO o BEL PAESE**

L'italico è un formaggio a pasta semi-dura e finissima ottenuto con latte vaccino fresco intero pastorizzato e innestato con fermenti dal limitato potere acidificante. Di forma cilindrica, con un diametro di circa 15-20 centimetri e uno scalzo leggermente concavo variabile tra i 7 e 8 centimetri, l'italico ha un peso di circa 2 kg. La crosta è liscia e sottile, di colore giallo pallido. La pasta è compatta e senza occhiatura, di un colore che oscilla fra il bianco e il giallo tenue.

## **PECORINO FRESCO dolce**

Formaggio a pasta tenera ottenuta da latte di pecora fresco pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio, sale. La forma è cilindrica, diametro 20cm, scalzo 5 cm. Il peso medio è di circa 1,100 Kg. La crosta deve essere leggera, liscia, color giallo. La pasta è bianca, burrosa dal sapore delicato.

## CACIOTTA FRESCA DOLCE

Formaggio a pasta tenera ottenuta da latte di vacca fresco pastorizzato, fermenti lattici vivi, caglio, sale. La forma è cilindrica, diametro 20cm, scalzo 5 cm. Il peso medio è di circa 1,100 Kg. La crosta deve essere leggera, liscia, color giallo. La pasta è bianca, burrosa dal sapore delicato. Si richiede il tipo da tavola con stagionatura di 6-10 settimane.

## 3. SALUMI

La qualità dei prodotti dovrà corrispondere all'osservanza di tutte le norme igienico – sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne, in particolare il **Decreto 21 settembre 2005**.

**Prosciutto cotto di ALTA QUALITA' (Decreto Ministero delle attività produttive 21 settembre 2005 – art. 9).**

Dovranno essere prosciutti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, temperature comprese tra +2°C e + 6°C; dovranno essere muniti di dichiarazione riguardante il tipo di prodotto ( si intende il ricavato dalla coscia di suino); all'interno dell'involucro non dovrà esserci liquido percolato, dovranno presentarsi compatti alla pressione, privi di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

Il peso non dovrà essere inferiore ai 7 Kg.

Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto cotto dovrà essere privo di polifosfati, caseinati, lattosio, amidi, proteine di soia, glutammato e glutine.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modificazioni, al D.Lgs. 114/2006.

Altre caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro;
- all'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l'aroma deve essere dolce “ di nocciola” non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

Non deve essere un prodotto “ricostituito” e, quindi, in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, dovrà essere 62-66%; i grassi dovranno essere il 6-10%.

**Il prodotto al momento della consegna dovrà avere una vita residua (shelf life) di 60 giorni.**

## PROSCIUTTO CRUDO TIPO dolce

**Dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle attività produttive del 21 settembre 2005**

Prosciutto crudo di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A, disossato, in confezione sottovuoto.

Il prodotto deve essere ottenuto soltanto da cosce di suino NATI, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE,

dove si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.Lgs. 537/92 e succ.modifiche ed integrazioni).

Colore del taglio: uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sodio;
- sapore dolce, morbido, aroma delicato, frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;
- scarsa marezatura della mescolatura;
- assoluta assenza di conservanti.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto nella regione del gerretto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio di produzione.

L'etichettatura deve essere conforme alle prescrizioni del D. Lgs. 109/92 e succ. modifiche e integrazioni al D.Lgs. 114/2006.

Il confezionamento dovrà essere sottovuoto.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10 Kg.

La composizione chimica per 100 gr di prodotto edibile deve essere così costituita:

- acqua 50,6%
  - proteine 25,5%
  - grassi 18,4%
- ( valori da tabelle di composizione di alimenti – INRAN)

I parametri microbiologici previsti per il prosciutto crudo richiesta sono i seguenti:

	n	c	m	M
Carica batterica totale a 32° per 44-48 ore	5	2	10 <sup>4</sup> U.F.C/g	10 <sup>5</sup> U.F.C /g
Clostridi solfito riduttori a 37° per 20 ore	5	2	10 U.F.C/ g	10 <sup>2</sup> U.F.C./g
Escherichia coli	5	5	< 30 /g	< 50/g
Staphylococcus aureus	5	2	5.10 U.F.C/g	5.10 <sup>2</sup> U.F.C/g
Clostridium perfringens	5	2	10 U.F.C/g	10 <sup>2</sup> U.F.C./g
Salmonella	5	0	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	5	0	Assente in 25 g.	Assente in 25 g

Il prodotto dovrà essere esente da difetti, in particolare:

- grasso irrancidito,
- presenza di parassiti nella massa,
- presenza di focolai di putrefazione quali il difetto di vena, di sott'osso, di gamba e di giarrè, di noce,

- alterazione di tirosina nel caso che le formazioni biancastre cristalline interessino buona parte delle fibre muscolari della fetta di prosciutto.

### **MORTADELLA BOLOGNA IGP**

Mortadella Bologna IGP di puro suino di 1° qualità deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche, chimiche e chimico fisiche:

- Aspetto esterno forma ovale e cilindrica;
- Il prodotto deve essere compatto di consistenza elastica;
- Al taglio la superficie deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme; le quadrettature bianche perlacce di tessuto adiposo devono essere presenti in quantità non inferiori al 15%
- Odore tipico aromatico;
- Sapore e gusto tipico delicato senza affumicatura.

### **PANCETTA**

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;

- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

#### **Tipologie richieste:**

- pancetta tesa affumicata
- pancetta arrotolata dolce

#### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

### **SPECK dell' Alto Adige**

Speck altoatesino, prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno 3 mesi confezionato sottovuoto. La materia prima deve provenire da cosce di suino selezionate. Deve seguire le norme dettate dal D.L. 537/92 e provenire da stabilimenti autorizzati CEE. Il prodotto deve avere le seguenti caratteristiche: umidità 29-43% proteine 20-24% lipidi 29-33%

Confezionato sottovuoto con stagionatura di almeno 3 mesi esente da difetti e sapore gradevole.

### **BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA – IGP**

Prodotto ottenuto da carne di manzo adulto di allevamento nazionale secondo quanto previsto dal disciplinare di produzione IGP.

Il prodotto fornito dovrà essere conforme al Regolamento CEE 2081/92.

La “Bresaola della Valtellina” al consumo deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche

- consistenza: soda, elastica;
- aspetto al taglio: compatto e assente da fenditure;
- profumo: delicato e leggermente aromatico;

colore: rosso uniforme con bordo scuro appena accennato per la parte magra; bianco per la parte grassa;  
gusto: gradevole, moderatamente saporito, mai acido;  
e le seguenti caratteristiche chimiche e chimico-fisiche:

umidità: max 65%;  
ceneri: min. 4%;  
grasso: max 7%;  
proteine: min. 30%;  
cloruro di sodio: max 5%.

La stagionatura minima di 45 giorni.

## **CARNE AVICOLA FRESCA**

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione in possesso dei bolli sanitari CE a norma della legislazione nazionale e dei regolamenti CE 853/2004, 854/2004, 2074/2005, 2076/2005 e disposizioni collegate e di applicazione.

**Tutti i prodotti avicoli freschi al momento della consegna da parte del fornitore dovranno avere una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.**

## **PETTO DI POLLO – FESA DI TACCHINO**

Le carni avicole di pollo e tacchino devono essere di origine nazionale documentata e certificata, fresche e di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e deve altresì:

- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE.
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1°C e + 4°C.

I tagli richiesti: petto di pollo, fesa di tacchino.

L'etichettatura e/o il documento di trasporto (DDT) deve riportare anche il bollo sanitario ( bollo CEE).

I petti di pollo e la fesa di tacchino dovranno essere confezionati sottovuoto, rispondenti ai requisiti di legge ed essere consegnati in imballaggi idonei riportanti in modo visibile la data di macellazione ed il contrassegno della visita sanitaria. La carne dovrà provenire da animali di recente macellazione (compresa fra i 2-5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

La composizione media della carne avicola dovrà essere corrispondente ai seguenti parametri:

POLLO : acqua 71-75% protidi 20-23% lipidi 1-5%

TACCHINO : acqua 70-75% protidi 20-25% lipidi 2,5-6%

I parametri microbiologici previsti per la carne avicola richiesta sono i seguenti:

	n	c	m	M
Carica batterica totale	5	2	10 <sup>6</sup> U.F.C/g	10 <sup>7</sup> U.F.C /g
Escherichia coli	5	2	10 <sup>2</sup> U.F.C /g	10 <sup>3</sup> U.F.C./g
Staphylococcus aureus	5	2	10 <sup>2</sup> U.F.C/g	10 <sup>3</sup> U.F.C/g
Salmonella	5	0	Assente in 25 g	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes			11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.

( Regione Emilia – Romagna – campionamento standard di riferimento nell'ambito della verifica del Piano di Autocontrollo aziendale – ARPA- ).

#### LEGENDA:

n = numero di campioni da esaminare

c = numero campioni che possono avere valori tra m e M

m = valore di riferimento (standard atteso)

M = valore massimo consentito ( valore da non superare )

### SOVRACOSCE DI POLLO FRESCO

Devono provenire da carne di pollo fresca di classe A secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.

Le carni utilizzate devono essere di 1° qualità e deve altresì :

- provenire da allevamenti e macelli riconosciuti CEE;
- provenire da animali allevati a terra e alimentati con granaglie OGM FREE;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogeniche, residui di antiparassitari e medicinali in genere;
- devono essere conservate e trasportate con mezzi refrigerati e mantenuti tra -1 ° C e + 4° C.

La pelle deve essere ben pulita, elastica, non disseccata, senza penne o piumole senza soluzione di continuità né ecchimosi e colorazioni anomali; grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro. Le sovra cosce (costituti dal femore) con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo di gr. 140- 170 gr. circa.

Tutti i tagli devono essere tolettati.

### OVOPRODOTTI

#### UOVA FRESCHE DI GALLINA

Uova fresche di gallina di produzione italiana di categoria “ A extra “ fresche e selezionate, di peso 60-65 gr., con guscio integro, senza incrinature e pulito; camera d'aria non superiore a 6mm di spessore, albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo, intatto alla sgusciatura.

Tuorlo ed albume non dovranno recare corpi estranei di qualsiasi natura.

Gli imballaggi 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 il peso;

- il numero delle uova imballate;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- l'indicazione e le modalità di conservazione.

I marchi sono stampigliati sulle uova e apposti sugli imballaggi in modo chiaramente visibile e leggibile. Le singole confezioni di uova possono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo 120 uova e riportare l'etichetta del prodotto ivi contenuto ai sensi del D.Lgs 109/92 e succ. mod. nonché al D.Lgs 206/2005 (codice consumo).

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

E' richiesta la certificazione veterinaria quindicinale comprovante l'assenza di Salmonella ssp presso il centro di raccolta.

La temperatura di trasporto dovrà essere inferiore a + 10°C. Il prodotto deve avere 3 giorni dalla data di confezionamento e al momento della consegna una vita residua (shelf life) di almeno 15 giorni.

### **UOVA FRESCHE PASTORIZZATE IN TETRABRICK**

Prodotto ottenuto dalla sgusciatura di uova fresche di gallina fresche di categoria A, sottoposto ad omogeneizzazione, pastorizzazione, refrigerazione; da conservare in frigorifero tra 0° e + 4° C.

Il prodotto richiesto non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina.

Non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base.

Deve essere consegnate in confezioni sigillate da 1 lt, corrispondenti a circa 20 uova intere, recanti le indicazioni previste dal D.Lgs. 65/93 e dal D.Lgs.109/92, D Lgs. 114 /2006, nonché dal D.Lgs. 206/2005 (codice consumo).

### **PRODOTTI SURGELATI**

I prodotti surgelati, ai sensi del D.Lgs. n.110/92 (emanato in attuazione della direttiva CE n.89/108 concernente gli alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana) e del Reg. CE n. 852/2004, devono essere sottoposti al processo di surgelazione, che permette di superare con la rapidità necessaria, in funzione della natura del prodotto, la zona di cristallizzazione massima e di mantenere la temperatura del prodotto in tutti i suoi punti, dopo la stabilizzazione termica, ininterrottamente a valori pari o inferiori a -18°C. Sono tollerate, tuttavia, brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°C della temperatura del prodotto.

Gli alimenti surgelati devono riportare le seguenti caratteristiche generali:

- essere di 1° qualità Nazionale o Comunitaria;
- essere conformi alla normativa nazionale e comunitaria per quanto concerne l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- non presentare segni comprovanti di uno scongelamento parziale o totale;
- non presentare alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo, ammuffimento e fenomeni di putrefazione.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 110/92, dal D.Lgs. 114/2006.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

### **PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI**

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale, scottature da freddo, o sostanze e corpi estranei o insetti o larve o loro frammenti; non devono esservi tracce di infestazioni da roditori. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate, rotte, eccessivamente molli, decolorate, macchiate o avvizzite.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati.

I prodotti dovranno provenire da colture Nazionali ed **essere di 1° scelta**.

I parametri microbiologici dei vegetali surgelati dovrebbero essere conformi alla normativa vigente in materia. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti vegetali non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente Reg. CE n.1881/2006 Reg. CE 1441/2007.

I prodotti richiesti saranno: carote baby, broccoletti calabresi a rosette, spinaci a cubetti, bietola a cubetti, minestrone con 12 verdure senza legumi, fagiolini finissimi, finocchi, funghi, piselli finissimi, tris di verdure a cubetti (carote, zucchine, patate), carciofi a spicchi, cavolfiori, zucchine a rondelle e cubetti, misto per soffritto, patate tocchetti al naturale, prezzemolo, basilico.

## **PRODOTTI ITTICI SURGELATI**

In ottemperanza ai regolamenti CE 104/2000, Reg CE 2065/2001, CE 853/2004, 854/2004, DM 27/03/2002 e norme collegate e di applicazione, che stabiliscono le norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca, i prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

- a) essere catturati ed eventualmente manipolati per il dissanguamento, la decapitazione, l'eviscerazione e il taglio delle pinne, refrigerati o congelati a bordo della nave, conformemente alle norme igieniche stabilite dai sopra citati regolamenti CE;
- b) l'immagazzinamento deve avvenire in condizioni igieniche in stabilimenti riconosciuti dal Ministero della Sanità e quindi in possesso di un numero di riconoscimento CE;
- c) devono essere sottoposti ad un controllo sanitario volto a garantire la corretta manipolazione dei prodotti della pesca, lo stato di pulizia dei locali, degli impianti, degli utensili e dell'igiene del personale, nonché le condizioni di conservazione, trasporto e commercializzazione. Ad integrazione potranno anche essere compiuti controlli chimici o microbiologici.

I prodotti ittici congelati (trattamento in I.Q.F.) devono essere confezionati in busta sigillata ed etichettati in base al D.Lgs.109/92, e succ.mod. al D.Lgs 114/2006.

Il prodotto dovrà essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esse contenuto e riportare in modo particolare l'origine la data di scadenza, che deve essere di almeno 12 mesi.

I prodotti devono essere di 1° qualità e devono essere toelittati e privati delle spine, cartilagini e pelle, di pezzatura il più possibile omogenea e costante.

I filetti devono essere perfettamente deliscati in confezioni originale, surgelati individualmente (IQF) o interfogliati.

Qualora fosse presente la glassatura, questa dovrà non essere superiore al 20% e deve essere indicata in etichetta.

Allo scongelamento non devono sviluppare odore rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli presenti in concentrazione superiore a quanto indicato dal Reg. CE 208/2005 e Reg. CE 1441/2007.

In tutti i prodotti deve essere indicata la zona di provenienza FAO.

I prodotti richiesti sono:

- **filetti di platessa (pleuroctones platessa)** spellata appartenente alla categoria di peso n. 3; glassatura massima 20%; provenienza europea Mare del Nord- Olanda zona FAO 27.
- **Cuori o fiori di merluzzo** filetti di merluzzo ricavati dalla parte centrale di merluzzo (genere merluccius hubbsi, productus, gay o macruronus novazeladiae) pescato in zone FAO dell'Oceano atlantico, Mediterraneo, Oceano Pacifico zona FAO 81 e 87. La pezzatura deve essere da 80-100 gr. Glassatura massima consentita al 10% .
- **filetti di halibut (reinhardtius hipoglossoides)** halibut bianco, pescato nella zona FAO 27 Oceano Atlantico del Nord. Glassatura massima consentita del 10%.
- **bastoncini di merluzzo** ricavati da filetti di merluzzo (genere merluccius hubbsi, gayi products) pescato in zone FAO Oceano Atlantico del Nord 27
- **Seppie pulite** pezzatura 60-100 glassatura massima consentita 20%
- **calamari puliti** U/10 glassatura massima consentita 20%
- **vongole sgusciate** glassatura massima consentita 20%
- **coda di rospo o rana pescatrice** in tranci da 100-300 gr decapitata, accuratamente toelettata, spellata, pescata in zone FAO 37 del mediterraneo, Oceano atlantico sud orientale Sud Africa zona FAO 47. Glassatura minima 10%

I bastoncini di merluzzo, ottenuti da tranci di merluzzo hubbsi, gayi, productus con buon rapporto panatura-pesce, devono essere in confezioni originali, prodotti con carni di color bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazioni. La percentuale di merluzzo nel filetto deve essere almeno del 65%. Non sono ammessi gli impasti di pesce.

La composizione dei bastoncini è la seguente:

- Kcal 191
- Proteine gr. 11
- Lipidi gr. 10,1
- Carboidrati gr. 15
- Amido gr. 13

(da tabelle INRAN)

## GELATI

Il gelato deve corrispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate, essere prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di cui al D.Lgs 193/2007 e succ. mod. e integrazioni..

Si richiede un prodotto contenente i seguenti ingredienti: a base di latte intero o p.s. (primo ingrediente) zucchero, burro o oli vegetali, panna, con o senza uova, cacao o alla frutta (min 10%), addensanti, aromi naturali.

Il prodotto dovrà avere una formulazione semplice, dove figurano il numero minimo di additivi, necessari alla buona tecnica industriale.

Il prodotto devono possedere i requisiti previsti dal D.Lgs n. 109/92, dal D.Lgs. 114/2006.

Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei, mantenendo il prodotto alla temperatura di -18°C o inferiore.

Dovranno essere fornite coppette da gr. 50 nei gusti vaniglia e cioccolato, limone e fragola, cono gelato da gr. 70.

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

### **NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA**

Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo, non deve presentare odore, colore e sapore anomali; Il quantitativo di polpa di frutta deve essere superiore del 50% . Il prodotto deve essere senza zucchero..

I gusti richiesti saranno:

- Pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Le confezioni in tetrabrik o bottiglia da 1 lt.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO**

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8% .

La composizione chimica dovrebbe essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%
- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di “ olio extra vergine di oliva” potrà essere aggiunta l' indicazione della provenienza. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici ( antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato , fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All' analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto

L'olio dovrà essere consegnato in contenitori a perdere sigillati in vetro scuro da 1 lt, e in lattine con banda stagnata da 5 lt.

### **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO produzione biologica**

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive frutto della specie OLEA EUROPAEA di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, mediante spremitura meccanica a freddo, centrifugazione, lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irreprensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'0,8% .

La composizione chimica dovrebbe essere la seguente:

- Acidi grassi saturi: acido palmitico e stearico non superiore al 2- 6%
- Acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente acido oleico) 74,45%
- Acidi grassi polinsaturi (in particolare acido linoleico) 8,84%

Alla denominazione di “ olio extra vergine di oliva” potrà essere aggiunta l' indicazione della provenienza. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici ( antiossidanti, conservanti generici o solventi).

Il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; avere sapore gradevole ed aromatico; odore fruttato , fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello delle olive. Il colore dovrà essere caratteristico a seconda della provenienza. All' analisi non si dovranno rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico – fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione delle olive, e dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

E' obbligatorio indicare in etichetta l'annata di produzione delle olive da cui l'olio è ottenuto

Il prodotto biologico deve essere certificato secondo il Reg. CE n. 834 /2007 e Reg. CE 889/2008.

L'olio dovrà essere consegnato in vetro scuro da 1 lt,

## **POLPA DI POMODORO - POMODORI PELATI**

Devono essere ricavati direttamente del frutto fresco, maturo, sano, ben lavato, di sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, che non abbia subito manipolazioni prima del confezionamento che non siano la scottatura e la pelatura.

L'inscatolamento deve avvenire in recipienti idonei ermeticamente chiusi e successivamente sottoposti ad adeguato trattamento termico industriale.

Le confezioni non devono presentare ammaccature, bombature, punti di ruggine esterni e di corrosione interni.

Il prodotto deve essere certificato di provenienza nazionale.

Non deve avere la presenza di conservanti o aromatizzanti artificiali.

## **PESTO**

Prodotto di buona tecnologia, con la seguente composizione: basilico, pecorino, grana padano o parmigiano, sale, olio extra vergine di oliva.

Si richiede un prodotto privo di conservanti ed additivi in genere.

Gli ingredienti dovranno essere presenti nell'ordine indicato.

## **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA TIPO YELLOW FINN GR. 1.730 - GR. 80**

I tranci di tonno devono essere di prima scelta “yellow finn”, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali o comunitari riconosciuti CEE e conservati solo in olio di oliva.

Il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o da decolorazioni e rosa nel suo interno con consistenza uniforme e compatta.

L’etichettatura e la presentazione dovranno essere ai sensi del D. Leg. 109/92.

I contenitori in banda stagna dovranno essere internamente verniciati, non dovranno essere schiacciati, arrugginiti, non dovranno presentare macchie o colorazioni o altro difetto, sia all’interno che all’esterno.

## **MAIS IN SCATOLA**

I vegetali devono risultare maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve e insetti, privi di difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore ; inoltre il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l’1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

L’etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92 E SUCC.MOD.

Il prodotto deve essere no OGM.

## **OLIVE IN SALAMOIA**

Il prodotto deve essere ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie.

Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni.

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

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

### **Le tipologie richieste:**

- verdi e nere a rondelle

## **LIEVITO VANIGLIATO per dolci**

Deve essere di consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità; può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina.

Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Il confezionamento deve essere in bustine monodose e in confezione da 1 kg.

## **FECOLA DI PATATE**

La farina di patate o fecola è ottenuta riducendo le patate ad una poltiglia ed eliminando le fibre con lavaggio in acqua. CONFEZIONE DA 1 KG.

## **CREMA DI NOCCIOLA**

Crema nocciola spalmabile composta da pasta di nocciole (16%) zucchero, olio vegetale non idrogenato, latte scremato, burro di cacao. Non deve contenere grassi idrogenati.

Confezioni richieste da 10 kg per uso pasticceria.

## **CACAO MAGRO IN POLVERE**

Il cacao magro in polvere richiesto deve essere ottenuto dai semi di cacao di qualità pregiata contenente il 20% di burro di cacao (calcolato in base alla sostanza della massa secca) e max 9% di acqua. CONFEZIONI DA 1 KG.

## **ACETO**

Ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, deve contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ad una quota residua di alcool non superiore all'1,5% in volume.

Non ci deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di coloranti. Non deve avere odori o sapori estranei e sgradevoli.

## **VINO BIANCO DA TAVOLA.**

Prodotto ottenuto dalla fermentazione alcolica totale o parziale dell'uva fresca, dell'uva ammostata o del mosto d'uva, con gradazione alcolica non inferiore ai tre quinti della gradazione complessiva.

Dovrà avere tutti i requisiti rispondenti alla normative vigenti sul vino.

## **SALE FINO - SALE GROSSO.**

E richiesto il sale marino da cucina iodato ottenuto dall' acqua di mare, dai giacimenti salini sotterranei oppure dalle salamoie naturali.

## **AROMI E SPEZIE**

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti; naturali, vegetali essiccati.

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

Non devono presentare odore, colore e sapore anomali;

**Le tipologie richieste** Intere e in polvere:

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, ecc.

- spezie: noce moscata.

**FRUTTA OLEOSA:** si richiede frutta secca tipo noci, mandorle, pinoli, noccioline.

## **ZAFFERANO**

Deve essere ricavato dalla essiccazione e dalla macinazione degli stimmi del "Crocus sativus L" pianta che viene coltivata nell' Europa centrale e meridionale. Deve essere in polvere confezionato in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione di denominazione di zafferano, quella del peso netto e del nome e della sede della ditta preparatrice.

## **THE' DETEINATO E CAMOMILLA**

Il thè deteinato dovrà rispondere ai requisiti del D.M. 12/12/1979 e succ. modifiche.

Non deve contenere più dello 0,10 per cento di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca. Deve essere specificato in etichetta.

La camomilla deve rispondere ai requisiti di L. 724/1940 e succ. modifiche.  
I prodotti dovranno essere in bustine

## **ORZO SOLUBILE**

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

## **ZUCCHERO SEMOLATO BIANCO**

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore.  
Deve essere raffinato e semolato, non sofisticato con glucosio, saccarina o altre sostanze organiche o minerali; deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce, con assenza di sapori estranei e impurità.  
Si richiede inoltre ZUCCHERO impalpabile vanigliato in confezioni da 1 kg e ZUCCHERO IN GRANELLA GR. 500 o 1 kg.

## **MARMELLATA DI FRUTTA**

Devono possedere i requisiti previsti dalla legge D.P.R. n° 401/82 presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata.  
L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

## **MIELE**

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge n.753/82 e aggiornamenti. Un miele di produzione esclusivamente ITALIANA. Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, o parassiti, covate o granelli di sabbia. Deve essere un miele vergine ossia non sottoposto a trattamenti termici e possessa le caratteristiche stabilite dalla legge.

## **PRODOTTI ALIMENTARI “speciali”**

### **PRODOTTI DIETETICI PRIMA INFANZIA.**

Sono compresi tutti i prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare che per la loro particolare composizione o per il particolare processo di fabbricazione presentano le seguenti caratteristiche:

- si distinguono nettamente dagli alimenti di consumo corrente;
- sono adatti all'obiettivo nutrizionale indicato;
- vengono commercializzati in modo da indicare che sono conformi a tale obiettivo;

I prodotti alimentari “speciali” devono rispondere alle esigenze nutrizionali particolari delle seguenti categorie di persone:

- le persone in cui il processo di assimilazione o di metabolismo è perturbato;
- le persone che si trovano in condizioni fisiologiche particolari per cui possono trarre benefici particolari dall'assunzione controllata di talune sostanze negli alimenti.

- i lattanti o i bambini della prima infanzia, in buona salute

Tali prodotti devono essere conformi alle vigenti normative.

I prodotti richiesti sono i seguenti: **pastina prima infanzia f.ti vari, crema di riso, semolini, farine latte f.ti vari SENZA LATTOSIO, omogeneizzati vari di carne, pesce, formaggi, frutta, biscotti infanzia.**

## **PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

### **Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Succhi di frutta

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

Il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

### **Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le pasta ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

## **PRODOTTI GLUTINATI**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

**PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

**PASTA DI MAIS.**

Il prodotto non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;

- deve risultare esente da 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 :
  - a) tempo di cottura;
  - b) resa (aumento di peso con la cottura);

**Tipologie richieste:**

- tutti i formati utilizzati normalmente

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

**BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;

- devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- le tipologie solubili, deve garantire un'ideale solubilità;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

## **OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- senza conservanti e sterilizzati;

**Tipologie richieste:**

- Liofilizzato: é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine
- Carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- Omogeneizzati: non devono contenere glutine, né proteine del latte;
- Carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
- Pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
- Frutta e verdure: mela, pera, verdure, legumi e misti

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

## **LATTE HD (HIGH DIGESTIVE)**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Tipologie richieste:**

- latte intero, parzialmente scremato o scremato;

**Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET;

## **LATTE DI SOIA**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

### **Confezionamento:**

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

## **GELATO DI SOIA**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Deve essere vegetale al 100%, senza lattosio e senza glutine. Si richiede il prodotto in confezioni singole in copette da gr. 50 di vari gusti.

## **YOGURT ALLA SOIA**

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti. Deve essere vegetale al 100% senza lattosio, senza glutine. Si richiede il prodotto in confezioni da 125 gr. vari gusti

## **CREMA DI RISO senza lattosio**

Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

## **POLPA DI FRUTTA NATURALE AL 100%**

Il prodotto non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### **Tipologie richieste:**

- prodotto con sola frutta senza aggiunta di zucchero.

### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione.