

## **ALLEGATO C**

**al Capitolato Speciale della gara informale per l'affidamento della fornitura annuale di generi alimentari per l'Istituzione Centri di Soggiorno.**

### **CARATTERISTICHE QUALITATIVE DEI PRODOTTI DA FORNIRE**

#### **REQUISITI GENERALI PER TUTTI I PRODOTTI**

##### **REQUISITI DI SALUBRITA' DEI PRODOTTI OFFERTI.**

Tutti i prodotti offerti dovranno essere esenti da sostanze estrogene ed inibenti, prive di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze (acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, coloranti naturali o artificiali ecc.) utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la consistenza e che possono nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1986 –

Le derrate in genere devono essere conformi alle seguenti normative:

- Reg. Ce 2073/2005 - criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari
- D. M. n. 209/96 sugli additivi alimentari.
- D. Lgs. n. 107/92 sugli aromi destinati ad essere impiegati nei prodotti alimentari.
- D. M. 21 marzo 1973, D. P. R. 777/82 e successivi agg. sui materiali destinati a venire a contatto con le sostanze alimentari.

Tutti i prodotti offerti dovranno comunque essere conformi alle normative nazionali e comunitarie attualmente in vigore che si intendono qui richiamate ed alle s.m.i. che interverranno nel corso della fornitura

Le schede tecniche dovranno essere conformi, ove previsto, al D. Lgs. 114/2006 - Attuazione delle direttive 2003/89/CE, 2004/77/CE e 2005/63/CE in materia di indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari.

##### **ACCERTAMENTO DEL PESO E QUANTITA'**

Le forniture dovranno corrispondere alla pezzatura ed ai pesi richiesti, per quanto riguarda le carni ed i prodotti a peso variabile in genere dovranno essere forniti a peso netto, le eventuali eccedenze di peso e pezzatura non ascrivibili alla normale variazione del peso nei prodotti, non autorizzate, non saranno riconosciute e, pertanto, non pagate.

Agli effetti della fatturazione, sono validi i pesi che verranno riscontrati in contraddittorio con il fornitore presso la cucina di destinazione.

##### **GLI IMBALLAGGI**

Dovranno essere conformi alle Leggi Vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura, devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti in generale e delle carni, in particolare, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

## **ETICHETTATURA**

L'etichettatura dovrà essere effettuata in conformità alle Leggi Vigenti e successive modificazioni nel corso della fornitura.

## **TRASPORTO**

Dovrà avvenire con automezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie, così come il personale che provvede al trasporto nel rispetto del Regolamento CE 852/2004 e dovranno garantire il corretto mantenimento della catena del freddo da 0 a 4 °C al cuore del prodotto per i prodotti deperibili e non deperibili e -18°C al cuore del prodotto per i prodotti congelati/surgelati.

Il DDT (documento di trasporto) dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti

## **CARNE FRESCA BOVINA E SUINA, DISOSSATA SOTTOVUOTO**

Le carni e tutte le preparazioni a base di carne dovranno provenire da stabilimenti di macellazione, laboratori di sezionamento e laboratori di produzione comunitari o nazionali 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.

L'etichettatura deve essere chiara e leggibile e conforme alle disposizioni indicate nelle seguenti normative:

- D. Lgs. 109/92 Attuazione delle direttive 89/395/CEE E 89/396 CEE concernenti l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari;
- Reg. CE 1760/2000 Istituzione di un sistema di identificazione e di registrazione dei bovini, relativo all'etichettatura "obbligatoria" e "volontaria" delle carni bovine e dei prodotti a base di carni bovine, abroga il regolamento (CE) n. 820/97.
- D.M. (MIPAF) del 30 Agosto 2000 indicazioni relative al Sistema Obbligatorio e facoltativo di etichettatura.
- La carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti, priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze (acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, coloranti naturali o artificiali ecc.) utilizzate per migliorarne artificialmente l'aspetto e la consistenza e che possono nuocere alla salute umana, come definito nelle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.9.1986, dal D. Lgs. 118/92 sul divieto di utilizzazione di talune sostanze ad azione ormonica e ad azione tireostatica nelle produzioni animali e dal D. Lgs. 119/92 relativo ai medicinali veterinari.
- I tagli anatomici dovranno essere conferiti e confezionati sottovuoto utilizzando involucri e materiale di imballaggio conforme alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
- Saranno respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali venga riscontrata: la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto del materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro preesistenti alla consegna; la presenza all'interno dell'involucro, di un eccessivo deposito di sierosità rosso bruna solidificata.

### *Vitellone*

Le carni bovine oggetto dovranno essere di provenienza comunitaria e provenire da carcasse di giovani animali maschi, non castrati, di età compresa tra gli 8 ed i 12 mesi – "Categoria Z" come da REG. CE 700/2007.

La carne deve presentarsi di colore rosso-roseo, colorito brillante, grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben distribuito nelle parti esterne.

Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e toelettate; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%.

### *Vitello*

Le carni dovranno provenire da animali di Categoria "V" come da REG. CE 700/2007 e corrispondere alle caratteristiche indicate dal comma 3 bis dell'art 1) della L. n. 204 del 03.08.2004 "la macellazione deve avvenire prima dell'ottavo mese di vita e la carcassa non deve superare il peso di Kg. 185"; le carni non devono presentarsi eccessivamente grasse di colore bianco rosso. Devono essere piene, ben conformate, e provenienti da animali ben nutriti. Il grasso di copertura deve essere mancante o quasi; il grasso interno bianco appena sufficiente a richiudere il rognone. I fasci muscolari devono essere fini con connettivo floscio a grandi maglie e molle.

La carne bovina deve essere di provenienza di uno dei Paesi della CEE.

La carne suina deve essere di provenienza nazionale.

### **SPECIFICHE TAGLI CARNE**

Fesone di spalla di vitellone senza ossa fresco s/v Girello di vitellone senza ossa fresco s/v

Sottofesa di vitello senza ossa con girello e pesce nazionale s/v

Spalla+ reale di vitello senza ossa nazionale s/v

Lonza di suino scordonata nazionale s/v

Impasto di salsiccia da 1 kg s/v (tastasale)

Guancioli di vitello congelati

Lingua di bovino (vitellone) congelata (kg 1,600 ca)

Testina arrotolata di vitello congelata (kg 2,500 ca )

Carne macinata di bovino adulto surgelata con tecnologia IQF

### **SALUMI FRESCHI ED INSACCATI**

#### *Prosciutto crudo di Parma*

S'intende il prodotto ai sensi della L. 13 febbraio 1990, n. 26 e D. M. 253/93.

Sarà prodotto marchiato con contrassegno caratteristico (corona a cinque punte).

Il periodo di stagionatura non dovrà essere inferiore ai 10 mesi per prosciutto con peso fra i 7 ed i 9 Kg, e non inferiore ai 12 mesi per quello con peso superiore. Tali pesi sono riferiti ai prosciutti con osso all'atto dell'applicazione del contrassegna.

L'umidità, calcolata sulla parte magra, dovrà essere del 58-60%.

#### *Prosciutto cotto di alta qualità*

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, a 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.

Dovrà essere conforme al Decreto 21 settembre 2005 Ministero delle attività Produttive.

Le carni utilizzate dovranno essere di provenienza nazionale e il prodotto dovrà riportare il bollo di origine M o S delle carni.

Il prosciutto cotto dovrà essere prodotto senza polifosfati e gli eventuali altri additivi, dichiarati in etichetta, dovranno essere presenti nelle quantità consentite dalla normativa vigente. Per la destinazione a diete particolari dovranno essere previste varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere.

Le confezioni dovranno riportare la data di scadenza; le forniture dovranno avere ancora almeno 60 giorni di conservazione.

Dalla composizione dovranno risultare assenti: polifosfati, caseinati, lattosio, proteine di soia, glutammati e glutine.

Sulla superficie la trasudazione non dovrà essere eccessiva.

Dovrà presentare inoltre le seguenti caratteristiche:

- carne compatta di colore rosa chiaro;
- fetta compatta, senza eccessive parti connettivali, né grasso interstiziale;
- assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;
- umidità relativa massima sulla parte carnea uguale al 73%;
- l'esterno non dovrà presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura dovrà essere compatto senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido.

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

#### *Mortadella senza polifosfati*

Il prodotto deve corrispondere a quanto stabilito nel disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "mortadella di Bologna" decreto 7 ottobre 1998.

In particolare deve possedere le caratteristiche seguenti: forma ovale o cilindrica, la superficie di taglio deve essere vellutata di colore rosa vivo uniforme, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale. L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40%.

La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg. La mortadella deve essere di puro suino e confezionata sottovuoto. Non deve contenere polifosfati aggiunti. Deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino. Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25% e sono assenti parti tendinee e cartilaginose.

#### *Pancetta tesa affumicata*

Con cotenna, stagionata adeguatamente, poco drogata, dolce, di stagionatura non inferiore ad un mese.

Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso non devono essere eccessivamente molli. Il grasso non deve risultare rancido, ingiallito o in qualche modo degradato.

Il prodotto deve essere compatto senza eccessivi spazi all'interno. Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 31 Marzo 1965 e successive modificazioni, e D.M. 28 Dicembre 1964 e successive modificazioni.

#### Salame di tipo Cremona

La stagionatura non deve essere inferiore alle 6 settimane, la consistenza deve essere compatta, non elastica e priva di zone di rammollimento, il budello deve essere integro, privo di forature o marcescenze e non deve essere staccato dal contenuto.

Al taglio la fetta deve essere compatta e omogenea, non deve avere una parte esterna particolarmente secca e una interna eccessivamente molle; non devono esservi frazioni connettivali o cartilaginee evidenti.

Il grasso deve essere privo di porzioni rancide. Il colore deve essere rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti. L'odore deve essere delicato. Il gusto deve essere dolce e delicato, mai acido. Non devono esservi difetti di colore, odore o sapore.

#### Cotechino di puro suino

E'fatto con un impasto di carne magra,grasso e cotenne in proporzione di 1/3 ciascuno. Le cotenne, pestate e ridotte in poltiglia,danno ai cotechini la particolare consistenza gelatinosa e legata che e' estremamente grata al palato.

Forma,dimensioni,sistema di lavorazione,condimenti secondo l'uso tradizionale con le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualita', il cotechino alla consegna deve risultare asciutto ed al giusto grado di maturazione e di stagionatura.

L'etichettatura e' quella prevista dalla legge n.109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

#### Coppa di Parma

Coppa di suino, con almeno tre mesi di stagionatura; la coppa deve presentare consistenza, aroma,odore e colore tipici;non deve presentare difetti esterni ed interni di origine batterica o derivanti da tecnologia non corretta, quali essiccamenti, ammuffimenti, screpolature interne ed esterne,colorazioni anomale.

L'umidità deve essere intorno al 33-37%.

L'etichettatura deve riportare oltre gli ingredienti anche indicazioni relative alla stagionatura . I residui di nitriti e nitrati devono essere nei limiti di legge.

#### Bresaola

Ottenuta da un pezzo intero di polpa di manzo,ricavato dalla coscia,taglio anatomico "sottofesa".e conformato in forma cilindrica. Confezionamento sottovuoto.

#### Porchetta

Prodotto ottenuto dalla cottura del suino intero privato delle ossa e aromatizzato.

#### Fesa di tacchino cotta al forno

Fesa di tacchino tagliata a pezzettini e addizionata di salamoia ed erbe aromatiche, massaggiata,insaccata, messa in rete e rosolata e cotta al forno.

### Fesa di manzo cotta all'inglese

Ingredienti: carne di bovino, sale, aromi. Confezionamento sottovuoto in sacco termoretraibile.

### Carne in gelatina

Piatto pronto di carni bovine cotte e preparate in gelatina vegetale; confezione monodose da gr. 90 circa

## **CARNI AVICOLE FRESCHE REFRIGERATE DI PRODUZIONE NAZIONALE**

### RIFERIMENTI NORMATIVI

Le carni devono essere conformi alla seguente normativa: D. P. R. 503/82 e D. P. R. 193/88 sulle carni fresche di volatili da cortile: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;

- D. P. R. 559/92 sulle carni di coniglio e selvaggina di allevamento: in etichetta deve figurare il numero di riconoscimento CEE dello stabilimento italiano di produzione;
- Le carni in pezzi e le frattaglie devono essere munite di un involucro di protezione a meno che non vengano trasportate appese.

Reg. CEE 1906/90, 1538/91, 2891/93 e aggiornamenti sulle norme di commercializzazione delle carni di pollame.

### CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

Con la sola eccezione dei "polli busto", tutti i prodotti in offerta dovranno essere consegnati in confezioni sottovuoto.

Per "busto" di pollo e faraona s'intende il corpo intero dell'animale dopo dissanguamento, spiumatura, eviscerazione. E' privo di testa, del collo e delle zampe (sezionate a livello del tarso).

Per "petto" di pollo s'intende il petto intero privato della pelle.

Per "sovracoscia" di pollo senza osso e con pelle, s'intende il femore sezionato all'articolazione in corrispondenza della tibia e della fibula. Deve essere presentata con pelle, ma disossata dall'osso del femore.

La "fesa" di tacchino corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea. Deve provenire da un maschio giovane con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi, con un peso medio di kg. 5 circa.

Le carni, fresche, devono appartenere alla specie pollo domestico, tacchini, faraone ed essere ottenute, da animali macellati e sezionati in stabilimenti di tipo industriale, riconosciuto, soggetto ad autocontrollo in conformità all'articolo 8 comma 1 del d.p.r. 10.12.97 n. 495, e controllato conformemente all'articolo 9 dello stesso decreto.

I volatili da cortile devono provenire da allevamenti sottoposti a controlli periodici da parte dell'autorità sanitaria competente, sani, di prima qualità, di regolare sviluppo ed in ottimo stato di nutrizione. Alla macellazione deve seguire il raffreddamento in celle frigorifere.

Le parti anatomiche in oggetto e i busti devono essere esenti da fratture, edemi, ematomi.

Le carni (muscoli scheletrici) completamente dissanguate, di consistenza soda, non flaccida, di colore bianco-rosa e tendente al giallo, ben aderenti all'osso, senza essudature né trasudato; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore

biancoazzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le cosce di pollo, prive di zampe, sezionate a pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica devono risultare esenti di uropigio e pigostilo.

In particolare:

le sovracosce di pollo fresche e i busti di pollo freschi devono presentare la pelle elastica e non dissecata di colore giallo ben rifilate, senza penne e plumole, soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre, devono essere puliti, pronti per la cottura; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Le cosce di pollo corrispondono alla regione anatomica del bacino, dei femori, e della tibia.

I petti di pollo devono essere consegnati provenienti da polli aventi le caratteristiche qualitative precedentemente descritte. La pezzatura dei petti di pollo freschi deve essere uniforme (450 grammi.ca).

I busti di pollo devono essere di prima qualità; debbono inoltre risultare esenti di intestini, stomaci, (stomaco ghiandolare e ventriglio), fegato e cuore, esofago, trachea, uropigio; la breccia addominale per l'eviscerazione deve essere contenuta in giusti limiti.

I polli devono risultare privi di testa e di colli; la resezione del collo deve avvenire al livello della terzultima vertebra cervicale; gli zampi debbono essere tagliati a mezzo centimetro circa al di sotto dell'articolazione tarsica; debbono essere sani, di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione; la macellazione deve essere recente e precisamente non superiore a cinque giorni e non inferiore a 12 ore. Il Peso deve essere di 1100 grammi.

Le carni non devono provenire da allevamenti o macelli situati in una regione o in una zona soggetta a restrizioni di polizia sanitaria.

Le sovracosce di pollo fresche con pelle e senza osso devono avere un peso intorno ai 150 grammi cadauna.

I petti di tacchino devono provenire da:

- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi
- deve presentare carni morbidissime, e grana sottile, colore rosa pallido
- l'animale deve essere stato allevato a terra

I prodotti forniti dovranno rispettare scrupolosamente quanto prescritto dal D.P.R. 10/12/1997 n. 495 e s.m.i.

Più in generale i prodotti dovranno rispettare tutte le norme vigenti in materia igienico sanitaria, in particolare:

- le carni sezionate devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a tali criteri e saldamente chiuso.
- le confezioni devono recare la bollatura sanitaria del laboratorio di sezionamento.
- le carni fresche di volatili da cortile devono provenire da stabilimenti dove viene attuato un piano di autocontrollo integrato dagli obblighi previsti dal D.Lgs. 336/99
- relativamente alla qualità igienica dei prodotti in relazione alla presenza di residui di sostanze farmacologiche attive.
- i prodotti devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.

Cotoletta di pollo impanate cotte surgelate:

Ingredienti: filetti di pollo, acqua, pangrattato, olio vegetale, farina di grano tenero tipo 0, farina di riso, amido modificato, sale, antiossidante (sodio ascorbato), aromi, spezie, proteine vegetali. Peso medio gr. 96 circa.

## **UOVA**

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, di categoria qualitativa A e categoria di peso 65 – 70 gr. Le uova di Categoria A devono presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio a cuticola: normali, netti, intatti;
- albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esenti da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparentemente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo;
- esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: esente da odori estranei.

Gli ovoprodotti devono essere di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (tetrapak da 1 lt) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporczia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4° C; devono provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CEE e possedere requisiti microbiologici e fisico/chimici ai sensi del D. Lgs. 4 febbraio 1993, n. 65 e s.m.i. ossia:

- assenza di additivi, conservanti e coloranti;
- privo di impurità, calaze o pezzi di guscio o macchie di sangue;
- assenza di odore rancido o estraneo, di sapore sgradevole o di retrogusti.

Più in generale il prodotto fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

### **ETICHETTATURA**

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova fresche di gallina dovrà essere indicato:

- il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice ISTAT del Comune e codice allevamento;
- la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia;
- la classificazione A (uova fresche);
- la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni dalla deposizione) o fresche (imballaggio entro 10 giorni) oppure con la data di deposizione se coincide con l'imballaggio;
- la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova pastorizzate si applica il D.Lgs. n.

109/1992 e s.m.i.

## **COSCE DI CONIGLIO FRESCO DI PRODUZIONE NAZIONALE** (in caso di necessità)

Le carni devono provenire da conigli domestici adatte al consumo umano e devono essere mantenute a una temperatura di refrigerazione non superiore a + 4° C

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

Fornitura di cosce di coniglio da grammi 150-170 di conigli macellati freschi di prima qualità provenienti da allevamenti nazionali e lavorati presso stabilimenti con bollo CEE

- essere completamente dissanguate, spellate, e prive delle zampe ;
- integre, tenuto conto della presentazione;
- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue;
- prive di odori atipici;
- buona conformazione;
- le carni devono essere di colore rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso; non devono avere colori, odori o sapori atipici;
- il grasso di copertura deve essere discretamente sviluppato; non vi devono essere segni di ossidazione dei grassi;
- non devono presentare ecchimosi, fratture, tagli o lacerazioni;
- le confezioni non devono contenere liquido trasudato.

## **PESCE CONGELATO O SURGELATO**

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

D. Lgs. 531/92, D. Lgs. 524/95 e aggiornamenti sulla produzione commercializzazione dei prodotti della pesca. Sulla confezione devono figurare il paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento.

I contenitori utilizzati per la distribuzione o la conservazione di prodotti della pesca devono essere costruiti in modo da garantire la protezione dei prodotti dalla contaminazione e la loro conservazione in condizioni igieniche soddisfacenti.

I prodotti non devono presentare manifestamente dei parassiti.

I valori di ABVT e di istamina devono essere conformi alla normativa.

I prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.

Gli imballaggi devono rispondere a tutte le norme igieniche e, in particolare, devono essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche dei prodotti della pesca, tali da non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solidi per garantire una protezione efficace.

I prodotti della pesca congelati devono essere mantenuti a una temperatura stabile di – 18°C o inferiore in tutti i punti del prodotto, con eventuali brevi fluttuazioni verso l'alto, di 3°C al massimo, durante il trasporto.

I prodotti non possono essere depositati o trasportati con altri prodotti che possano pregiudicarne la salubrità o contaminarli, senza che siano imballati in modo da assicurare una protezione soddisfacente.

E' vietato trasportare i prodotti della pesca in un veicolo o in un contenitore che non sia pulito e che avrebbe dovuto essere disinfettato.

- Decreto Min. Marina Mercantile 15/17/83 e successive integrazioni sulla

- denominazione in lingua italiana della specie ittica.
- Reg. CEE 2406/96 relativo a norme di commercializzazione per taluni prodotti della pesca.
- Regolamento 2377/90/CEE e successive modificazioni sui limiti massimi di residui di medicinali negli alimenti di origine animale.
- Decisione CEE 95/149 relativa ai controlli chimici su alcuni prodotti della pesca La normativa entrata in vigore successivamente alla stesura delle presenti specifiche è da intendersi integralmente richiamata

## CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono presentare le seguenti caratteristiche:

- devono essere consegnati in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la glassatura deve essere presente e formare uno strato omogeneo e costante; in etichetta deve essere dichiarata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura, se la glassatura è superiore al 5%;
- i prodotti devono essere accuratamente eviscerati;
- devono essere privi di segni di pressione o scorticature, di sudiciume o di decolorazione;
- devono essere privi di parassiti o di segni di pregresse infestazioni;
- non vi devono essere corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari;
- Il prodotto dopo scongelazione deve presentare le medesime caratteristiche del prodotto fresco; odore di fresco; pelle di colore tipico della specie, tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; consistenza soda ed elastica; non devono presentare alterazioni di odore, colore, consistenza e sapore non devono essere stati trattati con conservanti o altre sostanze;
- la tecnica di congelazione e di conservazione deve avvenire secondo i più aggiornati sistemi razionali, per cui le caratteristiche organolettiche dei prodotti dovranno risultare inalterate;
- il tessuto muscolare dei pesci deve essere di colorito chiaro ed esente da suffuzioni di colorito marrone per formazione di metamioglobina;
- i grassi non debbono avere subito fenomeni ossidativi ed i tessuti superficiali debbono essere esenti da "bruciature da congelazione" (da freddo) come pure da ammuffimenti e da sapori anormali;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i filetti non devono presentare lisce e/o spine, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane / parete addominale, attacchi parassitari.

La pezzatura deve essere omogenea e costante.

Oltre alla denominazione in lingua italiana deve essere riportato il corrispettivo nome scientifico in latino.

Su tutte le confezioni di prodotti della pesca e di molluschi bivalvi deve essere riportato il bollo sanitario dello stabilimento di provenienza.

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

Filetto di nasello: filetti di filetto di merluzzo atlantico, surgelati singolarmente a zero glassatura, peso netto gr. 80/120 a pezzo

Filetti di platessa: glassatura 5%, calibro n. 3

Cuori di nasello: filetti di nasello 90-110 gr. surgelati e interfogliati. Senza pelle e senza lisce. Senza glassatura.

## **PESCE CONSERVATO O TRASFORMATO**

### **RIFERIMENTI NORMATIVI**

Il prodotto deve essere conforme alla seguente normativa:

- D. Lgs. 531/92 sui prodotti della pesca: in etichetta devono figurare il paese di spedizione e il numero di riconoscimento dello stabilimento. I prodotti della pesca non devono contenere, nelle loro parti commestibili, contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, come metalli pesanti e sostanze organoalogenate, in quantità tali che l'assorbimento alimentare calcolato sia superiore alla dose giornaliera o settimanale ammissibile per l'uomo.
- Regolamento (CEE) N. 1636/92 che stabilisce norme comuni di commercializzazione per le conserve di tonno e di palamita. Possono recare la denominazione di conserve di tonno soltanto i prodotti preparati esclusivamente con i pesci delle seguenti specie:
- *Thunnus thynnus* (tonno rosso), *Thunnus alalunga* (Tonno bianco o alalunga), *Thunnus*
- (*Neothunnus*) *albacares* (Tonno a pinne gialle), *Thunnus (Parathunnus) obesus* (Tonno obe-so), altre specie del genere *Thunnus*, *Euthynnus (Katsuwonus) pelamis* (Tonnetto striato).
- Legge 283/62 e D. P. R. 327/80 sulla produzione e vendita delle sostanze alimentari e delle bevande
- La normativa in vigore successivamente alla stesura delle presenti specifiche è da intendersi integralmente richiamata.

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

#### Tonno

Il confezionamento dei prodotti deve avvenire in recipienti, di banda stagnata od in vetro, ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento termico sufficiente ad inattivare in maniera irreversibile gli enzimi ed a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che possono proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato a essere conservato.

I contenitori devono essere integri e non devono presentare difetti, quali: deformazioni, convessità dei fondelli (bombaggio), difetti dell'aggraffatura (beccaggio) o della saldatura

laterale, macchie o punti di ruggine, scarsa tenuta del tappo o essiccamento della guarnizione di gomma nei contenitori in vetro, o altre alterazioni.

All'apertura delle confezioni il tonno deve presentare:

- “mostra attraente” con trance o filetti di pezzatura uniforme e scarso materiale sbriciolato;
- colore rosa intenso, con assenza di pigmentazioni anormali: annerimenti, colorazione verde, residui sanguigni, ecc.;
- odore gradevole;
- olio di copertura limpido, in ottimo stato di conservazione e con minime tracce di acqua;
- gusto e tenerezza possono variare a seconda della specie di tonno utilizzata, ma in ogni caso devono essere assenti punte di amaro, gusto eccessivamente salato, sapori
- anormali, stopposità o spugnosità;
- assenza di corpo estranei.
- In particolare il prodotto deve essere privo di alterazioni di colore, odore o sapore;
- inoltre non vi devono essere difetti quali:
  - presenza di piccole cavità con carni di sapore amarognolo e pungente, consistenza spugnosa (“tonno parlato o spongioso”);
  - coaguli proteici: strato pastoso fra i fasci muscolari del tonno;
  - cristalli di struvite (fosfato ammonio magnesiaco) con aspetto come grani di sabbia insolubili;
  - inverdimenti o macchie scure.
  - Il prodotto sarà consegnato sia in scatolette monodose da grammi 80 a strappo, sia in latte da grammi 1500 al netto.

L’indicazione del peso netto deve riferirsi al prodotto sgocciolato.

## **VERDURE SURGELATE**

Gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 110 e s.m.i.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C al cuore del prodotto; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo, altri difetti dovuti al trattamento subito es. spaccature, schiacciamenti e lesioni varie). Non vi devono essere corpi estranei (terra - materiale di origine non vegetale) di alcun genere, nè insetti o parassiti. Non devono apparire, (con una tolleranza del 2% in peso), impaccati (grumi costituiti da pezzi componenti il prodotto), ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine. La consistenza non deve essere legnosa, nè il prodotto apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo. I pesticidi ed altri residui tossici devono essere entro i limiti di legge. Non devono presentare alterazioni di colore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.

### **Preparato per minestrone**

Devono essere presenti almeno 12 varietà di verdure di 1° qualità. La composizione merceologica delle singole specie vegetali richieste deve essere la seguente:

patate 25% +/- 5%  
carote 18% +/- 5%  
pomodori 9% +/- 5%  
fagiolini 8% +/- 5%  
borlotti 8% +/- 5%  
zucchine 7% +/- 5%  
piselli 10% +/- 5%  
porri 4% +/- 5%  
sedano 4% +/- 5%  
cavolfiori 4% +/- 5%  
verza 4% +/- 5%  
prezzemolo 0,5% +/- 5%

Il prodotto deve essere ottenuto impiegando materie prime scelte, di 1° qualità emantenuto a temperatura di -18° C; le verdure impiegate, cubettate uniformemente (mm. 10x10 esclusi i piselli e borlotti), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume.

#### Fagiolini extrafini

Devono essere verdi, interi senza filo, (fagiolini con filo sono quelli che presentano all'assaggio un filo resistente alla masticazione), omogenei come pezzatura; il prodotto deve essere ottenuto da bacelli freschi, teneri, non completamente maturi (fagiolini sovramaturi sono quelli che si presentano con le cavità del seme asciutte, fibrose, biancastre con semi rigonfi e duri) ed esenti da difetti.

I fagiolini devono essere lavati, spuntati (non spuntati sono i fagiolini che presentano gli apici, una marcata o insufficiente spuntatura), calibrati, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di - 18° C devono, essere in numero estremamente ridotto i fagiolini ossidati ovvero quelli che presentano una superficie di taglio ossidata tendente al bruno - marrone e comunque non marcescente.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante uniforme
- 2) Sapore - odore: tipici del prodotto fresco
- 3) Consistenza: ferma, carnosa, non fibrosa o molle

#### Piselli

Devono essere ottenuti da materia prima fresca, sana, a giusto grado di maturazione e sufficientemente esente da difetti. I piselli devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido, calibrati e conservati a temperatura di -18° C; dovranno essere di pezzatura omogenea. Devono presentare una minima percentuale (1-2%) di

grani gialli o bianchi o decolorati, (grani che presentano una parziale decolorazione con deboli sfumature di verde), macchiati (macchie sulla superficie provocate da crittogame e/o parassiti), imbruniti (grani che presentano inscurimento evidente, legato, ad una sovracottura e non ad una marcescenza incipiente), così come di cotiledoni liberi, bucce, brandelli e frammenti (sono le varie parti costituenti i grani, allo stato libero)

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante uniforme
- 2) Sapore-odore: dolce tipico senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera uniforme

### Spinaci

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. Gli spinaci devono essere lavati, cerniti, scottati, raffreddati, surgelati in blocco con sistema rapido e conservati a temperatura di -18° C. Dovranno essere a foglie grandi e quasi privi di gambo, di tipo nostrano "riccio".

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- e) Colore: verde brillante ed uniforme
- f) Sapore-odore: tipici della varietà impiegate
- g) Consistenza: normale, non fibrosa

E' tollerata una minima percentuale (2%) di foglie gialle o ingiallite, avvizzite, (sono quelle foglie che presentano un appassimento evidente, con conseguente colorazione bruna), attaccate da malattie e/o insetti, (sono le foglie che presentano chiari segni di attacchi crittogamici o parassitari);

- assenza di erba estranea filiforme (graminacee);
- assenza di piante intere con radici;
- assenza di fioritura con portasemi (sono raggruppamenti di foglie, con steli fioriferi evidenti);
- minime percentuali (8%) di gambi superiori a 3 cm. (valutando la distanza dell'attacco fogliare)

### Zucchine a rondelle

Il prodotto deve provenire da materia prima sana fresca, accuratamente scollettata, ben formata e da seme poco sviluppato. Non deve presentare danni provocati da insetti o da altri parassiti, cavità interne, screpolature, sostanze estranee visibili, marciume. Le zucchine devono essere lavate, calibrate, cernite, tagliate, scottate, raffreddate, surgelate con sistema rapido e conservate a temperatura di -18° C.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: pasta bianca, con buccia verde scura
- 2) Sapore-odore: buono, tipico senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera, non molle

La pezzatura delle rondelle deve essere inferiore ai 35 mm. e spessore compreso fra i 6-8 millimetri, non devono presentare macchie di superficie provocate dall'azione dell'aria, da attacchi crittogamici e/o da parassiti; minima percentuale (2-3%) di pezzi che presentano

danneggiamenti fisici marcati come schiacciamenti o lesioni varie, anche cicatrizzate, e minime percentuali (2-3%) di pezzi che evidenziano un taglio diverso da quello richiesto e comunque molto irregolare, così come di pezzi rotti (non integri) e di pezzi bloccati (grumi di prodotto costituiti da + di 3 pezzi).

### Carote a rondelle

Il prodotto deve essere ottenuto da radici fresche, sane di struttura fine con cilindro centrale ridotto e non spugnoso. Le carote devono essere scollettate, pulite, lavate, pelate, sufficientemente sgocciolate, quindi individualmente surgelate con sistema rapido e poi conservate alla temperatura di -18° C

Caratteristiche organolettiche (dopo la Cottura)

- 1) Colore: arancio brillante uniforme
- 2) Sapore - odore: tipico senza retrogusti
- 3) Consistenza: compatte, tenere, non fibrose o legnose

Devono avere spessore compreso tra 5-8 mm. e un diametro di 35 mm., deve essere minima la percentuale di rondelle maltagliate (taglio irregolare, tipo fetta di salame, oppure forme diverse della rondella compresi i pezzi rotti), così come le rondelle che si presentano visibilmente di colore verde, macchiate, gialle, legnose e con resti di pelle.

Minima deve essere anche la presenza di rondelle agglomerate (grumi costituiti da più di 3 rondelle).

### Finocchio in quarti

Il prodotto deve essere ottenuto da bulbi freschi, sani ed esenti da difetti vistosi.

I bulbi di finocchio devono essere privati delle radici, della parte aerea, delle BRATTEE esterne più coriacee, quindi lavati, cerniti, tagliati in quarti, scottati, raffreddati, surgelati con sistema rapido e conservati a temperatura di -18°C

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: bianco con leggere sfumature verdi
- 2) Sapore - odore: aromatico e tipico
- 3) Consistenza: tenera ed uniforme

E' tollerata una minima percentuale 6-8% di foglie libere (foglie staccate dai quarti) con cattiva rifilatura (prodotto maltagliato). Il prodotto non deve presentare parti ossidate e di colore scuro od invecchiate e deve essere rigorosamente tagliato in quarti.

### Bieta erbetta

Il prodotto deve essere ottenuto da foglie fresche, sane, intere ed esenti da difetti. La bieta deve essere lavata, cernita, scottata, raffreddata, surgelata in blocco con sistema rapido e conservate a temperatura di -18°C.

Caratteristiche organolettiche (dopo cottura)

- 1) Colore: verde brillante caratteristico
- 2) Sapore-odore: tipico, senza retrogusti
- 3) Consistenza: normale, non fibrosa

Il prodotto non deve presentare se non in minima percentuale foglie gialle (che presentano macchie di colore giallo più o meno intenso) macchiate avvizzite, attaccate da crittogamici o parassiti vari, con assenza di erba estranea filiforme (graminacee), di radici (foglie o resti di esse che presentano residui vistosi dell'apparato radicale), di infiorescenze con porta semi (raggruppamenti di foglie con steli fioriferi visibili) e minima presenza di gambi (10%) superiore a 10 cm. (valutando le distanze dell'attacco fogliare).

#### Patate novelle (al naturale) – patate in spicchi (prefritte) - patate a cubetti

##### (prefritte)

Il prodotto deve provenire da tuberi sodi, maturi e sani, di polpa gialla, esenti da odori strani, da imperfezioni interne od esterne che possono influire sulla commestibilità. Le patate novelle devono avere calibro non inferiore ai 28 mm (patate calibrate alle "maglie quadrate")

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

- 1) Colore: caratteristico
- 2) Sapore-odore: fragrante, senza retrogusti
- 3) Consistenza: tenera

##### Broccoli

Il prodotto deve essere sano, privo di ogni traccia di terra, marciume o altre sostanze estranee, non attaccato da parassiti.

Sono tollerati nel limite massimo del 4% i gambi superiori a 15 cm. misurati dalla base del gambo alla punta e i diametri dei fusti misurati sull'asse maggiore dalla base del gambo superiori a 20 mm.

Devono essere inferiori al 10% i pezzi di lunghezza inferiore a 70 mm. e/o con diametro inferiore a 6 mm. e con foglie libere.

- Tolleranza massima di prodotto con infiorescenza gialla e con pezzi scoloriti; con fiore aperto e non compatto (10%).
- Perossidasi negativa a 30"

Caratteristiche organolettiche (dopo la cottura)

- 1) Colore: verde tipico
- 2) Sapore-odore: buono, tipico, senza retrogusti
- 3) Consistenza: compatta, non molle

##### Asparagi verdi

Ottenuti da materia prima fresca, ben pulita con fiore chiuso. In confezione da 1kg.

##### Preparato per pasta/riso alla marinara

In buste da kg. 1.

Ingredienti: 20% cozze sgusciate, 20% gamberi sgusciati, 10% vongole sgusciate, 20% ciuffi di calamaro, 20% sepioline, 10% anelli di calamaro.

##### Misto per soffritto,

Miscela di carote a cubetti, cipolla tritata e sedano verde tritato, in uguale proporzione (33,33%). Conf. da kg. 1

#### Cavolfiori defogliati

I cavolfiori si presentano a rosette surgelati individualmente. Colore bianco, tipico dei cavolfiori freschi e sani. Conf. da kg. 2,5

#### Funghi porcini

Funghi che hanno raggiunto la completa maturità dei tuboli, colore che varia dal giallocanarino al verde più intenso. Taglia maggiore con diametro cappella che va da cm. 8 a cm. 12/13. Ingredienti: Boletus edulis e relativo gruppo. Busta da kg. 1

Altri prodotti che dovranno essere forniti:

- cuori di carciofi

- cavoletti di Bruxelles

- carote mignon

- purea di zucca

- preparato per insalata russa

I prodotti forniti dovranno essere conformi alla norme di cui a L. 27/1/68, n. 32 - D.M.

15/6/71 - D.M. 2/1/81 - D.M. 3/11/82 e successive eventuali modificazioni ed

integrazioni, e dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.

Se richiesto l'esame batteriologico, il fornitore dovrà produrre una certificazione emessa dal proprio laboratorio di controllo qualità, o da laboratori esterni.

Al momento della consegna i prodotti devono avere durabilità minima residua di 90 giorni. I prodotti dovranno essere consegnati nel rispetto delle norme sui trasporti degli alimenti surgelati in conformità alle vigenti disposizioni ed a una temperatura non superiore a - 18°C

### **PRODOTTI DOLCIARI**

#### Biscotti frollini monoporzione

Ingredienti:

Farina tipo 0 o tipo 00, zucchero, margarina e/o burro, uova fresche, latte, malto, lievito bicarbonato d'ammonio, sale, aromi naturali. All'atto dell'apertura della confezione, i biscotti dovranno presentarsi integri. Più in generale il prodotto dovrà corrispondere dal punto di vista qualitativo a tutte le norme vigenti in materia. Il prodotto deve essere fornito in monoporzione.

#### Crostatine

Merende di pastafrolla con confettura di albicocche, preparate senza l'utilizzo di additivi conservanti e coloranti.

### **PANE E DERIVATI**

#### Pane

Dovrà corrispondere alle caratteristiche indicate dalla legge 4 luglio 1967 n. 580 e dal D.M. del 5 febbraio 1970, specialmente per quanto riguarda il contenuto d'acqua ed eventuali ingredienti.

Il pane dovrà essere panificato in modo artigianale o semi artigianale, ben confezionato, con farina di grano con glutine superiore al limite di legge, lavorato con la massima cura, ben lievitato e cotto in modo regolare ed avere un contenuto di umidità massima del 29%.

Il peso di ogni forma dovrà essere di grammi 50: sarà ammessa una tolleranza di grammi 5 in più o in meno per ogni pane.

#### Farina bianca tipo "00"

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla Legge 580/67 titolo II art. 7.

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 tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome ed il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da D.Lgs 109/92.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e non dovranno contenere residui di prodotti fitosanitari ed aflatossine in difformità alla vigente normativa.

La qualità di quanto fornito dovrà corrispondere alle Leggi vigenti e successive modificazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura.

#### Farina gialla

La farina gialla deve essere ottenuta dalla macinazione del granturco di ottime caratteristiche organolettiche. Deve essere di colore giallo, avere odore gradevole, non presentare macchie verdastre, essere immune a parassiti, muffe, acari, tarli. Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché essere stata sottoposta a trattamento degli sfarinati con agenti chimici o fisici

#### Fette biscottate

Fette biscottate non zuccherate con farina di grano tenero tipo integrale o tipo 0, lievito naturale, olio vegetale non idrogenato, destrosio, sale, estratto di malto. Le confezioni devono presentarsi chiuse e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

La fragranza del prodotto, l'odore, il sapore ed il colore devono essere tali da garantire la freschezza del prodotto. Il tenore massimo in umidità deve essere del 7%. Il prodotto deve essere fornito in conf. monoporzione da n. 2 fette biscottate.

Le fette dovranno essere conformi al D.P.R. 23.06.1993, n. 283 e s.m.i.

#### Base "fresca" per pizza

Prodotto e confezionato in atmosfera protettiva. Dimensioni cm. 60x40 il pezzo.

## **FORMAGGI E LATTICINI**

### **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE**

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal D.P.R. 14 gennaio 1997 n. 54. Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne, deve essere etichettato a norma di legge.

I formaggi D.O.P. o I.G.P., devono riportare sugli involucri che li contengono, l'indicazione della denominazione di origine o tipica, ed essere conformi ai disciplinari di produzione secondo quanto previsto dai Regolamenti 2081-2082 CE del 1992.

### Burro

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino, pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:

- acqua: 11,38%;
- grasso: 87,95% (non inferiore all'80%);
- albumine e lattosio: 0,54%;
- ceneri: 0,13%;
- assenza di additivi: è ammesso solo il sale comune.

Deve presentarsi a pasta fine ed omogenea di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni. Inoltre all'esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato. Le confezioni dovranno essere sia in pani da grammi 1000 sigillati al netto, sia in monoporzione da grammi 10.

Lo stesso dovrà risultare conforme alle Leggi vigenti e alle successive modificazioni nel corso della fornitura.

### Emmenthal bavarese

E' prodotto con puro latte vaccino fresco; il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

Conforme D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54.

### Gorgonzola

Formaggio a pasta cruda di colore bianco paglierino, caratterizzato da venature azzurro verdastre (erborinature), che lo rendono estremamente unico nell'aspetto. E' prodotto esclusivamente con latte vaccino intero, con aggiunta di fermenti lattici e muffe selezionate. Consistenza della pasta morbida. Garanzia di autenticità dal marchio "CG" riprodotto a lato, goffrato sull'alluminio

### Grana padano (in caso di necessità)

Il prodotto, preferibilmente di stagionatura non inferiore a 12 mesi, deve essere conforme alle seguenti disposizioni normative: Legge 10/4/54, n. 129, D.P.R. 5/8/95 n. 667, D.P.R. 30/10/55 n. 1269 e successive modificazioni ed integrazioni.

Ogni forma deve soddisfare le seguenti caratteristiche:

- aspetto esterno, pezzatura, stato e colore della pasta proprie del formaggio Grana Padano;

- presenza di tutti i marchi e contrassegni previsti dal Consorzio di tutela;
- conforme al disciplinare di produzione ed esente da difetti interni ed esterni;
- colore della pasta da giallo chiaro a paglierino;
- aroma e sapore caratteristici (fragrante, delicato, saporito ma non piccante o salato);
- spessore della crosta circa mm. 6;
- struttura della pasta: finemente granulare con frattura radicale a scaglia, con occhiatura minuta appena visibile;
- ogni forma dovrà portare sullo scalzo l'apposita marchiatura a fuoco "Grana Padano",
- l'anno ed il mese di produzione, il codice di identificazione di chi lo ha prodotto.

Più in generale il prodotto oggetto di fornitura dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia. Confezioni da 1/8 di forma sottovuoto.

#### Grana padano grattugiato

Prodotto ottenuto esclusivamente da formaggio intero avente diritto alla denominazione "Grana padano ", a condizione che le operazioni di grattugia siano effettuate nell'ambito della zona di produzione del formaggio medesimo e che il confezionamento avvenga immediatamente senza nessun trattamento e senza aggiunta di sostanze atte a modificare la conservabilità e le caratteristiche organolettiche originarie.

Il prodotto deve presentare requisiti di maturazione/stagionatura non inferiore a 9 mesi, devono presentarsi con aspetto non polverulento ed omogeneo, umidità tra il 25 – 35%, quantità di crosta inferiore al 18%, caratteri organolettici gradevoli e caratteristici.

Inoltre deve essere accompagnati da un documento dove figurino la tipologia del formaggio e la relativa stagionatura. Le confezioni dovranno essere in buste sigillate da grammi 500.

#### Latte di vacca UHT parzialmente scremato

Alimentare omogeneizzato a lunga conservazione, avente le caratteristiche indicate dal D.P.R. 14.01.97, n. 54 e fornito in ottemperanza a tutte le altre norme legislative vigenti e successive variazioni che regolano la lavorazione, la conservazione e la distribuzione del latte per uso alimentare e di tutte le altre emanate in materia nel corso della fornitura.

#### Mozzarella (monoporzione o in filoni da kg. 1)

Deve essere prodotta con solo latte vaccino pastorizzato; il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.; non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; i singoli pezzi devono essere interi e compatti e confezionati singolarmente con proprio liquido di governo. La confezione deve riportare la data di confezionamento come da D.Lgs. n° 109/92 e dichiarare il termine minimo di conservazione come da stesso Decreto. Il prodotto deve avere come minimo 10 giorni di vita residua al momento della consegna.

#### Panna UHT

Panna UHT a lunga conservazione (da cucina) in conf. da gr. 500 cad. di ottimo sapore; contenente non meno del 25% di grasso. La stessa dovrà risultare conforme alle Leggi vigenti e alle successive modificazioni nel corso della fornitura.

#### Crescenza in confezioni monoporzioni gr. 100

Formaggio prodotto da latte vaccino pastorizzato e venduto in confezioni sigillate; il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.; la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle; non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

#### Provolone in confezione monoporzione da gr. 80 ca

Il prodotto dovrà essere di latte intero e fresco di vacca con l'aggiunta di siero fermentato. Il contenuto di materia grassa riferita alla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 45%, dovrà almeno avere un minimo di tre mesi di stagionatura.

#### Spicchi di formaggio fuso

Dovranno essere di latte di vacca intero e la maturazione dovrà avere al massimo un mese. Dovranno essere esenti da coloranti artificiali. Composizione percentuale media, grasso sul secco non inferiore al 50%. Il formaggio dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle leggi in vigore.

#### Formaggio tipo fontina in confezione monoporzione da grammi 90 ca

Dovrà essere prodotto esclusivamente con latte di vacca intero, ad acidità naturale o indotta con aggiunta di fermenti. Grasso non inferiore al 23%, umidità non inferiore al 43%

#### Formaggio cremoso fresco in confezioni monoporzione da gr. 60

Formaggio composto da latte, crema di latte, sale; senza conservanti. Pasta di colore bianco, cremosa e spalmabile. Sapore dolce, delicato, assenza di sapori estranei.

#### Formaggio fresco tipo "Philadelphia" in confezione monoporzione da gr. 60 ca

Formaggio fresco ricco di fermenti lattici vivi, ottenuto dalla coagulazione di latte pastorizzato con fermenti lattici selezionati e con aggiunta successiva di crema di latte e sale senza nessun additivo.

#### Formaggio emmenthal in confezione monoporzione da gr. 90 ca

Il prodotto dovrà corrispondere a tutte le condizioni richieste dalle leggi in vigore ed avere una giusta maturazione. Il contenuto minimo di grasso riferito alla sostanza secca non dovrà essere inferiore al 45%

#### Ricotta fresca

Ricotta vaccina ottenuta da siero standardizzato, addizionato di latte pastorizzato, coagulato tramite l'aggiunta di acido lattico. Dopo lo spurgo della fase liquida, verrà pastorizzata a temperatura superiore ai 90°, omogeneizzata e confezionata.

#### Yogurt alla frutta

Disposizioni legislative per il commercio dello yogurt: R.D. 9/5/1929, n. 994, art. 46 e dalle circolari del ministero della sanità n. 2 del 4/1/1972, n. 40 del 12/3/1974, n. 9 del 3/2/1986, del 1/3/1988.

Il prodotto deriva dalla lavorazione di latte fresco, di specie bovina, fermentato da microrganismi specifici acidificanti (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*), pastorizzato o sterilizzato o preconcentrato con sistemi fisici fino al raggiungimento del valore di residuo secco necessario, prima di essere inoculato.

Lo yogurt così ottenuto deve essere raffreddato a + 4°C e mantenuto a questa temperatura fino al momento della distribuzione al consumatore, al fine di mantenere vivi e vitali ed in quantità elevata i microrganismi acidificanti.

Nella fabbricazione di yogurt è vietato:

- aggiungere latte in polvere o latte ricostituito con latte in polvere (è consentito l'aggiunta di crema di latte);
- impiegare addensanti, gelificanti, stabilizzanti in applicazione della l. 30/4/62 n. 283 e D.M. 31/3/1965 e successive modifiche.

I contenitori da gr. 125 dovranno risultare:

- conformi ai requisiti di cui al D.M. 21/3/1973 e successive modifiche;
- prodotti con materiali aventi i requisiti prescritti dal D.P.R. 23/8/1982 n. 777;
- ermeticamente chiusi;
- opachi ed impermeabili.

La frutta contenuta negli yogurt, nella percentuale non superiore al 30% del peso del prodotto finito, deve essere in polvere. Non sono ammesse confezioni con frutta in pezzi.

Tutti i formaggi dovranno essere prodotti, confezionati, imballati ed etichettati in stretta osservanza delle norme di cui al D.P.R. 14 gennaio 1997, n. 54, D.Lgs. 27 gennaio 1992, n. 109 e di tutte le altre norme emanate in materia.

Le indicazioni nutrizionali devono essere conformi al D. Lgs. 16.02.93, n. 77. Più in generale i prodotti forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia.

#### Crema in confezione monoporzione da gr. 100

Dovranno essere a base di latte, amido e uova, al gusto di vaniglia, cioccolato e caramello. A lunga conservazione, devono rispettare le condizioni di preparazione confezione delle norme vigenti. Su ogni confezione dovrà essere stampigliato l'elenco degli ingredienti, il nome della ditta produttrice e la data di scadenza.

### **PRODOTTI CONSERVATI**

I generi in scatola devono essere di produzione dell'annata e di ottima qualità, confezionati in scatole di latta nuova, la doratura interna deve essere effettuata con vernice di prima qualità scevra da metalli e da materie nocive. Gli eventuali contenitori dovranno essere a chiusura ermetica.

La lavorazione e la conservazione dovranno essere effettuate a regola d'arte, secondo i criteri moderni ed in conformità alla legge n. 96/69 e D.P.R. n. 327/80.

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

L'etichettatura dovrà essere conforme al D. Lgs. n. 109/92, al D. Lgs. n. 68/00 e s.m.i.

### **OLI ALIMENTARI**

#### Olio di arachide da 5 lt.

Olio di arachidi puro, colore, sapore ed odore corrispondenti alla natura del prodotto.

La consegna dovrà avere luogo in confezioni catering, a perdere, ben sigillate, non ammaccate o deformate.

Il prodotto deve risultare limpido con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

Deve essere ottenuto da semi di arachide e deve contenere:

- colesterolo (% degli steroli): max 0,5%;
- rancidità (kreiss): assente;
- acidità libera (in acido oleico): max 0,5%;
- numero di perossidi (meq. O<sub>2</sub>/kg): max 10.

### Olio extra vergine di oliva

Olio extra vergine di oliva le cui caratteristiche debbono essere conformi a quelle espressamente citate dal Reg. CE 1513/2001 .

Più in generale il prodotto che verrà fornito dovrà rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia. Deve essere ottenuto preferibilmente con spremitura meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche. Deve avere: acidità libera max 0.8%, rancidità assente e perossidi massimo 20.

Inoltre l'olio non dovrà rivelare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, di verme, ecc. dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli e inconfondibili dell'olio di oliva.

Imballaggi: l'olio extra vergine di oliva dovrà essere contenuto in apposite bottiglie da Lit. 1 a perdere, nuove, debitamente sigillate ed in conformità alla Legge vigente e successive eventuali modificazioni nel corso della fornitura. Etichettatura conforme al REG. CE 1019/2002 ed al REG. CE 182/2009.

## **GENERI ALIMENTARI VARI**

### Aceto

La qualità del prodotto dovrà essere conforme a:

D.P.R. 12-2-65 n. 162 - L. 9-10-70 n. 739 - D.P.R. 14-3-68 n. 773 - L. 2-8-82 n. 527 - L. 6-6-86 n. 258 - L. 30-4-62 n. 283 con successive modificazioni ed integrazioni.

Più in generale il prodotto fornito dovrà rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia.

Acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a gr. 6 per cento millilitri.

### Polpa di pomodoro

Deve essere di colore rosso, odore e sapore caratteristici del pomodoro ottenuto da pomodoro sano e maturo essere privi di odore e sapore estranei.

Deve possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n. 428/71.

Deve essere conservato con l'ausilio del solo sale e senza aggiunta di coloranti – anti ossidanti – ecc, privi di eccessiva acidità e di sapori metallici.

Dovranno essere indicati il peso lordo, il peso netto e il peso sgocciolato contenuti nella confezione.

Confezioni in latte da kg. 3 circa (al netto).

#### Preparato o fiocchi di patate per purè

Preparato per purè di patate in fiocchi ottenuto dalla lavorazione di patate selezionate e lavorate con i più moderni procedimenti tecnologici.

Aspetto: scaglie lamellari sottili, disomogenee. Odore neutro. Sapore delicato e caratteristico di patata cotta. Colore bianco, con riflessi giallini. Confezioni da kg. 1

#### Preparato per brodo

I preparati per brodo dovranno avere la seguente composizione:

- estratto di carne bovina: non meno del 10%
- grasso alimentare vegetale idrogenato: non più del 20%
- glutammato: 10 – 20 %
- cloruro di sodio: 40 – 50 %
- estratto per brodo, estratto di lievito, verdure, formaggi, aromi e zuccheri: in giusta
- proporzione, quanto basta a raggiungere il 100 %.

I preparati per brodo con estratto di carne in pasta dovranno corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi vigenti in materia e particolarmente a quelli previsti dalla legge 06.10.1950 n. 836 concernente la disciplina della produzione e vendita degli estratti alimentari e prodotti affini e dal D.P.R. 30.05.1953 n. 567, con il quale è stato approvato il regolamento per l'esecuzione della premenzionata legge e dal D. Lgs. n. 537/92.

#### Sale

Il sale che verrà fornito dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore sia dal punto di vista qualitativo che in materia di commercializzazione.

Spezie ed aromi (origano in foglie, chiodi di garofano, noce moscata ecc.)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti) e dovranno essere prive di sostanze contaminanti quali ad es. le micotossine.

Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

#### Zafferano

Zafferano proveniente dall'area mediterranea.

Aspetto: polvere fina omogenea.

Colore: rosso scuro.

Odore: caratteristico.

Sapore: tipico, aromatico intenso.

Confezione in flacone di vetro con tappo da gr. 2

#### Zucchero semolato (in conf. da kg. 1 ed in bustine)

Il prodotto, ottenuto per estrazione con acqua dalla barbabietola da zucchero o da semi non modificati geneticamente, deve essere conforme a quanto stabilito dal D.Lgs. 20 febbraio 2004, n. 51 in attuazione della direttiva n. 2001/111/CEE.

Il contenuto residuo di anidride solforosa deve essere al massimo 15 mg/kg.

### Omogeneizzati

In tutte le varianti richieste, il prodotto dovrà essere conforme alle vigenti norme di Legge ed alieno da qualsiasi difetto; conf. da gr. 80.

### Maionese

Prodotta con olio di semi di girasole 79%, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, tuorli d'uova fresche pastorizzate, succo di limone, zucchero, spezie, aromi, colorante (estratto di paprica).

Aspetto omogeneo, giallo pallido; consistenza viscosa, cremosa.

In confezioni da kg. 5 e bustine monodose da gr. 15

### Pesto alla genovese

Ingredienti: olio di semi di girasole, basilico, patate, sciroppo di glucosio, anacardio, formaggio grana padano, formaggio pecorino romano, sale, pinoli, olio extra vergine di oliva, acido lattico, aglio. Colore verde chiaro. Odore armonico, tipico del basilico, senza nota di strinato. Sapore regolare, saporito ma non piccante. Consistenza omogenea, pastosa, senza difetti di sineresi.

### Passate di frutta

Passate monodose - Polpa di frutta (mela, pera, mela/prugna) proveniente da agricoltura a lotta integrata, lavorata a bassa temperatura, senza aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti. Confezioni monoporzione da gr. 100.

## **BEVANDE**

### Acqua

Acqua minerale classe 1° oligominerale.

La qualità dei prodotti da fornire dovrà essere conforme al D. Lgs. 25.01.92 n. 105 e successive eventuali modificazioni ed integrazioni.

Imballaggio, confezionamento, etichettatura e trasporto conformi alle leggi vigenti ed alle eventuali modificazioni ed integrazioni che potranno intervenire nel corso della fornitura.

Le bottiglie da 1500ml in PET debbono possedere le caratteristiche come da circolare del Ministero della Sanità n. 102 del 2-2-78 e successive modificazioni.

### Vino bianco

Vino bianco da tavola di pura uva, colore chiaro, di sapore morbido, non frizzante, prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi e Regolamenti Comunitari CEE vigenti in materia, confezionato in bottiglie da lt. 1,5. Le bottiglie di vetro dovranno esser chiuse con tappo o a strappo portanti l'etichetta della ditta produttrice e confezionatrice, con indicata la gradazione alcolica complessiva del vino, che non deve essere inferiore a 11° gradi.

### Vino rosso (secco/amabile)

Dovrà essere confezionato in bottiglie chiuse con tappo a vite da cc. 200, il nome o la ragione sociale della ditta imbottigliatrice oppure il numero del registro di imbottigliamento e munite di etichette con le seguenti indicazioni:

- natura merceologica del prodotto (vino da tavola)
- contenuto del recipiente "CC ....."
- cognome e nome o ragione sociale e sede dell'imbottigliatore
- gradazione alcolica " ....." % volume

I vini dovranno, inoltre, essere pastorizzati o imbottigliati a caldo.

Il vino da fornire dovrà essere il prodotto genuino della fermentazione alcolica del mosto di uva fresca, dovrà essere di colore limpido e brillante, di sapore gradevole e franco sulla vena, esente da impurità e da qualsiasi difetto o malattia: sarà rifiutato il vino torbido e filante, di colore non omogeneo, di sapore o odore non grati, ed i cui caratteri rivelino presenza di sostanze estranee, difetti, malattie (zolfo, sapore di botte, muffa, acidità, asprezza, ecc...). Sarà pure rifiutato il vino che abbia subito una qualunque manipolazione tendente a nascondere ed a correggere malattie e difetti o ad arrestare processi di alterazione o che comunque lo renda tale da non potersi considerare genuino al termine della Legge e del regolamento in vigore.

Prodotto in assoluta conformità a tutte le leggi e Regolamenti Comunitari CEE vigenti in materia.

#### Succo di limone

Succo naturale limpido di limone "pastorizzato" ottenuto da agrumi sani e maturi. In bottiglie da lt. 1.

#### The

The in bustine: qualità Ceylon; filtri da gr. 1,5 cad.

#### Succhi di frutta

- Succo arancia 100% senza zucchero aggiunto, a base di succo concentrato sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche. Senza conservanti.
- Succo albicocca a base di concentrato di frutta 40% minimo.
- Succo pera a base di concentrato di frutta 50% minimo.
- Succo pesca a base di concentrato di frutta 50% minimo.
- Succo tropical 100% non zuccherato, a base di succo concentrato sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato in condizioni asettiche. Senza conservanti. Ingredienti: succo e polpa di ananas 40%, arancia 37%, passiflora 8%, mango 8%, papaia 6%, limone 1%. In tetra pak/PET da lt. 1, dotati di apertura e chiusura con tappo a vite.

## **PASTA ALIMENTARE**

#### Pasta di semola di grano duro

Confezionata con sfarinato di "semola di grano duro" con le caratteristiche di cui al DPR 09.02.01 n. 187 e successive modificazioni ed integrazioni, ossia:

- Umidità massima: 12,50%;
- Acidità max: 4°;
- Ceneri massimo: 0,90%;
- Proteine min: 10,50% su s.s.

Indipendentemente dai requisiti di cui sopra, la pasta dovrà rispondere alle seguenti caratteristiche:

stato di perfetta conservazione, assenza di infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti o altri agenti infestanti, odore e sapore gradevoli, che non denuncino rancidità o presenza di muffa o di impurità; aspetto uniforme, resistenza alla pressione delle dita per cui la pasta deve rompersi con un suono secco e con frattura vitrea, non farinosa,

resistenza alla cottura senza che l'acqua di cottura contenga brandelli di pasta.

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

- presenza di macchie bianche e nere
- bottatura o bolle d'aria
- spezzatura e tagli

Più in generale i prodotti che verranno forniti dovranno rispettare dal punto di vista qualitativo tutte le norme vigenti in materia. I vari formati della pasta saranno concordati con la Ditta aggiudicataria.

La pasta deve essere fornita a peso netto. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate, inoltre devono riportare:

- il peso netto
- il tipo di pasta
- la ditta produttrice
- il luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal D. Lgs. 109/92 come ad esempio la data di scadenza.

L'acquirente si riserva la possibilità di acquistare pasta di semola o all'uovo con aggiunta di spinaci senza alcuna maggiorazione sui prezzi di aggiudicazione. Per particolari formati e qualità sono ammesse confezioni di peso inferiore, fermi restando, prezzi stabiliti.

Principali formati in uso

Pastine: risino, tempestina e stelline.

Paste corte: mezze penne, fusilli, farfalle, mezzi sedani, sedanini, mezze maniche.

Paste lunghe: spaghetti

### Pasta all'uovo

La pasta all'uovo, eventualmente richiesta, dovrà essere prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a gr. 200 di uova per ogni chilogrammo di semola che dovrà avere le seguenti caratteristiche:

- ☐Acqua: max 12,50 %
- ☐Acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: 5
- ☐Ceneri, su 100 parti di sostanza secca: min. 0,85 – max 1,10

☐ Cellulosa c. s.: min. 0,20 – max. 0,45

☐ Sostanze azotate c.s. 12,50

Principali formati in uso

Filini spezzati e tagliatelle.

### Pasta precotta surgelata per lasagne

La pasta, di grano duro (senza uova), deve essere senza o con il minimo di prodotti conservanti.

Deve essere preparata e confezionata in conformità alla L. del 27/1/68 n°32, D.M. 17/6/71, 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° C. Il prodotto deve presentare le stesse caratteristiche di composizione dell'analogo fresco.

### Pasta glutinata

Pasta di piccolissima pezzatura composta da grano tenero e farina parzialmente diastasata, per favorire la massima digeribilità. Arricchita con vitamine e sali minerali. Il prodotto dovrà essere conforme alle norme stabilite dalle vigenti Leggi e non dovrà spaccarsi alla cottura, né disfarsi o diventare colloso.

In formato "sabbiolina".

### Semolino

Semola ottenuta dalla macinazione di grano duro nazionale ed estero. Conf. da gr. 250.

### Riso

Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325.

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

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

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

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

### Generi di pasta fresca

☐ Cappelletti/agnolotti (per brodo, con ripieno di carne)

☐ Cannelloni di ricotta

☐ Ravioli ricotta e spinaci

☐ Crespelle prosciutto/funghi/asparagi

#### □ Gnocchi freschi di patate

I prodotti dovranno essere conformi alle vigenti norme di Legge concernenti la disciplina della produzione e della vendita dei medesimi. I prodotti da somministrare dovranno essere esenti da qualsiasi conservante e/o additivo, nonché da qualunque esaltante di sapore, dovranno avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. I prodotti dovranno essere confezionati in involucri che garantiscano al prodotto la conservazione delle proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative dello stesso. Gli involucri devono essere di materiale idoneo e riconosciuto dalle vigenti leggi per il concepimento dei prodotti alimentari. La ditta dovrà dichiarare nell'offerta le rispettive percentuali degli ingredienti impiegati nella produzione dei singoli prodotti.

#### Crema porri e patate

Minestra in forma granulare ottenuta mediante opportuno processo di disidratazione e miscelazione di porri, patate, condimenti e farina. La ricostituzione del prodotto con acqua dà luogo ad una minestra dal caratteristico gusto di porro, mantenendo un aroma delicato. Formato da kg. 1

#### Crema di pollo

Minestra preparata disidratata. Cnf. da gr. 380.