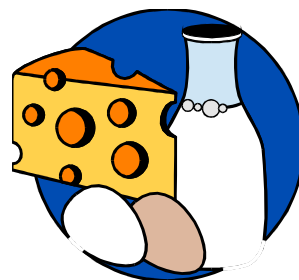
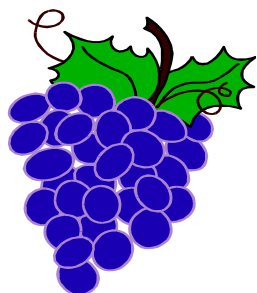


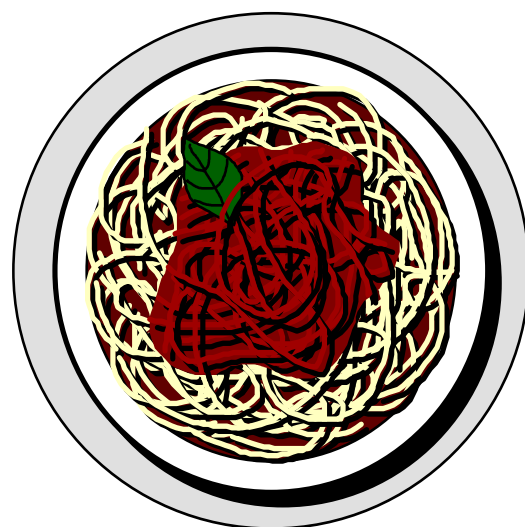
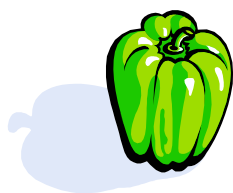
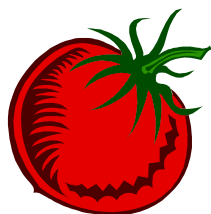
Allegato H

A.S.S.O S.r.l.

-Azienda Servizi Sociali Osimana-



*CAPITOLATO MERCEOLOGICO
DELLE DERRATE ALIMENTARI*



SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI.

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

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

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

LE CARNI E TUTTI I PREPARATI A BASE DI CARNE dovranno provenire da animali nati, allevati e macellati in ITALIA.

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 (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)

La **TRACCIABILITA' E RINTRACCIABILITA'** alimentare di filiera nei prodotti agroalimentari; provenienza, preferibilmente, da filiere produttive certificate secondo le le vigenti normative in materia, e come indicato dal Regolamento CE n. 178 del 28/01/02 che rende obbligatoria dal 1° gennaio 2005 la **RINTRACCIABILITA' AGROALIMENTARE.**

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.

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 cereali: 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 ALL'UOVO

La pasta all'uovo dovrà 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 all'uovo fornita dovrà 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 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 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 ⁴ U.F.C/g	10 ⁶ U.F.C /g
Staphylococcus aureus	5	2	10 ² U.F.C/g	10 ³ 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: FETTUCCINE 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).

RAVIOLI O TORTELLINI SURGELATI

Di preferenza le paste ripiene dovranno contenere ripieni di verdure e latticini. Nei ravioli con ricotta e spinaci il rapporto richiesto è di 60% ricotta e 40% spinaci.

Il ripieno dei tortellini deve essere composto da carni bovine, suine, pollame, formaggio e pan grattato. Non devono contenere glutammato monosodico.

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).

GNOCCHETTI 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 °C e - 22 °C (sono tollerate brevi fluttuazioni durante il trasporto non superiori a 3°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 cosparsa 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.

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.

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.

FAGIOLI SECCHI CANNELLINI BIO – LENTICCHIA 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.

MISCELA DI 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).

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.

PANDORO

Prodotto in conformità alle norme vigenti, non dovranno contenere ingredienti o additivi.

Sono richiesti prodotti preparati con ingredienti naturali e con il minor numero di additivi. Non si accettano additivi antiossidanti.

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 SREMATO.

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 alle 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 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 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.

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.

La composizione media dello yogurt da latte intero (su 100 gr) deve essere la seguente:

- acqua gr. 87
- proteine gr. 3,8
- lipidi gr. 3,7
- carboidrati gr. 4,3
- Sali minerali Ca mg. 125

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, Fontina, Italico, Parmigiano Reggiano, Pecorino fresco marchigiano, e formaggi freschi. I formaggi

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.

La ricotta deve essere cremosa, morbida, di colore variabile dal bianco avorio al giallopaglierino; 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

La consegna dovrà essere composta da prodotto con max 3 giorni dalla 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 30 gr. alla mozzarella tipo, in confezioni da 1 Kg circa. Il prodotto al momento della consegna non deve avere una validità residua (rispetto a quella indicata sulla singola confezione) inferiore a 10 giorni.

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.

ROBIOLA

Prodotta da latte vaccino; grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovute a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, senza conservanti. Deve essere fornita in confezioni da gr. 100.

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 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

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.

CACIOTTA FRESCA

Formaggio a pasta tenera ottenuta da latte vaccino 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.

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 dal D.L. 109/92 e successive modificazioni, al D.Lgs. 114/2006.

Altre caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro;
- all'esterno non deve presentare patine ne 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 ne iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

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

PROSCIUTTO CRUDO TIPO DOLCE IGP O DOP

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 marezzatura 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 ⁴ U.F.C/g	10 ⁵ U.F.C /g
Clostridi solfito riduttori a 37° per 20 ore	5	2	10 U.F.C/ g	10 ² U.F.C./g
Escherichia coli	5	5	< 30 /g	< 50/g
Staphylococcus aureus	5	2	5.10 U.F.C/g	5.10 ² U.F.C/g
Clostridium perfringens	5	2	10 U.F.C/g	10 ² 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 bianco perlacee 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 IGP

Speck dell'Alto Adige IGP prodotto secondo il metodo di lavorazione del disciplinare IGP. La materia prima deve provenire da cosce di suino selezionate. Prodotto con rintracciabilità fin dalle prime fasi di produzione.

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

4. CARNI BIANCHE

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

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;
- 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 macellati non oltre le 24 ore precedenti la data di consegna.

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 ⁶ U.F.C/g	10 ⁷ U.F.C /g
Escherichia coli	5	2	10 ² U.F.C /g	10 ³ U.F.C./g
Staphylococcus aureus	5	2	10 ² U.F.C/g	10 ³ 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;
- 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.

Le sovracosce o anche con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo di gr. 120- 140 gr. Circa. Sono ottenute da polli con caratteristiche idonee, sezionando il busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femore-tibiale.

Tutti i tagli devono essere tolettati.

5. 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.

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).

6. 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, nonché dal D.Lgs. 206/2005 (codice consumo).

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 o da colture Comunitarie 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, piselli finissimi, tris di verdure a cubetti (carote, zucchine, patate) , misto per soffritto, prezzemolo, zucchine a rondelle o cubetti.

Per i prodotti spinaci a cubetti, bietola a cubetti, tris di verdure, broccoletti, la richiesta è di un prodotto Nazionale Italiano certificato.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

In ottemperanza ai D.Lsg 530/92 e 531/92 e regolamenti CE 853/2004, 854/2004 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, 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 30% 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.

I prodotti richiesti sono:

- **filetti di platessa** spellata appartenente alla categoria di peso n. 3; glassatura massima 20%
- **filetti di merluzzo** pezzatura gr. 200-250; provenienza Atlantico Nord zona FAO 27, Mediterraneo: Glassatura massima consentita al 10%
- **filetti di halibut** spellati pezzatura di 200 -300 gr provenienza Oceano Atlantico, Oceano Pacifico. Glassatura 0%
- **bastoncini di pesce 1° scelta.**
- **Seppie, calamari puliti e vongole sgusciate.**

- **Platessa panata** : ottenuta con filetti di platessa appartenente alla categoria di peso n.3.
- **coda di rospo** : in tranci del peso di 250-300 gr decapitata, accuratamente tolettata, spellata , zona di provenienza Mediterraneo. Glassatura 0%.

I bastoncini di pesce, ottenuti da tranci di merluzzo provenienza preferibilmente (Atlantico Nord zona FAO 27), 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 devono essere prefritti.

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: latte intero o p.s. zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, cacao, 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, nonché dal D.Lgs. 206/2005 (codice consumo).

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.

7. FRUTTA E VERDURA FRESCA

FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE CONVENZIONALE.

FRUTTA VERDURA E PRODOTTI ORTICOLI PROVENIENTI DA COLTIVAZIONE BIOLOGICA

Devono essere di produzione agricola regionale e/o nazionale. Devono essere maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

I prodotti dovranno essere di categoria prima o extra, di documentata provenienza regionale o nazionale ad esclusione delle banane, essere scelti tra quelli di stagione, assicurando la rotazione di diverse specie nel corso della settimana.

La Ditta appaltatrice si impegna a fornire prioritariamente prodotti di categoria prima, qualora questi non risultassero disponibili sul mercato, la Ditta potrà fornire prodotti di II° categoria previa comunicazione.

Devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati; devono essere fisiologicamente maturi, di recente raccolta, omogenea ed uniformi, privi di additivi aggiunti nel rispetto del D.M. 27/02/96 n.209 e succ.mod., integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche.

Inoltre la fornitura dovrà essere regolare e peso netto; una completa ed esplicita compilazione dei DDT (documento di trasporto) e fatture; sui documenti di trasporto devono essere dichiarate che sono state rispettate tutte le procedure stabilite dal Regolamento CE 852/2004.

I prodotti devono essere privi di OGM e loro derivati. I limiti di fitofarmaci dovranno essere rigorosamente compresi nei limiti della legislazione vigente. A richiesta dovrà essere fornita certificazione fitosanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

Su tutti i prodotti deve essere possibile riconoscere la filera produttiva e la loro tracciabilità. (Reg. CE 178/2002).

I mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione.

La richiesta dei prodotti saranno in base alla stagionalità.

Gli imballaggi dovranno corrispondere per qualità e peso a quanto previsto dalle norme in vigore. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque materiale idoneo. Essi debbono 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.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso una 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.

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

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

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

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 I PRODOTTI BIOLOGICI DOVRANNO ESSERE ETICHETTATI E CONFEZIONATI CONFORMEMENTE AL Reg. CE 834/07.

VERDURA: carote, bietola, cipolla, aglio, porri, pomodori, zucca gialla, zucchine, cavoli e verze, carciofi, sedani, finocchi, erbe, spinaci, indivia, lattuga, insalata in genere, pomodori, melanzane, cavolfiore, patate.

FRUTTA: mele vari tipi, mele della Val di Non, pere, albicocche, arance, clementine senza semi, fragole, limoni, kiwi, pesche, susine, uva da tavola, banane, meloni, cocomeri.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Mese	Frutta	Verdura
Gennaio	Arance, banane , mandaranci, mandarini, mele,	bieta, carote, patate bisestili, cavoli, cipolle ,cavolfiore, indivia, lattuga, spinaci finocchi, verza e sedano
Febbraio	Arance, banane , mandaranci, mandarini, mele,	bieta, carote, patate bisestili, cavoli, cipolle ,cavolfiore, indivia, lattuga finocchi, verza e sedano
Marzo	Arance, banane , mandaranci, mandarini, mele,	bieta, carote, patate bisestili, cavoli, cipolle ,cavolfiore, indivia, lattuga finocchi, verza e sedano
Aprile	Banane, mele, kiwi	bieta, carote, patate novelle, pomodori zucchine, fiore di zucca, cipolle, indivia,piselli, carciofi,lattuga, finocchi, e sedano
Maggio	Banane, fragole, prugne	bieta, carote, patate novelle, pomodori zucchine, fiore di zucca, carciofi, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, e sedano
Giugno	Albicocche, pere, ciliegie, fragole, susine, melone	bieta, carote, patate novelle, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, zucchine, fiore di zucca, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, e sedano
Luglio	Albicocche, pere, ciliegie, fragole, susine, melone, anguria	bieta, carote, patate novelle, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, zucchine, fiore di zucca, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, e sedano
Agosto	Albicocche, pere, ciliegie, fragole, susine, melone, anguria	bieta, carote, patate novelle, cetrioli, melanzane, peperoni, pomodori, zucchine, fiore di zucca, cipolle, indivia, lattuga, finocchi, e sedano
Settembre	Mele, pere, susine, pesche, uva	bieta, carote, patate, pomodori, zucchine,cipolle, indivia,lattuga, finocchi, sedano radicchio, zucca
Ottobre	Mandaranci, susine, arance, mele, pere, uva, noci	Cavolfiore, bieta, verze, carote, indivia, patate, zucca
Novembre	Arance, banane, mandaranci, mele, kiwi, uva, noci	Cavolfiore, bieta, verze, carote, indivia, patate, zucca
Dicembre	Arance, banane, mandaranci,	Cavolfiore, bieta, verze,

	mele, kiwi, uva, noci	spinaci, carote, indivia, patate, zucca
--	-----------------------	--

8. GENERI ALIMENTARI VARI

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 100% ITALIANO

L'olio extravergine di oliva deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive di produzione ITALIANA, lavorate in Italia, ottenute dalle olive, dell'ultima annata, che non deve aver subito manipolazioni e trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio. Le olive devono assicurare un'acidità complessiva naturale massima di 0,7 grammi di acido oleico per 100 grammi di olio. Per l'estrazione dell'olio extra vergine di oliva sono ammessi soltanto i processi meccanici e fisici atti a produrre olio che presentino il più fedelmente possibile le caratteristiche peculiari originarie del frutto.

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.

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.

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;
- intere, denocciolate, a rondelle;

LIEVITO VANIGLIATO

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.

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, menta, ecc.

- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano,

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

ZUCCHERO

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.

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 possiede le caratteristiche stabilite dalla legge.

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% . E' consentito l'uso di zucchero.

I gusti richiesti saranno:

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

Le confezioni in tetrabrik da 200ml oppure in tetrapak da 1 lt.

9. 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, omogeneizzati vari di carne, pesce, formaggi, frutta, biscotti infanzia; Prodotti SENZA GLUTINE E Prodotti APROTEICI.**

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'adeguata 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'ídonea protezione del prodotto;

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

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 :

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'ídonea 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'adeguata 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'adeguata 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'adeguata 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.

CREMA DI RISO

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'adeguata protezione del prodotto;

PUREA DI FRUTTA

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 una sola tipologia di frutta;

Confezionamento:

- confezione monoporzione.