

Servizio di ristorazione scolastica

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Disposizioni generali:

- Le derrate confezionate e sfuse devono pervenire ai luoghi di stoccaggio/preparazione correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia.
- Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la rintracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg CEE 178/2002.
- L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme al D.lgs. 109/92 e successive modifiche.
- Sono da escludersi prodotti contenenti O.G.M..
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati in alcun alimento.
- Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg.CEE 834/2007 e successive modifiche; le certificazioni e i marchi devono essere riportati sull'etichetta del prodotto.
- Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture.
- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia che si intendono completamente richiamate. In particolare ci si riferisce a quelli riportati nel Reg CEE 2073/2005, per le stesse categorie di alimenti, riferiti ad un'unica unità campionaria.

BEVANDE E PREPARATI PER BEVANDE

Acqua minerale

in bottiglie PET da litri 1,5

L'acqua da somministrare nelle Scuole dell'infanzia deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C compreso tra 200 mg/l e 1 g/l (acque medio-minerali);
- durezza compresa tra 10/15° francesi.

L'acqua da somministrare negli Asili nido deve presentare:

- residuo fisso a 180 °C non superiore a 200 mg/l (acque oligo-minerali), salvo esigenze particolari;
- durezza compresa tra 10/15° francesi

Succhi di frutta

Del tipo privo di zuccheri aggiunti, forniti in monodose (tetrabrick) da 200 ml circa, con cannuccia. I prodotti devono riportare sull' imballaggio:

- elenco degli ingredienti
- nome della ditta produttrice;
- luogo di produzione;
- il termine minimo di conservazione
-

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da anidride solforosa e antifermentativi aggiunti.

Spremute di frutta

Del tipo pastorizzato, prive di conservanti ed additivi, da conservare a temperatura refrigerata.

The deteinato in bustine

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare 15 ppm;
- il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

The deteinato in brick

Fornito in monodose (tetrabrick) da 200 ml circa, con cannuccia.

Il prodotto deve riportare sulla confezione:

- elenco degli ingredienti, ivi compresi gli additivi e la quantità;
- nome della ditta produttrice;
- luogo di produzione;
- il termine minimo di conservazione

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da additivi.

Camomilla

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere

puro e senza corpi estranei e può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CEREALI E DERIVATI

Pane comune e pane speciale

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0,

acqua, sale (in quantità non superiore all'1,8%), lievito naturale

E' ammesso l'utilizzo di pane del tipo "speciale", con aggiunta esclusiva di olio di oliva o olio extravergine di oliva quale ingrediente dichiarato nella composizione, previo accordo con l'I.A.ed esclusivamente per le scuole dell'obbligo.

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

a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, tipo 0, con caratteristiche reologiche ottimali per la panificazione; l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13 %, ma non deve essere inferiore al 12 %; è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8 %; ceneri max 0.55 %

b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;

d)lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;

e) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; ne'prima, ne' dopo la panificazione;

f) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29 %;

g) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Possono essere utilizzati sacchi di carta, idonei al contatto con gli alimenti.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dall'art. 20 legge n. 580/67 nel caso si tratti di pane speciale.

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa ;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente,

ma resta ben aderente alla mollica;

- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Le pezzature saranno conformi alle diverse grammature previste per fasce di età.

Pane integrale

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificiosamente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane comune aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere effettuata con le stesse modalità indicate per il pane comune e speciale.

Pane grattugiato

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Farina bianca di tipo 00 e 0

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla normativa vigente.

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

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare la denominazione del tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione.

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

Farina di mais per polenta e torte in confezioni da kg 1

Ottenuta dalla macinazione del mais, deve provenire dall'ultimo raccolto.

Deve essere ben conservata in sacchetti chiusi, meglio se sottovuoto, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza e il numero di lotto.

Non è ammesso l'uso di farina precotta e le confezioni devono essere da 1kg.

Prodotti sostitutivi del pane

Crackers, fette biscottate, grissini, crostini.

Sono prodotto che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti.

Prodotti in conformità al D.P.R. 23 giugno 1993 n°2 83. Prodotti con farina derivata da frumento tipo "00" "0" e/o tipo "integrale", la lievitazione deve essere naturale ed i lieviti devono corrispondere ai requisiti della legge 580/67 titolo V.

Il tenore d'umidità non può essere superiore al 7%.

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

È escluso l'uso di grassi animali. Per i crackers è ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

Pasta di semola di grano duro

Le caratteristiche chimico fisiche sono quelle corrispondenti alle vigenti normative. La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione. Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di infestanti, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Gli involucri contenenti la pasta devono recare il nome e la ragione sociale della ditta produttrice, la sua sede, la sede dello stabilimento, la denominazione, il formato della pasta ed il peso netto, con caratteri indelebili e ben leggibili, il termine minimo di conservazione, il tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento della forma ed assenza di spaccature. Le confezioni

devono pervenire intatte e sigillate.

Dopo cottura deve mantenere una buona e gradevole consistenza, non risultare molliccia e scotta. Ogni centro cottura deve essere fornito del catalogo dei prodotti; deve essere garantita l'alternanza dei formati.

Paste secche all'uovo

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. Per 1 kg di semola, come citato nell'art. 31 legge n.°580/67 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola di grano duro).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

- Umidità massima 12.5%
- Ceneri% su secco min 0.85 % - max 1,05 %
- Cellulosa su secco min 0.2 % - max 0.45 %
- Sostanze azotate min 12.5 %
- Acidità max 5 gradi su 100 g di sostanza secca
- estratto etereo non inferiore a 2.80 g su 100 parti di sostanza secca
- estratto alcolico non inferiore a 4 g su 100 parti di sostanza secca

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

Pasta di pane

Preparata con sfarinata di grano, acqua e lievito, sale.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27.1.1992.

Pasta per pizza

Preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, sale e olio extra-vergine di oliva.

Il trasporto della pasta lievitata per pizza dovrà avvenire in idonei contenitori chiusi non ermeticamente.

Se confezionata, l'etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel DL 109 del 27 gennaio 1992.

Pasta per lasagne

Si richiede un prodotto con i seguenti ingredienti:

semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale.

La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti.

Gnocchi di patate, chicche di patate

Freschi, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Devono essere privi di corpi estranei e di impurità; tra gli ingredienti non deve essere presente alcun antiossidante, conservante o emulsionante.

Il formato "chicche di patate" o simile, grande come un fagiolo cannellino, è l'unico che possa essere fornito per le scuole dell'infanzia e asili nido.

Dopo la cottura il prodotto deve mantenere consistenza solida ed elastica, con assenza di retrogusti amari o acidi.

Pasta speciale con ripieno

Pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci o altra verdura, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Il ripieno deve essere privo di qualsiasi conservante o additivo, compresi gli esaltatori di sapidità.

Semolino di grano duro

Per la preparazione di semolino e gnocchi alla romana. Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla Legge vigente.

Altri cereali (orzo, avena, farro)

I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. Le confezioni devono essere da 500 g - 1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

Riso

Il riso della varietà "Fino Ribe" con trattamento "parboiled" che non scuoce, deve essere in stato di perfetta conservazione.. Non devono essere presenti indicatori di rancidità o di muffa. Il riso deve essere esente da difetti (grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc.). I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neppure dopo una lunga cottura. Il riso deve essere messo in commercio in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice e confezionatrice. Sull'apposito cartellino assicurato da sigillo o sull'imballo devono essere indicati nell'ordine, con caratteri chiaramente leggibili:

- a) il gruppo di appartenenza;
- b) la varietà
- c) la scadenza.

Per le minestre sarà utilizzato il riso della varietà "Arborio", avente le caratteristiche corrispondenti alle vigenti normative e già indicate per il riso parboiled.

Amido di mais per torte.

Deve rispondere ai requisiti richiesti dalla legge vigente.

Pop corn

Il prodotto dovrà essere a base di mais soffiato, confezionato in monoporzione da max 30-35 g.

CONSERVE

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Devono essere prodotti dell'anno a giusta maturazione in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore a sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi, aventi tutte le caratteristiche previste dalle vigenti leggi.

I pomodori pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature....) . Le confezioni devono riportare la dicitura di provenienza da agricoltura biologica e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CEE 834/2007 e succ. modifiche.

Passata di pomodoro da agricoltura biologica

Deve avere colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo ed essere priva di odore e sapore estranei; deve possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Confezionato in bottiglia di vetro.

Le confezioni devono riportare la dicitura di provenienza da agricoltura biologica e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CEE 834/2007 e succ. modifiche.

Olive verdi e nere in salamoia

Il vegetale contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla *cultivar* dichiarati in etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Tonno in scatola

Al naturale o all'olio d'oliva, di prima scelta, a tranci, in confezioni originali esenti da visibili fenomeni di alterazione. Prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari e riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore rosa uniforme all'interno, consistenza compatta o uniforme, non stopposa e non deve presentare fenomeni di ossidazione, vuoti, macchie, anomalie o parti estranee (buzzonaglia, spine, pelle, squame, grumi di sangue).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature).

Pesto

In confezione di vetro, non deve contenere esaltatori di sapidità. Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore o sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare ottime caratteristiche igieniche. Sono ammessi i seguenti ingredienti:

basilico, olio di oliva o olio extravergine di oliva, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Non ammessi anacardi ed esaltatori di sapidità. E' vietata l'aggiunta di additivi alimentari. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del prodotto.

Confettura di frutta

Deve essere di tipo "extra", vale a dire con un contenuto di almeno il 45% di polpa di frutta. Deve contenere la polpa di una sola specie di frutta e sono consentite solo pesca, albicocca, prugna, fragola

e ciliegia. La confettura deve risultare gelificata, ben cotta, traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Per le cotture è ammesso l'utilizzo, previo accordo con l'A.C. di olio d'oliva, confezionato in bottiglie di

vetro o lattine metalliche, non ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Le caratteristiche saranno quelle previste dalle normative vigenti.

Estratto per brodo vegetale

Dado vegetale o estratto per brodo vegetale senza aggiunta di additivi chimici. È composto da proteine vegetali, sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato (massimo il 5%), ortaggi misti (sedano, carota, cipolla, prezzemolo, pomodoro ecc.)

Da utilizzare esclusivamente per la preparazione di brodo per risotti presso le scuole primarie.

CARNI

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni bovine fresche di origine nazionale o comunitaria, devono provenire da bovino adulto e vitello di prima qualità, in relazione alle classificazioni previste dal Reg. CE 566 del 2008.

Le carni di bovino adulto devono provenire da razze specializzate per la produzione di carne, appartenere alle classi di conformazione U (Ottima, profili convessi e sviluppo muscolare abbondante), o R (buona, profili rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato d'ingrassamento 2 (scarso, sottile copertura di grasso) secondo le griglie CE. Il colore deve essere rosso chiaro, la consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta con scarso tessuto connettivale grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapida e tenera. Le carni di vitello, appartenenti alle categorie V o Z, devono possedere le seguenti caratteristiche: colore da rosa a bianco rosato, consistenza muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso tessuto connettivale, tessuto adiposo distribuito uniformemente e consistenza dura.

Parametri igienico sanitari:

- La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- Il pH deve essere al massimo 5.8

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle

normative vigenti.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n. 327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere ottime caratteristiche microbiologiche.

La fornitura di carni bovine deve essere effettuata rispettando i tagli anatomici richiesti:

TAGLI DI CARNE RICHIESTI DA UTILIZZARE PER LE VARIE PREPARAZIONI A BASE DI CARNE BOVINA

SPEZZATINO,

BRASATO,

MACINATO E RAGU'

di bovino adulto

Sottofesa, noce e scamone per scuole dell'Infanzia e dell'obbligo;

Ammessi spalla e reale per scuole dell'obbligo.

SCALOPPINE,

BISTECCHIE,

ARROSTO di bovino

adulto e di vitello

Tagli di coscia (noce, scamone, fesa, sottofesa) per scuole dell'infanzia e dell'obbligo

ASILI NIDO Esclusivamente tagli di coscia per tutte le preparazioni:

scamone, sottofesa, fesa, filetto, noce, magatello.

CARNI AVICOLE

Tutti i prodotti avicoli dovranno essere conformi alle normative vigenti ed in particolare rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e

diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche;

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A". La macellazione dei polli e dei tacchini deve essere recente e precisamente non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore; alla macellazione deve seguire il raffreddamento in cella frigorifera. Le carni devono essere di colorito bianco-rosato o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, macchie verdastre, edemi, ematomi, con dissanguamento completo.

Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazioni dei grassi.

I prodotti dovranno avere ottime caratteristiche igieniche.

POLLO

Petti di pollo

Caratteristiche:

- essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;
- la carne deve essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;
- non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Per gli animali trattati con antibiotici devono assolutamente essere rispettati i tempi di sospensione;
- deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;
- il peso non deve essere inferiore ai 200/250 g.
 - possono essere accettati petti di pollo surgelati, da utilizzarsi unicamente per la preparazione di diete speciali o in bianco, da distribuire in monoporzione; in tal caso il prodotto deve essere

di origine nazionale, surelato in IQF, confezionato ed etichettato secondo le vigenti normative; deve inoltre essere assolutamente privo di sale aggiunto come ingrediente o coadiuvante.

Cosce e fusi di pollo

Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme fino a circa 150 g.

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

Le cosce possono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica, e non disseccata, senza penne e plumole né screpolature; devono essere esenti da fratture.

Ammessa la fornitura di prodotto privo di pelle.

Devono provenire da allevamenti nazionali ed essere trasportati secondo le disposizioni del D.P.R. 26.03.1980 n. 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4 °C. Devono essere consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme in vigore.

Alle scuole materne e agli asili nido devono essere fornite cosce di pollo spellate e disossate.

Le cosce di pollo nel taglio tipo "Germania" devono essere completamente spennate e spiumate, prive

di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 220 grammi con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati a norma di legge.

Anche di pollo

Denominate commercialmente anchette o sottocosse, devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme sino a circa grammi 150. Questo taglio è ottenuto sezionando una carcassa a busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femore-tibiale; ha pertanto come base ossea il femore e non comprende assolutamente parti di schiena o carcassa. In questo taglio non deve essere presente pelle in eccesso. Le anche devono essere ricoperte della propria pelle che deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza penne e screpolature; esse devono essere esenti da fratture.

TACCHINO

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed in particolare deve rispettare quanto previsto dall'O.M. 26 agosto 2005 "Misure di polizia veterinaria in materia di malattie infettive e diffusive dei volatili da cortile" e successive modifiche.

Le carni di pollame devono essere fresche e/o sottovuoto provenienti da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A".

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

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia. I mangimi devono corrispondere ai requisiti di legge che ne disciplinano la produzione, il commercio e la somministrazione. Sono esclusi dalla somministrazione i prodotti che evidenziano cristallizzazioni e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi. I prodotti da somministrare devono essere conformi alle norme di legge in vigore; i prodotti forniti devono presentare caratteristiche igieniche ottime.

Fesa di tacchino

La fesa di tacchino fresca, di prima qualità, deve provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;; essere priva di ossa e di parti legamentose; avere buon colorito e buona consistenza; essere di gusto gradevole e tenera; non presentare caratteristiche organolettiche alterate; non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali. Deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna; il peso non deve essere inferiore a kg 2,5.

CARNI SUINE

Lonza

La carne suina deve essere di origine nazionale o comunitaria, provenire da suini magroni in buono stato di nutrizione.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare, come ad esempio i muscoli intercostali.

La carne fresca deve presentarsi in perfetto stato di conservazione ed avere l'odore caratteristico di detto tipo di prodotto, non deve presentare segni di irrancidimento o essiccamento del muscolo in superficie, possedere colore roseo chiaro, tessitura compatta, grana fine e asciutta e non deve presentare succhi cellulari.

Parametri igienico sanitari:

- La carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;
- Il pH deve essere al massimo 6,2.

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare eccesso di liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo.

Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.05.1980 n. 327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere buone caratteristiche microbiologiche. I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

All'apertura delle confezioni non devono presentare odore anomalo.

SALUMI

Prosciutto cotto di "alta qualità"

Il prodotto deve rispondere quanto definito nel DECRETO 21 Settembre 2005 Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria, in particolare all'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: UPDS% (acqua sul prodotto deadditivato e sgrassato) inferiore a 75,5%, acqua sul magro non superiore al 74 per cento; umidità assoluta non superiore al 70 %, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20 %; ceneri 2-2,5 %. Deve inoltre essere senza polifosfati, senza lattosio né caseinati, senza esaltatori di sapidità, di forma tipica "a mandolino", di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce integre. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

E' richiesto un prodotto privo di glutine, iscritto al prontuario degli alimenti previsti per la Celiachia.

Per gli asili nido e le scuole materne potrà essere richiesta la fornitura in tranci da Kg 1,5-3, confezionati sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 04/07/1970 n. 506, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3, punto 2, e deve essere conforme al D.Lgs. 537/92.

Deve essere ricavato dalla lavorazione delle cosce di suini ben maturi. Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg. Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 e i 9 kg, e non inferiore ai 12 mesi per quelli di peso superiore (i pesi sono riferiti a prosciutti con osso).

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

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme al D.M. 09.10.78.

Non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una scorretta maturazione. La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore rancido. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

Deve essere confezionato sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

Per gli asili nido e le scuole materne potrà essere richiesta la fornitura in tranci da Kg 1,5-3,

confezionati sottovuoto in idonei involucri che si devono presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla vigente normativa.

Ammessa la fornitura di prodotto denominato "fiocco" di Prosciutto crudo di Parma.

Bresaola della Valtellina IGP

Originaria della Valtellina, la bresaola deve essere ottenuta da fesa bovina salata, asciugata e stagionata. La confezione deve riportare la dicitura "bresaola IGP".

Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso interstiziale.

Deve essere esente da difetti di conservazione sia superficiali sia profondi e non deve avere odore o sapore sgradevoli.

UOVA E DERIVATI

Uova fresche biologiche

Le uova, prodotte confezionate ed etichettate secondo quanto previsto dal reg. CEE 2295/2003, devono riportare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CEE 834/2007 e succ. modifiche.

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola:

normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla spezzatura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; sviluppo impercettibile; esente da odori estranei.

Non ammesse uova derivanti da galline allevate in batteria.

Uova intere emulsionate pastorizzate biologiche

Misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo e albume di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata in brick o contenitori sigillati a perdere, con chiusura a effrazione nelle pezzature da kg 0,500-1 e conformi al D.Lgs. 04/02/93 n. 65. La confezione deve riportare la dicitura "Biologico" e il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CEE 834/2007 e succ. modifiche.

Deve essere garantito il rigoroso rispetto della catena del freddo. Non saranno accettati recipienti recanti segni di manomissione e di trasporto inadeguato, come ammaccature o abrasioni.

L'esame microbiologico deve escludere la presenza di salmonelle, enterobacilli e di anaerobi S riduttori.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Devono essere di prima categoria, di selezione accurata, esenti da difetti visibili e in particolare devono:

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e ragianti derivati da picchiatura;
- f) Sugli imballi devono essere riportati tutti gli elementi utili ad una corretta identificazione del prodotto, ovvero: specie e categoria di appartenenza, pezzatura o calibro, nome del produttore, provenienza geografica. Il lotto di produzione se non riportato sugli imballi potrà essere indicato sulla bolla di consegna del prodotto.

Per le caratteristiche merceologiche generali si fa riferimento a quanto previsto nel Reg. CEE n. 1221/2008 in merito alle norme di commercializzazione generali dei prodotti ortofrutticoli, salvo che

per i seguenti prodotti:

- agrumi
- lattughe
- indivie rosse e scarole
- pesche e nettarine
- fragole
- peperoni dolci
- uva da tavola
- pomodori

per i quali valgono le norme di qualità specifiche riportate nel citato Regolamento.

Requisiti qualitativi minimi

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

- interi;
- sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di parassiti;
 - praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei.

Tolleranza

In ciascuna partita è ammessa una tolleranza del 10 % in numero o in peso di prodotti non rispondenti ai requisiti qualitativi minimi, esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Indicazione dell'origine del prodotto

Deve essere riportato il nome completo del paese di origine. Per i prodotti originari di uno Stato membro, il nome deve essere indicato nella lingua del paese di origine o in ogni altra lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Per gli altri prodotti, il nome deve essere indicato in una lingua comprensibile dai consumatori del paese di destinazione. Dovranno pertanto essere disponibili indicazioni in lingua italiana o in lingua comunque comprensibile senza dubbi interpretativi.

Per gli approvvigionamenti dei prodotti ortofrutticoli saranno utilizzati, salvo situazioni stagionali anomale o sfavorevoli, i seguenti calendari di diponibilità:

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI (salvo utilizzo di prodotti gelo)

Gennaio: barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

Febbraio: bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze, zucca, spinaci.

Marzo: carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, songino, spinaci, verze.

Aprile: asparagi, carciofi, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli, porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino, spinaci, verze, zucchine.

Maggio: asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

Giugno: asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli,

fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

Luglio: barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, fiori di

zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Agosto: barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

Settembre: carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci, zucca.

Ottobre: barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

Novembre: barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

Dicembre: barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO DELLA FRUTTA

Gennaio: arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca.

Febbraio: arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini.

Marzo: arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca.

Aprile : banane, mele, pere, pompelmi, nespole.

Maggio: fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne.

Giugno: albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine.

Luglio: albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche.

Agosto: anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne.

Settembre: fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva.

Ottobre: cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere.

Novembre: arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi.

Dicembre: ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi.

ULTERIORI SPECIFICHE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Patate (patate comuni e patate novelle)

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzature non inferiori a mm 45. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale od estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e

varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassiti, da virus e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da

odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Patate semilavorate

Patate semilavorate, pelate intere o cubettate e confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata. È

ammesso il trattamento quick steam. Non sono ammessi conservanti. Da conservare a temperatura controllata e refrigerata.

Fiocchi di patate

Prodotto ottenuto dalla lavorazione di patate selezionate. Il prodotto non deve essere sottoposto a trattamenti ionizzanti e non deve contenere conservanti e coloranti.

Verdure di IV gamma

Sono ammesse, previo accordo con l'I.A., forniture di vegetali di IV gamma, già lavati e tagliati secondo le necessità.

Tali prodotti dovranno presentare caratteristiche igieniche ottime, elevato standard qualitativo e confezionamento conforme alle vigenti normative.

Non sono ammessi additivi e trattamenti disinfettanti che lascino residui, atti ad impedire imbrunimenti e crescite microbiche. I prodotti pertanto dovranno avere subito esclusivamente il lavaggio ed il confezionamento, il trasporto dovrà avvenire con mezzi refrigerati nel rispetto delle temperature di conservazione previste, indicate sulla confezione del prodotto, e che comunque non dovranno essere superiori ai + 4°/ +6°C.

Legumi secchi da agricoltura biologica

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione

biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CEE 834/2007 e succ. modifiche.

Pinoli in confezioni da g 100.

Le caratteristiche richieste riguardano la conservazione in contenitori sigillati, meglio in sottovuoto in luogo asciutto. Il prodotto si deve presentare pulito ed esente da corpi estranei. Assenza di insorgenza di muffe e marciumi.

Origine nazionale o comunitaria.

Mele

I frutti devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

Pere

I frutti devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà e per ogni frutto in possesso della colorazione minima in rapporto alla zona di produzione ed all'annata. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da gelo, da ruggine, striature cicatrizzate di origine meccanica.

Kiwi

I frutti devono essere esenti da difetti che ne pregiudichino in modo notevole l'aspetto e per ciascuna varietà. Devono essere puliti, esenti da malattie, da abrasioni, da lesioni non cicatrizzate e da ammaccature. Devono essere turgidi e resistenti. Sono ammessi, purché in forma leggera, difetti da quali leggere ammaccature o striature cicatrizzate di origine meccanica.

Banane

I frutti devono essere consegnati al consumo in idonee condizioni di maturazione. Le pezzature dovranno essere il più possibile coerenti con le grammature previste.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla Legge 27.01.68 n. 32, D.D.M.M. 17.06.71, D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i

requisiti previsti dal D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche. In particolare, il suddetto decreto legge specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee. I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge 30.04.1962 n. 283 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni, e dal D.L. 27.01.1992 n. 110 e successive modifiche.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto, parziale o totale, scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore ai -18 °C in ogni punto dell'alimento. La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta. Principali difetti dei prodotti surgelati:

- non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda;
- il test di rancidità deve risultare negativo.

VERDURE SURGELATE

Le materie prime destinate alla produzione di verdure surgelate devono corrispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti e essere, in ogni caso, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Le verdure devono essere in stato di naturale freschezza e non avere subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni e i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile e in condizioni ottimali. Appena ultimate le operazioni e i trattamenti preliminari, il prodotto da surgelare deve essere sottoposto, nel più breve tempo possibile, al trattamento termico di congelazione rapida e al confezionamento. I prodotti surgelati devono essere posti in confezioni originali chiuse, cioè tali da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione senza che le confezioni stesse risultino alterate, e con data di produzione di facile lettura. Le singole confezioni devono avere le caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- b) proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- c) impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- d) non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Per tutti i prodotti il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Minestrone surgelato

Il prodotto deve essere composto da almeno undici tipi di verdure secondo le percentuali di riferimento sotto indicate : patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%,erbette 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate in mm10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni eccessivamente sbriciolate e con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto).

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o altri parassiti

Fagiolini fini surgelati

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito) attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere se parati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato; Inoltre devono essere: giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

Spinaci surgelati

Il prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

Piselli fini surgelati

Il prodotto deve essere sano, di colore brillante ed omogeneo, intero, di giusta maturazione, esente dai difetti previsti nelle specifiche Campden Internazionale.. Grado tenderometrico massimo 105. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto).

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o altri parassiti

Carote surgelate

Devono risultare: accuratamente pulite, mondate e tagliate in rondelle di diametro omogeneo, non superiore a 30 mm. Non dovranno essere presenti parti verdi (scollettature); non si devono rilevare fisiopatie e scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti ne malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere ne insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ne apparire spappolato;

Cuori di carciofo surgelati

Devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato.

Cavolfiore surgelato

Devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato.

Erbette surgelate

Il prodotto, pulito e surgelato in cubetti, deve essere sano, di colore brillante, di giusta maturazione, privo di foglie marce o attaccate da parassiti, con assenza di corpi estranei, sabbia e terra. Non dovranno essere presenti quantità eccessive di gambi ed erbe estranee.

Fagioli surgelati

Devono risultare: accuratamente puliti, privi di fisiopatie quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti nè malformazioni; non vi devono essere corpi estranei di alcun genere nè insetti o altri parassiti; devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie; l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa.

Cultivar Richieste: Borlotto, Cannellino.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

I prodotti da fornire dovranno essere privi di corpi estranei e/o impuri ed essere esenti da additivi. Le materie prime impiegate nella produzione dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia.

È preferibile un prodotto privo di uovo come ingrediente.

Per le scuole dell'infanzia ed i nidi dovranno essere forniti gnocchi di piccole dimensioni, per permettere un'adeguata masticazione del prodotto.

PASTA IN FOGLI PER LASAGNE SURGELATE

si richiede un alimento con i seguenti ingredienti:

semola di grano duro, uova, acqua e sale. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente senza sbollentatura. La pasta per lasagne deve essere esente da additivi chimici ed in particolare da conservanti e coloranti. Sono ammessi piccole quantità di olio vegetale non idrogenato utili al confezionamento.

TRANCIO BASE PRECOTTO PER PIZZA SURGELATO

Aspetto: spessore omogeneo , di altezza 15 mm ca,, forma regolare, rettangolare di dimensioni cm 50 x 30 ca.

Ingredienti ammessi: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati.

Ammassa base precotta surgelata con aggiunta di passata di pomodoro come farcitura; ingredienti aggiuntivi ammessi: passata di pomodoro, piante aromatiche.

PRODOTTI CONGELATI

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C, secondo quanto prescritto dal D.M. 26.03.1980 n. 327. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, Legge 30/04/1962 n. 283 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C. Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni. Lo scongelamento deve avvenire a temperatura di 4-8 °C + 1°C. E' vietato: lo scongelamento in acqua; congelare un prodotto fresco o già scongelato. Non devono presentare:

alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali decongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

PRODOTTI ITTICI

Filetti o tranci di nasello, limanda, platessa, merluzzo, verdesca, halibut congelati

Non è ammesso alcun tipo di additivazione dei prodotti ittici congelati e surgelati.

Il pesce congelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare corpi

estranei; residui di sangue(coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona FAO di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Sull'etichetta deve essere riportata la denominazione latina corrispondente alla specie ittica dichiarata, secondo quanto previsto dal Decreto del Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali del 31 gennaio 2008 e succ. modifiche.

Si richiede un elevato standard di lavorazione dei prodotti ittici forniti, tale da escludere la presenza di Parametri chimici :

pH : < 6,2-7

TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g.

TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici:

Nasello e merluzzo: glassatura max 12%, Calo peso max 15%

Platessa, limanda , verdesca e halibut: glassatura max 20%, Calo peso max. 30%

LATTE E LATTICINI

Latte delattosato

Latte ad alta digeribilità.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle vigenti normative. Le confezioni devono riportare la data di scadenza come da D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato

Nei centri cottura degli asili nido è esclusivamente utilizzato latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato.

Il latte deve giungere allo stabilimento di confezionamento crudo, e sottoposto entro 48 ore dalla mungitura al processo di pastorizzazione (riscaldamento del latte a temperatura inferiore al punto di ebollizione ma superiore a 72°C per almeno 15 secondi). Il prodotto della mungitura al consumo deve presentare:

- _ contenuto in sieroproteine non inferiore al 14% delle proteine totali;
- _ prova della fosfatasi alcalina negativa;
- _ prova della perossidasi positiva.

Per quanto riguarda il latte parzialmente scremato il titolo di grasso deve essere compreso tra 1,5 e 1,8%.

Si precisa che i contenitori del latte devono essere idonei ed etichettati ai sensi della normativa vigente; devono riportare ben visibile la data di scadenza del prodotto.

Latte uht parzialmente scremato

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; deve essere di colore bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Yogurt bianco e alla frutta

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso e alla frutta aggiunta,. Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C, D.P.R. 327/80 artt. 47 e 52.

Il prodotto deve essere esente da additivi anche se presenti come residui della frutta aggiunta. Confezioni da g 125.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere superiore a 0,8%.

Per gli asili nido e le scuole dell'infanzia, nel caso di somministrazione di yogurt alla frutta, la frutta non deve essere a pezzetti ma passata.

Budino

Dessert morbido e cremoso, prodotto a partire da latte intero pastorizzato o uht, privo di conservanti e coloranti.

Confezionato in vasetti da g 100, ammesso nei seguenti gusti. cacao, vaniglia, crem caramel.

Burro

Deve essere quello denominato "burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole; di colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno; non sofisticato con aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura; privo quindi di difetti che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Il burro deve avere una percentuale di grasso non inferiore all'82%; un indice di rifrazione a 35° compreso fra 44 e 46; un numero di acidi volatili insolubili, compreso fra 2 e 3,5 e un numero di acidi volatili solubili, compreso fra 28 e 31, e una acidità (espressa in acido oleico) massima di 0,5%. Il burro deve comunque corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti normative.

I pani devono essere da 250/500 g e sigillati.

FORMAGGI

Devono rispondere alle vigenti normative, in riferimento alle caratteristiche igienico sanitarie, alle modalità di confezionamento, all'etichettatura ed alle caratteristiche merceologiche.

I prodotti DOP dovranno essere prodotti secondo quanto previsto nei rispettivi disciplinari di produzione e recare in maniera inequivocabile la dicitura DOP ed i relativi riferimenti sulle confezioni e sui documenti di consegna del prodotto.

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato. Ai formaggi non devono, pertanto, essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte. I formaggi non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno e all'esterno.

Non devono avere la crosta formata superficialmente né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore e il sapore dei formaggi maturi. Anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino. Devono in ogni modo corrispondere ai requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia. Le forme dei formaggi devono essere quelle consuete secondo gli usi di mercato.

In particolare i formaggi devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Crescenza - Matura; di prima scelta, con un minimo di grasso su secco del 50% e umidità non superiore al 50%, in confezione sigillate.

Deve essere di colore bianco-giallognolo e di sapore dolce, la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. I conservanti devono essere assenti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie irreprensibili e alla temperatura di 0°C / +4°C.

Mozzarella/Fiordilatte - Ottenuta da latte vaccino fresco; contenuto medio di grasso 44% circa, contenuto di proteine intorno al 20%.

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse.

Deve essere venduta in confezioni immerse o contenenti adatto liquido di governo, seguendo le disposizioni del D.P.R. 322/82 e della C.M. del 02/12/85.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro.

I conservanti dovranno essere assenti.

Deve essere indicato il T.M.C., secondo il D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C;

Mozzarella per pizza cubettata - Ottenuta da latte vaccino fresco, caglio, sale. Contenuto medio di

grasso 44% Il prodotto non deve contenere alcun additivo o conservante. Confezionata in vaschetta termosaldada in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, si presenta porzionata a cubetti di piccole dimensioni.

Ammessa anche nella tipica forma "a filone", previo accordo con l'I.A.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C;
Scamorza - Formaggio a pasta filata e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

Non deve essere né stagionata né affumicata. Tenore minimo di grasso su sostanza secca 44% circa.

Emmenthal – Formaggio duro a pasta cotta ad alto valore nutritivo, con circa il 30% di proteine, il 45% di grasso, ed elevato contenuto di calcio. Deve avere le seguenti caratteristiche: crosta dura, colore giallo oro, pasta compatta ma morbida, colore giallo-burro, aroma ricco con leggero sapore di noci. Occhiatura tipica, con buchi tondeggianti della grossezza di una ciliegia, dovuta a sviluppo di anidride carbonica per fermentazione di acido lattico, durante 8-12 settimane di stagionatura.

Deve essere indicato il tipo di prodotto e il luogo di produzione.

Provolone Valpadana - Formaggio a pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero ad acidità naturale di fermentazione.

Forma tipica a tronco conico. Sono ammesse anche le forme a pera, a melone, a salame, cilindriche.

La forma comune a pera è alta 36-45 cm, con leggere insenature longitudinali e base a calotta appiattita. Il peso può variare da 1 a 6 Kg (di solito tra i 4 ed i 5 Kg) con variazioni in rapporto alle condizioni tecniche di produzione. La crosta deve essere liscia, sottile, lucida, di colore giallo dorato, talvolta giallo bruno; pasta compatta priva di occhi, di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Il sapore deve essere dolce e butirroso alla media stagionatura di 2-3 mesi; grasso sulla sostanza secca: minimo 45%.

Parmigiano Reggiano DOP

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione del latte di vacca proveniente da animali, in genere, a periodo di lattazione, la cui alimentazione base è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Prodotto dal 1° aprile all' 11 novembre.

La maturazione è naturale e deve protrarsi almeno fino al termine dell'estate dell'anno successivo a quello di produzione.

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Il formaggio stagionato usato da tavola o da grattugia presenta le seguenti caratteristiche:

forma cilindrica a scalzo leggermente convesso o quasi diritto, con facce piane leggermente orlate; colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino; sapore della pasta caratteristico: fragrante, delicato, saporito ma non piccante; struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglia; occhiatura minuta, appena visibile; spessore crosta circa 6 mm; grasso sulla sostanza secca: minimo 32%.

Da utilizzarsi sia per la preparazione di piatti che come condimento.

Grana Padano DOP

Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 30/10/1965 n. 1269. Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze; deve presentare umidità del 30%

con +/- 5%. Le confezioni sottovuoto devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Da utilizzarsi esclusivamente per la preparazione di piatti, non come condimento.

Ricotta

Particolare tipo di formaggio, ottenuto dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine in confezioni sigillate. I conservanti devono essere assenti.

Deve presentare struttura finissima, colorito bianco niveo e sapore particolarmente delicato.

Robiola

Formaggio molle da tavola, si produce in Lombardia o in Piemonte. Deve avere pasta molle, delicata, con un profumo che ricorda vagamente quello del tartufo; grasso minimo sulla sostanza secca 50%

Fontina DOP

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla sostanza secca;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;

La denominazione Fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R. 30.10.1955 n. 1269.

Asiago D.O.P –Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato"

e di circa 1-2anni per il tipo "Allevato"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Italico

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo sulla sostanza secca deve essere il 50%
- deve essere maturo e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- deve avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Primo sale

Formaggio fresco, dal gusto delicato, prodotto da latte vaccino pastorizzato. Assenza di ammuffimenti

della superficie, confezionamento preferibilmente sottovuoto.

Formaggio Tipo Quark – formaggio fresco, spalmabile, dal gusto acidulo e delicato.

Confezionato anche in monoporzioni da circa 60 – 100 g, deve rispondere alle normative vigenti.

PRODOTTI DOLCIARI

Gelato

I gelati sono quelli di gusto panna/cioccolato, nocciola, fiordilatte, fragola/limone, contenuti in coppette da g 50/80 cadauna; sono ammesse anche le tipologie di gelato con biscotto.

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o non naturale, nonché di glutine. Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari, sia quelle speciali che regolano la produzione e il commercio dei gelati, i quali saranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici.

Affinché il prodotto non abbia a presentare fenomeni di scongelamento anche incipiente, la distribuzione deve essere effettuata alla temperatura di almeno - 15°C.

Le confezioni devono essere originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto e l'impossibilità di una loro eventuale manomissione, senza che le confezioni stesse siano alterate. Le confezioni, inoltre, devono avere caratteristiche idonee ad assicurare, durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, la protezione delle proprietà organolettiche e delle caratteristiche qualitative del prodotto contenuto, che deve essere immune da qualsiasi contaminazione. Ogni confezione deve infine recare, in modo leggibile, la data di scadenza del prodotto.

Biscotti secchi

Devono possedere i requisiti propri dei biscotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. I biscotti, ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farine alimentari, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione. E' vietato l'uso di olii e grassi idrogenati.

Sono da preferire biscotti privi di uova.

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero, e con edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari. Su ciascuna confezione devono essere indicati gli ingredienti, in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso, nonché la scadenza della confezione.

Cioccolato extra da commercio equo e solidale

Per cioccolato extra si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla Legge 30.04. 1976 n. 351. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%.

Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli.

La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta.

Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che all'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti a base rettangolare da g 30 cad. (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carte, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso. Deve inoltre essere riportata la dicitura "da commercio equo e solidale".

PRODOTTI DIETETICI

L'elenco di alimenti dietetici riportato non è da considerarsi esaustivo. Per qualsiasi dieta speciale è necessario attenersi al principio di massima similitudine con il menù corrente e con i piatti del giorno previsti.

In particolare per gli utenti affetti da celiachia, i prodotti utilizzati devono essere previsti nel prontuario stilato dall'Associazione Celiaci Italiani e riportare in etichetta la precisa composizione degli ingredienti.

Fette biscottate aprotiche

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Non devono contenere additivi non consentiti dal D.M. 27.02.1996 n. 209, e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Latti in polvere

Nel bambino fino all'anno si raccomanda l'uso di un latte specifico per lattanti, che dia garanzie di equilibrio nutrizionale e quindi di corretto apporto dei nutrienti.

Alimento sostitutivo del latte materno oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, siero proteico, caseinati, minerali e vitamine.

E' assoggettato al D.Lgs. 111/92, alla Legge 29.03.1951 n. 327 ed al D.P.R. 30.05.1953 n. 578.

Le confezioni devono essere conformi al D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Latte per lattanti: indica il latte le cui caratteristiche maggiormente si avvicinano al latte materno, alla

cui composizione si ispira. I latti di questa categoria, infatti, presentano:

1. una quota di proteine diminuita rispetto al latte vaccino con un rapporto sieroproteine/caseina simile a quello del latte umano (la caseina, che è una proteina poco digeribile, è infatti ridotta come concentrazione);
2. oli vegetali che sostituiscono in parte quelli animali in modo che gli acidi grassi insaturi prevalgano su quelli saturi e che vi sia un giusto apporto di acidi grassi poliinsaturi;
3. ridotto livello di sali minerali (sodio, calcio, fosforo e cloro) rispetto al latte vaccino;
4. maggior contenuto di zuccherino per l'aggiunta di lattosio o di altri zuccheri come le maltodestrine;
5. arricchito con ferro e vitamine.

Latte adattato: è indicato per il bambino sano e di peso normale, dalla nascita fino all'epoca del divezzamento, ove non sia disponibile il latte della mamma.

Latte di proseguimento: è un tipo di latte indicato per il lattante dall'epoca del divezzamento fino all'anno di età. Rispetto al latte adattato, è meno sofisticato nella preparazione, è più ricco di ferro, ha un sapore più vicino al latte vaccino ed è generalmente meno costoso. Rispetto al latte vaccino ha un apporto di proteine più equilibrato, è ricco in acidi grassi essenziali, ha un modificato apporto di sali minerali con l'integrazione di quelli carenti, in particolare del ferro, ha come carboidrati soprattutto lattosio e non il comune zucchero (cioè il saccarosio), ha una integrazione con vitamine.

Latte/alimento dietetico: è una categoria molto ampia, in cui comprendiamo i latti da utilizzare in situazioni non normali. Si va dal latte antireflusso (addizionato con ispessenti) al latte a basso contenuto di lattosio (indicato nella diarrea, oltre che in specifiche intolleranze), al latte senza proteine del latte vaccino (indicato nelle allergie).

Latte/alimento di soia: è un particolare tipo di alimento dietetico, in cui le proteine provengono esclusivamente dalla soia; normalmente, in tale alimento sono modificati anche gli zuccheri (latte senza lattosio).

La sua composizione tende, per quanto possibile, ad avvicinarsi ad un latte adattato (in modo da garantire comunque un apporto corretto anche se utilizzato per lunghi periodi). E' un latte indicato in situazioni di intolleranza alimentare (allergia alle proteine del latte vaccino, intolleranza al lattosio o al galattosio).

Latte ipo-antigenico (HA): è una categoria di latte di recente concezione, proposta dalle aziende come un aiuto nella prevenzione della allergia alimentare alle proteine del latte vaccino. In pratica si tratta di un latte adattato (quindi, indicato per l'alimentazione del lattante sano nei primi mesi di vita), in cui le proteine sono state parzialmente frammentate. Ciò determinerebbe un minore stimolo allergenico rispetto alle proteine intere e quindi un minore rischio di sensibilizzazione allergica. In realtà, però, è stato dimostrato che tale frammentazione parziale non è sufficiente a prevenire lo sviluppo di allergia alle proteine del latte vaccino, nè tantomeno a curarla. Rimane forse come indicazione possibile una maggiore digeribilità. Analogamente al latte adattato, ne viene prodotta spesso una versione 2 di proseguimento, indicata dopo i 4 mesi di età.

Pastina dietetica prima infanzia e pasta dietetica senza glutine

Prodotto dietetico necessita di autorizzazione ministeriale ai sensi del D.Lgs. 111/92 e del D.P.R. 30.05.53 n. 578.

A titolo esemplificativo si riporta una composizione tipo:

Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

La pasta deve essere fornita in vari formati.

Pastina dietetica prima infanzia

Prodotta con semola di grano duro eventualmente addizionata di minerali e vitamine: è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratore al latte.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs.

111/92 e precisamente:

- la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche particolari;
- l'elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali;
- peso netto;
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;

- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. 16/02/93 n. 77);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
 - la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Biscotti senza glutine

Devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92, sono assoggettati alla Legge 327/51 e al D.P.R. 30.05.53 n. 578 e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Biscotti per la prima infanzia

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.

30.01.53 n. 578 e dal D.Lgs. 111/92 e precisamente:

- la denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- l'elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il peso netto;
 - il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. 16/02/93 n. 77);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
 - la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Pasta vari tipi senza glutine, senza latte, senza lattosio, senza uova

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Di seguito si specificano gli ingredienti che possono essere contenuti: farina di riso, amido di mais, farina di soia, fecola di patate.

Tali alimenti necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, tagliatelle nido, lasagne.

Le confezioni devono avere un peso di g 250, devono essere integre e rispettare requisiti del D.Lgs.

109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Semolino di grano duro istantaneo, crema di riso e di cereali misti

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.

n. 578 del 30.01.53 e dal D.Lgs. 111/92 e precisamente:

- la denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- l'elenco degli ingredienti;

- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il peso netto;
 - il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs. 16/02/93 n. 77);
- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
 - la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Pane bianco senza glutine e senza uovo

Pane a fette sottovuoto.

Il pane deve essere del tipo senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

proteine g 2,5

lipidi g 1,5

carboidrati g 40

fibra alimentare g 8

ceneri g 1

umidità g 47

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92 e

rispettare requisiti del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Farina per celiaci

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g 6,38

Lipidi g 0,6

Carboidrati g 75,59

Ceneri g 2,19

Umidità g 8,9

Fibra alimentare g 8,9

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate con peso netto g 500 e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92 e rispettare i requisiti del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Biscotti al cioccolato senza glutine

Il prodotto non deve contenere glutine, latte, lattosio, uova.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92 e

del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Dolci senza glutine

Il prodotto non deve contenere glutine, latte, lattosio, soia.

I tipi richiesti saranno : Plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92 e

del D.Lgs. 109/92 e successive modifiche e integrazioni.

Yogurt di soia

Ingredienti: estratto di soia (71%) - zucchero - sciroppo di glucosio - olio vegetale emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio -

carragenani – gomma di guar, aromi.

Proteine del latte inferiori a 0,1 g – lattosio inferiore a 0,1 g.

Budino di riso

Ingredienti: succo di mele (42%), acqua, purea di pere (21%), riso (8,4%), addensante: gomma xanthano, agar-agar, sale marino, scorza di limone, *Aspergillus Oryzae*.

Gelato di soia

Il prodotto non deve contenere glutine, deve essere iscritto al Prontuario per la Celiachia.

Farina lattea

Prodotta con farina di riso, di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta, cereali disidratati e biscotti.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.

30.01.53 n. 578 e dal D.Lgs. 111/92 e precisamente:

- la denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- l'elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il peso netto;
 - il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs.

16/02/93 n. 77);

- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE; la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Omogenizzati di carne, pesce e frutta

Prodotti con carne di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello o di pesce come platessa, trota, nasello o di frutta.

Alimenti indicati per i bambini dal 6° mese in poi.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.

30.01.53 n. 578 e dal D.Lgs. 111/92 e precisamente:

- la denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- l'elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il peso netto;
 - il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs.

16/02/93 n. 77);

- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;

- la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).

Liofilizzati di carne e pesce

Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come

platessa, trota, nasello ecc. eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine.

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R.

30.01.53 n. 578 e dal D.Lgs. 111/92 e precisamente:

- la denominazione di vendita accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari;
- l'elenco degli ingredienti;
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- il peso netto;
 - il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- le istruzioni per l'uso;
- il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D.Lgs.

16/02/93 n. 77);

- l'indicazione in Kilocalorie (Kcal) e in Kilojoules (KJ) del valore energetico;
- il nome o la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella CEE;
 - la sede dello stabilimento;
- l'analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).