REGIONE SICILIANA

E.R.S.U.- Messina

Ente Regionale per il diritto allo Studio Universitario

Via A. Ghibellina, 146 – 98123 Messina

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PASTI CRUDI SEMILAVORATI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

Allegato n. 1

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Marzo 2017

INDICE

NOTE....6
LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI....6
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI....19
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI....20
TABELLE FOOD....21
CONDIZIONI GENERALI....21
PRODOTTI CARNEI....24
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO....24
VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO....24
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO....25
SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE FRESCHI....25
SALUMI DA CUOCERE DI SUINO....26
SALUMI PRECOTTI DI SUINO....26
AGNELLO FRESCO....27
CONIGLIO FRESCO....27
POLLO FRESCO REFRIGERATO....27
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO....28
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO O CONGELATO....29
CARNE CONGELATA O SURGELATA....30
SALUMI....30
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP....30
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)....30
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P....31
PANCETTA....31
PORCHETTA ARROSTO DI SUINO....32
COPPA O CAPOCOLLO....32
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI....33
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.....33
PROSCIUTTO DI PRAGA....33
SPECK ALTO ADIGE IGP....34
WURSTEL O ALTRI INSACCATI COTTI....34
PRODOTTI LATTIERO CASEARI....35
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT....35
PANNA UHT DA CUCINA....35
BURRO....35
YOGURT....36
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI....36
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA....36
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA....37
FORMAGGI A PASTA PRESSATA....37
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA, FRIBURGO)....38
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.....38
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA....38
RICOTTA....39

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI 39
OVOPRODOTTI 39
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI 39
UOVA FRESCHE 40
PRODOTTI ITTICI 40
PRODOTTI ITTICI FRESCHI 40
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI 41
BACCALA' SALATO FILETTI 42
STOCCAFISSO 43
PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI 43
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI 43
FRUTTA FRESCA DI I CATEGORIA 43
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI DI I CATEGORIA 44
PATATE 45
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI 45
FRUTTA SECCA SGUSCIATA 46
FUNGHI SECCHI 47
SPEZIE E CONDIMENTI 47
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE 47
PREPARATI PER PER BRODO 48
ZUCCHERO 48
DOLCIFICANTI 48
SALE FINE – GROSSO 49
OLI DI OLIVA E DI SEMI 49
ACETO 49
ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA 50
SALSE 50
SCATOLAME 50
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) 50
CONCENTRATO DI POMODORO 51
VERDURE AL NATURALE 51
VERDURE SOTT'ACETO 51
VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA 52
OLIVE IN SALAMOIA 52
CAPPERI SOTTO SALE 53
FRUTTA SCIROPPATA 53
TONNO IN SCATOLA 53
PESTO ALLA GENOVESE 54
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI 54
FARINA BIANCA 54
FARINE DIVERSE 54
PATATE IN FIOCCHI 55
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 55
PASTA ALL'UOVO SECCA 56
PASTA RIPIENA SECCA O SURGELATA 56
RISO 56

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI 57
GNOCCHI DI PATATE E PASTA FRESCA 57
PANE FRESCO 58
PANE IN CASSETTA (PANCARRE') 58
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI 58
PIADINE E TIGELLE 59
BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA 59
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE 59
BISCOTTI 60
PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE 60
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI 61
CRACKERS E TARALLI 61
ALTRI PRODOTTI 62
CAFFE' E SIMILI 62
INFUSI 62
DESSERT PRONTI UHT 62
LIEVITO VANIGLIATO 63
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA 63
MIELE 64
GELATI 64
CIOCCOLATO BARRETTA 64
BEVANDE 65
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA 65
BIBITE ANALCOOLICHE 65
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA 65
VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI 65
BIRRA 66
BEVANDE ALCOOLICHE 66
PRODOTTI DIETETICI 67
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI 67
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI 67
PRODOTTI GLUTINATI 68
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI 68
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT 69
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA 69
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI 69
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE) 70
LATTE DI SOIA 70
CREMA DI RISO 71
PUREA DI FRUTTA 71
TABELLE NON FOOD 73
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE 73
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO 73
VASSOIO NEUTRO 73

VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E POSATE IN ACCIAIO 73
VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO 73
SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI NEUTRI 74
SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI ISOTERMICI 74
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE 74
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE 74
STOVIGLIE DI PLASTICA 74
POSATE DI PLASTICA 74
STOVIGLIE IN MELAMINA 75
STOVIGLIE IN CERAMICA 75
STOVIGLIE IN VETRO 75
BICCHIERI DURALEX 75
POSATE IN ACCIAIO INOX 75
TOVAGLIAME DI CARTA 75
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA 76
CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX 76
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO 76

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

SEZIONE I DERRATE ALIMENTARI

NOTE

LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi "valori di letteratura".

CATEGORIA	PARAMETRO	VALORE LIMITE	UNITA' DI MISURA
ACQUA			
Acqua minerale in bottiglia	Spore di Clostridi solfitoriduttori	assenti	ufc/100ml
BEVANDE			
Bibite analcoliche	Conta delle colonie a 30°C	200	ufc/g
Bibite analcoliche	Coliformi fecali	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Bibite analcoliche	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Muffe	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Escherichia coli	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Coliformi totali	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Lieviti	10	ufc/g
Succhi di frutta	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
Succhi di frutta	Muffe	10	ufc/g
Succhi di frutta	Lieviti	10	ufc/g
CARNE, PRODOTTI CARNEI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE			
PRODOTTI COTTI			
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Conta delle colonie a 30°C	30.000	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Enterococchi	50	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Muffe	10	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Coliformi totali	100	ufc/g
Prosciutto cotto	Enterococchi	50	ufc/g
Prosciutto cotto	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Prosciutto cotto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Prosciutto cotto	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
PRODOTTI CRUDI			
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
Carne macinata	Coliformi fecali	1.000	ufc/g

Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Enterococchi	1.000	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e			

bresaola Clostridi solfito riduttori 10 ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e
bresaola Conta delle colonie a 30°C 10.000 ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e
bresaola Coliformi totali 1.000 ufc/g Salame Enterococchi 500 ufc/g
Salame Staphylococcus aureus 500 ufc/g Salame Coliformi totali 1.000 ufc/g Salsiccia Enterococchi 5.000 ufc/g
Salsiccia Coliformi totali 5.000 ufc/g *PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI*
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Conta delle colonie a 30°C 10.000 ufc/g Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Enterococchi 100 ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Staphylococcus aureus 50 ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Listeria monocytogenes assente ufc/25g Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Clostridi solfito riduttori 10 ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Salmonella spp assenti ufc/25g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne Coliformi totali 100 ufc/g **CEREALI, DERIVATI, PASTE E PRODOTTI DA FORNO**
CEREALI
Cereali Muffe 10.000 ufc/g
Cereali Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Cereali Escherichia coli 1.000 ufc/g Cereali Coliformi totali 10.000 ufc/g Cereali Lieviti 10.000 ufc/g
FARINE
Farine di grano duro o di grano tenero Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero Muffe 10.000 ufc/g Farine di grano duro o di grano tenero Coliformi totali 10 ufc/g Farine di grano duro o di grano tenero Lieviti 10.000 ufc/g Farine di grano duro o di grano tenero Staphylococcus aureus 10 ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero Salmonella spp assenti ufc/25g Farine di grano duro o di grano tenero Listeria monocytogenes assente ufc/25g
PASTE
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Enterococchi 100 ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Escherichia coli 10 ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Muffe 100 ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Coliformi totali 10.000 ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Lieviti 100 ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate Salmonella spp assenti ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche Enterococchi 100 ufc/g Paste all'uovo industriali secche Escherichia coli 10 ufc/g
Paste all'uovo industriali secche Muffe 10 ufc/g

Paste all'uovo industriali secche Coliformi totali 1.000 ufc/g Paste all'uovo industriali secche Lieviti 10 ufc/g
Paste all'uovo industriali secche Salmonella spp assenti ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non
confezionate Salmonella spp assenti ufc/25g
Paste farcite artigianali fresche non
confezionate Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Paste farcite artigianali fresche non
confezionate Clostridium perfringens 10 ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non
confezionate Escherichia coli 50 ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non
confezionate Coliformi totali 1.000 ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non
confezionate Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate Clostridium perfringens 1.000 ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Paste farcite industriali fresche confezionate Escherichia coli 50 ufc/g Paste farcite industriali fresche confezionate Muffe 100 ufc/g Paste farcite industriali fresche confezionate Coliformi totali 1.000 ufc/g Paste farcite industriali fresche confezionate Lieviti 100 ufc/g Paste farcite industriali fresche confezionate Enterococchi 100 ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate Salmonella spp assenti ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate Enterococchi 100 ufc/g Paste farcite precotte surgelate Muffe 100 ufc/g
Paste farcite precotte surgelate Salmonella spp assenti ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate Coliformi totali 100 ufc/g Paste farcite precotte surgelate Lieviti 100 ufc/g
Paste farcite precotte surgelate Escherichia coli assenti ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate Conta delle colonie a 30°C 300.000 ufc/g Paste farcite precotte surgelate Clostridium perfringens 30 ufc/g Paste farcite surgelate da cuocere Staphylococcus aureus 10 ufc/g
PRODOTTI DA FORNO NON FARCITI
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Listeria monocytogenes assente ufc/25g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Salmonella spp assenti ufc/25g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Staphylococcus aureus 50 ufc/g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Muffe 100 ufc/g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Conta delle colonie a 30°C 5.000 ufc/g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Escherichia coli 10 ufc/g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
fette biscottate, torte, biscotti secchi e Coliformi totali 300 ufc/g brioches
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini,
Lieviti 100 ufc/g fette biscottate, torte, biscotti secchi e

brioches

PRODOTTI DA FORNO FARCITI CON CREMA			
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Escherichia coli	assenti	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CON LATTE COME INGREDIENTE PRINCIPALE			
BURRO			
Burro	Conta delle colonie a 30°C	30.000	ufc/g
Burro	Muffe	10.000	ufc/g
Burro	Lieviti	10.000	ufc/g
DESSERT A BASE DI LATTE			
Budini	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Budini	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Budini	Coliformi totali	5	ufc/g
Gelati	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Gelati	Conta delle colonie a 30°C	500.000	ufc/g
Gelati	Coliformi totali	100	ufc/g
FORMAGGIO			
Formaggio grattugiato	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Formaggio grattugiato	Muffe	1.000	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	100.000	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Formaggio stagionato da latte crudo	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Formaggio stagionato da latte crudo	Coliformi totali	100.000	ufc/g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Coliformi totali	1.000	ufc/g
LATTE			
Latte in polvere per la prima infanzia	Muffe	10	ufc/g
Latte in polvere per la prima infanzia	Lieviti	10	ufc/g
LATTE CON AGGIUNTA DI FERMENTI			
Yogurt	Muffe	100	ufc/g
Yogurt	Coliformi totali	5	ufc/g
Yogurt	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Yogurt	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Yogurt	Lieviti	100	ufc/g
Yogurt	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Yogurt	Lattobacilli	> 1.000.000	ufc/g
Yogurt	Streptococcus termophylus	5.000.000	ufc/g
PANNA E BESCIAMELLA			
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Coliformi totali	5	ufc/g
PESCE E PRODOTTI ITTICI			
PRODOTTI ITTICI FRESCHI			

Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g

PRODOTTI ITTICI COTTI

Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Conta delle colonie a 30°C	500.000 ufc/g	Crostacei e molluschi cotti

pronti al consumo Coliformi fecali 100 ufc/g Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo Enterococchi 100 ufc/g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi
cotti Conta delle colonie a 30°C 500.000 ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi
cotti Coliformi fecali 100 ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi
cotti Escherichia coli 100 ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi
cotti Salmonella spp assenti ufc/25g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi
cotti Staphylococcus aureus 1.000 ufc/g
PRODOTTI ITTICI SURGELATI
Molluschi eduli lamellibranchi Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g Molluschi eduli lamellibranchi Coliformi totali 1.000 ufc/g Molluschi eduli lamellibranchi Listeria monocytogenes 100 ufc/g
Molluschi eduli lamellibranchi Escherichia coli 10 ufc/g
Pesci, crostcei e molluschi crudi interi o
porzioni Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Pesci, crostcei e molluschi crudi interi o
porzioni Coliformi totali 1.000 ufc/g
Pesci, crostcei e molluschi crudi interi o
porzioni Escherichia coli 100 ufc/g
Prodotti a base di pesce Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g Prodotti a base di pesce Listeria monocytogenes 100 ufc/g Prodotti a base di pesce Escherichia coli 100 ufc/g Prodotti a base di pesce Coliformi totali 3.000 ufc/g

PRIMI PIATTI

PRIMI PIATTI COTTI
Pasta o riso conditi Muffe 100 ufc/g Pasta o riso conditi Lieviti 100 ufc/g Pasta o riso conditi Enterococchi 10 ufc/g

PRODOTTI DI GASTRONOMIA

PRODOTTI COTTI
Ravioli, cannelloni e lasagne Enterococchi 50 ufc/g Ravioli, cannelloni e lasagne Staphylococcus aureus 50 ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne Salmonella spp assenti ufc/25g
Ravioli, cannelloni e lasagne Clostridi solfito riduttori 10 ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Ravioli, cannelloni e lasagne Escherichia coli 10 ufc/g Ravioli, cannelloni e lasagne Coliformi totali 100 ufc/g
PRODOTTI DI GASTRONOMIA VARI
Gelatina Conta delle colonie a 30°C 50.000 ufc/g
Gelatina Enterococchi 50 ufc/g
Gelatina Staphylococcus aureus 50 ufc/g Gelatina Clostridi solfito riduttori 10 ufc/g
Gelatina Coliformi totali 50 ufc/g
PRODOTTI MULTINGREDIENTI
CONTENENTI UOVA
Maionese, insalate di pollo o pesce con
Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g maionese, insalata russa, insalata di riso,
vitello tonnato

Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Escherichia coli	10	ufc/g
PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI			
Involtini di prosciutto	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Involtini di prosciutto	Enterococchi	100	ufc/g
Involtini di prosciutto	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Involtini di prosciutto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Involtini di prosciutto	Coliformi totali	100	ufc/g
Macedonia	Conta delle colonie a 30°C	5.000	ufc/g
Macedonia	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Macedonia	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Macedonia	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Macedonia	Muffe	10	ufc/g
Macedonia	Escherichia coli	10	ufc/g
Macedonia	Coliformi totali	300	ufc/g
Macedonia	Lieviti	10	ufc/g
Pesto	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Pesto	Enterococchi	50	ufc/g
Pesto	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Pesto	Escherichia coli	100	ufc/g
Pesto	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pesto	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Pesto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Pesto	Coliformi totali	2.000	ufc/g
Salsa al pomodoro	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Salsa al pomodoro	Enterococchi	100	ufc/g
Salsa al pomodoro	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Salsa al pomodoro	Escherichia coli	10	ufc/g
Salsa al pomodoro	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Salsa al pomodoro	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Salsa al pomodoro	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Salsa al pomodoro	Coliformi totali	100	ufc/g
Salsa verde	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Salsa verde	Enterococchi	1.000	ufc/g
Salsa verde	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Salsa verde	Escherichia coli	100	ufc/g
Salsa verde	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Salsa verde	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Salsa verde	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Salsa verde	Coliformi totali	2.000	ufc/g
PRODOTTI DI GASTRONOMIA SURGELATI A BASE DI PESCE			
Alimenti surgelati precucinati	Conta delle colonie a 30°C	300.000	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Escherichia coli	10	ufc/g

Alimenti surgelati precucinati	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Alimenti surgelati precucinati	Clostridi solfito riduttori	30	ufc/g

Alimenti surgelati precucinati	Coliformi totali	3.000 ufc/g	Alimenti surgelati precucinati Staphylococcus aureus 10

ufc/g

PRODOTTI NERVINI

CAFFE', THE, CACAO E CIOCCOLATO

Cacao magro Conta delle colonie a 30°C 5.000 ufc/g
Cacao magro Muffe 10 ufc/g Cacao magro Lieviti 10 ufc/g
Cacao magro Coliformi totali assenti ufc/25g
Cacao magro Salmonella spp assenti ufc/25g
Cacao magro Escherichia coli assenti ufc/25g
Cacao magro Enterobatteriacee 10 ufc/g
Cioccolato Conta delle colonie a 30°C 2.000 ufc/g
Cioccolato Muffe 10 ufc/g Cioccolato Lieviti 10 ufc/g
Cioccolato Coliformi totali assenti ufc/25g
Cioccolato Salmonella spp assenti ufc/25g
Cioccolato Escherichia coli assenti ufc/25g
Cioccolato Enterobatteriacee 10 ufc/g
The in bustina Conta delle colonie a 30°C 100.000 ufc/g
The in bustina Muffe 100 ufc/g The in bustina Lieviti 100 ufc/g

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

CONSERVE

Marmellata e confettura Conta delle colonie a 30°C 10.000 ufc/g
Marmellata e confettura Salmonella spp assenti ufc/25g
Marmellata e confettura Muffe 10 ufc/g Marmellata e confettura Lieviti 10 ufc/g

PRODOTTI CRUDI

Verdure pronte al consumo Conta delle colonie a 30°C 1.000.000 ufc/g
Verdure pronte al consumo Enterococchi 1.000 ufc/g Verdure pronte al consumo Staphylococcus aureus 100 ufc/g
Verdure pronte al consumo Clostridi solfito riduttori 10 ufc/g Verdure pronte al consumo Escherichia coli 100 ufc/g
Verdure pronte al consumo Coliformi totali 2.000 ufc/g

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI COTTI

Verdure precotte surgelate Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Verdure cotte Staphylococcus aureus 50 ufc/g Verdure cotte Clostridi solfito riduttori 10 ufc/g
Verdure cotte Enterococchi 200 ufc/g Verdure cotte Escherichia coli 10 ufc/g
Verdure cotte Salmonella spp assenti ufc/25g
Verdure cotte Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Verdure cotte Conta delle colonie a 30°C 100.000 ufc/g
Verdure cotte Coliformi totali 200 ufc/g

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI
LAVORATI

Insalata IV gamma (fase di produzione) Salmonella spp assenti ufc/25g
Insalata IV gamma (fase di produzione) Listeria monocytogenes assente ufc/25g
Insalata IV gamma (fase di produzione) Conta delle colonie a 30°C 5.000.000 ufc/g Insalata IV gamma (fase di produzione) Coliformi fecali 1.000 ufc/g Insalata IV gamma (fase di produzione) Escherichia coli 1.000 ufc/g
Insalata IV gamma (fase di consumo) Conta delle colonie a 30°C 50.000.000 ufc/g Insalata IV gamma (fase di consumo) Coliformi fecali 1.000 ufc/g

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

SURGELATI			
Patate prefritte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Escherichia coli	100	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Listeria monocytogenes	10	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Coliformi totali	500	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	100	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	3.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Coliformi totali	3.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
PRODOTTI VARI			
MIELE	Muffe	100	
Miele			ufc/g
PRODOTTI PER L'INFANZIA			
Omogeneizzati e liofilizzati	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Omogeneizzati e liofilizzati	Clostridi solfito riduttori	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Bacillus cereus presunto	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Escherichia coli	10	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Coliformi totali	100	ufc/g
UOVA E OVOPRODOTTI			
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Uova sode	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Uova sode	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Uova sode	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO
Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE
Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO
Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO
Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO
Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO
Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE
Barbabietole broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

OTTOBRE
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE
Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE
Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO
Arance, cachi, clementine, mandarini

FEBBRAIO
Arance, clementine, kiwi, mandarini

MARZO
Arance, kiwi

APRILE
Arance, kiwi, nespole

MAGGIO
Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO
Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine

LUGLIO
Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche

AGOSTO
Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE
Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE
Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE
Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

DICEMBRE
Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

TABELLE FOOD
CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: " il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Secondo il D.Lgs. n° 173 del 30/04/1998 e il Decreto Ministeriale 18/7/00, "prodotti agroalimentari tradizionali": sono "quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'elenco dei "prodotti tradizionali" pubblicato con decreto del Ministro per le Politiche Agricole.

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. tori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo al "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale",

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.

4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.

2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.
La produzione biologica ai basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non niferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:
a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;

b) indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.
d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
- classe di conformazione: U, - classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto;

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi; - Deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria V
- classe di conformazione: R,
- classe di ingrassamento: 2 o 3;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;

- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria A,
- classe di conformazione: R,
- classe di ingrassamento: 2 o 3;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- il fegato, se richiesto deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli richiesti:lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, fegato.

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto;

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero)
- classe di carnosità: U,
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche; - Tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine.

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto;

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso; - le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;

Tipologie richieste:
La composizione dello spiedino, dovrà essere (salvo altre composizioni/proporzioni richieste):
- 100% carne suina e/o avicola e/o ovina;
- 50% carne ovino e/o bovina e/o suina e/o avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne), 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta, 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

SALUMI DA CUOCERE DI SUINO

Requisiti qualitativi:
- deve essere di puro suino;
- l'impasto deve essere uniforme;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;

Confezionamento:
- imballaggio primario in atmosfera modificata o sottovuoto;

SALUMI PRECOTTI DI SUINO

Requisiti qualitativi:
- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:
- carne magra 35%
- cotenna 30%
- grasso 35%;
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;

Tipologie richieste: -
Cotechino
- Cappello da prete
- zampone;

Confezionamento:
- involucro protettivo sottovuoto;

AGNELLO FRESCO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;

Tipologie richieste:
- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine, arrosticini abruzzesi

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

Tipologie richieste:
- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori
- lombo

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tipologie richieste:
- *Pollo a busto (carcassa):* animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;

- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:

  Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

  Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo

  Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

- *Petto*:
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Confezionamento:

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata; - *Petto*: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o

filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

Tipologie richieste:
- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
- devono essere privi di testa e collo;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

- *Coscia, sovracoscia, fuso*:
  Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre Fuso:
  tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

- *Fesa*:
- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

Confezionamento:
- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- *Coscia, sovracoscia o fuso*: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata; - *Fesa*: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO O CONGELATO

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- se congelato, deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

Tipologie richieste:
- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche;
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche;

Confezionamento:
- se fresco: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

CARNE CONGELATA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco; - non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;

Tipologie richieste:
- Riferita a tagli di carne di: bovino, suino, ovino, avicoli;

SALUMI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:
- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 120 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 65 % +/-3%
- Grassi max 7 % +/-3%

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto, se privata del budello;

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:
- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;

- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Umidità 35 % +/-3%
- Grassi 40 % +/-3%
- Proteine totali min. 20 % +/-3%
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%
- Ph >5 +/-3%

Tipologie richieste:
Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese, ecc.

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

Requisiti qualitativi:
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- Umidità 50-55 % +/-3%
- Grassi 33 % +/-3%

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto;

PANCETTA

Requisiti qualitativi:
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
  - il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Tipologie richieste:
- pancetta tesa
- pancetta tesa affumicata
- pancetta arrotolata decotennata
- pancetta coppata

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto;

PORCHETTA ARROSTO DI SUINO

Requisiti qualitativi:
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine;
- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto;

COPPA O CAPOCOLLO

Requisiti qualitativi:
- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:
- ricavato dalla coscia di suino; - senza polifosfati
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; - Umidità max 75,5 % +/-3%

Confezionamento:
- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta; - può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido; - Umidità 35-45 %+/-3% - Grassi 8-10 % +/-3%

Confezionamento:
- confezionato sottovuoto;

PROSCIUTTO DI PRAGA

Requisiti qualitativi:
- ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;

Confezionamento:
- involucro plastico o carta alluminata;

SPECK ALTO ADIGE IGP

Requisiti qualitativi:
- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto;

WURSTEL O ALTRI INSACCATI COTTI

Requisiti qualitativi:
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

Tipologie richieste:
- puro suino
- suino e pollo/tacchino

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto;

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

Tipologie richieste:
- latte fresco intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%

Confezionamento:
- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET;

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- Grasso: 20-25% +/-3%

Confezionamento:
- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET;

BURRO

Requisiti qualitativi:
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%
- Perossidi: max N°0,5 meq/Kg +/-3%

Tipologie richieste:
- Panetti da 0,250 - 0,5 e 1 Kg
- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

YOGURT

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- Acidità:>40 °SH +/-3%
- Aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:
- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.

Confezionamento:
- confezioni unitarie da 125 g;

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Tipologie richieste:
- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Mozzarella di bufala DOP: Umidità: min. 57% +/-3%, Grasso: 54% s.s. +/-3% - Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:
- porzioni da circa 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

Tipologie richieste:
- Provolone: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni
- Caciocavallo
- Scamorza
- Scamorza affumicata
- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Tipologie richieste: - Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

Tipologie richieste:
- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%
- Asiago DOP "D'allevo": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%
- Fontina DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA, FRIBURGO)

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- Umidità: < 35 % +/-3% - Grasso: >45 % +/-3%

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%
- Grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:
- forma intera o in tranci
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

Tipologie richieste:
- Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3% - Quartirolo
- Tomini stagionati

- Italico: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Brie: Grasso: < 50 % +/-3%
- Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%

Confezionamento:
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

RICOTTA

Requisiti qualitativi:
- prodotta con solo latte pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;

Tipologie richieste:
- ricotta vaccina
- ricotta di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Confezionamento:
- confezione chiusa, deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause; - prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;

Confezionamento:
- confezione monoporzione.

OVOPRODOTTI

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;

Tipologie richieste:
- uovo intero: pH >7 +/-0,3% - tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:
- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET;

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:
- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali; - pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:
- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti;

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale;

- *Pesci*: odore marino di alghe, aspetto esteriore lucente e brillante, occhio convesso e trasparente, carne molto soda con rigidità cadaverica pronunciata, branchie rosse senza muco, mucose e ben definite, muco cutaneo acquoso e trasparente;
- *Cefalopodi*: odore fresco marino di alghe, pigmentazione viva, pelle aderente alla carne, carne soda color bianco madreperla, tentacoli resistenti alla trazione;
- *Crostacei*: odore marino di alghe e delicato, carapace umido e lucente del colore tipico, privo di sabbia o muco, occhio brillante, carne soda di facile asportazione dal carapace senza eccessive perdite;
- *Molluschi bivalvi*: valve pulite ben chiuse e resistenti all'apertura, corpo ben aderente alle valve con colori vividi e lucenti, liquido interno limpido.

Tipologie richieste:
Pesci interi: Trota, Razza, Nasello taglia 2, Merluzzo taglia 2, Platessa taglia 2, Sardine taglia 2, Sgombro taglia 2, Acciughe taglia 2, Cernia, Ombrina, Salmone, Sarago, Dentice, ecc.
Pesci filetti: Branzino, Orata, Merluzzo, Salmone, Trota, ecc.
Cefalopodi: Piovra, Polpo min. 800-1.200g, Seppie min 400-800g, Moscardini *Crostacei:*
Gamberi Gamberetti, ecc.
Molluschi bivalvi: Cozze, Vongole veraci, ecc.

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centale;
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;

- *Prodotti impanati:* non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o di pelle, colorazione anormale, attacchi parassitari, spine; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco; deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; non deve essere prefitto; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi;

Tipologie richieste:
Pesci interi eviscerati: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, trota 180-200g, dentice, salmone
Pesci filetti: nasello, luccio perca, rombo, cernia, mostella , triglia, tonno, platessa N° 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico
Pesci tranci: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi)
Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
Molluschi bivalvi: cozze, vongole, *Altri preparati*:
- misto per risotto di mare. Composizione indicativa: totani, cozze, gamberi o gamberetti sgusciati o interi, pesce misto
- misto per insalata di mare. Composizione indicativa: totani 25 %, cozze 14 %, ciuffi di seppie 17 %, polipetti 17 %, seppioline 17 %, gamberetti sgusciati 10 %
- spiedini monoqualità o misti. Composizione indicativa: seppie o seppioline, calamari, gamberi;
- surimi
- bastoncini impanati

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

BACCALA' SALATO FILETTI

Requisiti qualitativi:
- deve aver subito i processi di salagione ed essicazione;
- salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- spessore della parte muscolare di almeno cm 2;
- deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco;
- non deve contenere additivi e conservanti;
- non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

STOCCAFISSO

Requisiti qualitativi:
- deve aver subito il processo di essicazione;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- spessore della parte muscolare di almeno cm 2;
- deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco;
- non deve contenere additivi e conservanti;
- non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI

Requisiti qualitativi:
- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico;
- non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- intero, preaffettato o ritagli.
- Salmone, Tonno, Pesce spada

Confezionamento:
- imballaggio primario in buste di polietilene sottovuoto;

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA DI I CATEGORIA

Requisiti qualitativi:

- appartenente alla I categoria;
- intera, di buona qualità, deve essere stato raccolta con cura;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

Tipologie richieste:
- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi

Confezionamento:
- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI DI I CATEGORIA

Requisiti qualitativi:
- appartenenti alla I categoria;
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale; - privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:
- Ortaggi a foglia: insalate, biete da costa o biete, biete erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, agli, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico

Confezionamento:
- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto; - per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;

PATATE

Requisiti qualitativi:
- appartenenti alla I categoria;
- con morfologia uniforme,
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie; - esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:
Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

Confezionamento:
- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di 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;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

- Calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:
- asparagi punte
- carote a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbette in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste
- misto per insalata russa: patate, carote, fagiolini.
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%,
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%; - verdure pastellate prefritte.
- patate prefritte o crocchette di patate

Confezionamento:
- deve garantire una protezione adeguata del prodotto;

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; - priva di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi.

Confezionamento:
Confezionamento sottovuoto;

FUNGHI SECCHI

Requisiti qualitativi:
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere; - privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:
- specie Boletus edulis;
- tipologia: commerciali o speciali.

Confezionamento:
- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse;

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
Intere e in polvere
- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino - zafferano

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PREPARATI PER PER BRODO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi in forma granulare o a cubetti;

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 Kg e da 25 Kg
- zucchero semolato bustine
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- zucchero impalpabile vanigliato

DOLCIFICANTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se in polvere, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- naturali: fruttosio
- artificiali: aspartame

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:
- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di “sale iodurato” oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- sale grosso: confezioni da 1 - 5 – 10 Kg;
- sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 Kg e monoporzione da 1 g circa;
- sale iodato: confezioni da 200g, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa; - sale iposodico: confezioni da 100 e 200g

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- olio extravergine di oliva
- olio di oliva
- olio di esemi di arachide
- olio di semi di mais
- olio di semi di girasole

Confezionamento:
- Oli di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml;
- Altri oli: confezione in PET da 5 l o latte da 25 l;

ACETO

Requisiti qualitativi:
- è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % $_{+/-3\%}$

Tipologie richieste:
- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l’aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persisitente;

Confezionamento:
- Bottiglie in vetro;

ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA

Requisiti qualitativi:
- la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- bustine monodose da 15 ml circa;

SALSE

Requisiti qualitativi:
- di produzione industriale;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- Maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità; - Senape, ketchup, worcester, tabasco, bernese

Confezionamento:
- Confezioni da 200g o 1Kg e bustine monoporzione da 15 g circa

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 °Brix

Tipologie richieste:

- Interi
- Non interi (a pezzettini)

Confezionamento:
- latte con protezione antiacidità, da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 10Kg

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;

Tipologie richieste:
- concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- doppio concentrato di pomodoro(R.S. > 28%)
- triplo concentrato di pomodoro(R.S. > 36%)

Confezionamento:
- confezioni da circa 400 - 800g, o 2 Kg;

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:
- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi; - funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc

Confezionamento:
- latte o barattolo in vetro;

VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:
- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- capperi, cetrioli, cipolline, peperoni a falde;
- giardiniera;
- insalata capricciosa: misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni.

Confezionamento:
- latte o barattolo in vetro;

VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:
- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- melanzane, peperoni a falde, zucchine, funghi, ecc.;
- altre composizioni miste di verdure

Confezionamento:
- latte da 3 – 5 Kg

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione; - il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;

Tipologie richieste:
- verdi e nere;
- intere, denocciolate, a rondelle;

Confezionamento:
- latte o barattolo in vetro;

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:
- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- barattolo in vetro o PET, sacchetti;

FRUTTA SCIROPPATA

Requisiti qualitativi:
- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- polpa consistente, consistente e soda;
- completamente decorticati o privi di buccia;
- privi del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia. Macedonia composta indicativamente da: pera 30% +/-3%
  pesca 40% +/-3% ananas 15% +/-3%
  ciliegie 8% +/-3%
  uva 7% +/-3%

Confezionamento:
- latte o barattolo in plastica;

TONNO IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; - confezione monoporzione e pluriporzione.

Tipologie richieste:
- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale;

Confezionamento:
- confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta).

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:
- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- latte o barattolo in vetro;

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

Tipo 0:	Umidità <14.5 % s.s. +/-3%
	Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%
	Glutine secco >7 % s.s. +/-3%
Tipo 00:	Umidità <14.5 % s.s. +/-3%
	Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
	Glutine secco >7 % s.s. +/-3%

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
Indicativamente saranno richieste:
- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno - semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate;
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

Confezionamento:
- confezioni da 0,250 – 0,5 – 1 Kg

PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:
- prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

Confezionamento:
- confezioni da 0,5 – 1 Kg, massimo 2 Kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; - deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste; - per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
    a) tempo di cottura;
    b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6%$_{+/-3\%}$
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura.

Tipologie richieste:
Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.

Confezionamento:
- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA ALL'UOVO SECCA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;

Tipologie richieste:
Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:
- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA RIPIENA SECCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; - Rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%

Tipologie richieste:
A titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca, radicchio rosso, carciofi, formaggio e noci, gorgonzola, speck e fontina, speck e zucchine, cernia e pistacchi, capriolo, funghi porcini, castagne
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, cuori, fiori, fiocchetti, casoncelli, cannelloni, ecc

Confezionamento:
- confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg

RISO

Requisiti qualitativi:
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;

- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste:
Parboiled.
Comune: - Originario,
Semifino: - Vialone nano,
Fine: - Ribe,
Superfino: - Arborio, Carnaroli
Nero Venere - Selvaggio (Zizania sativa)
Rosso - Integrale
Basmati
Confezionamento:
- confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:
- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc); - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

Tipologie richieste:
Legumi: - ceci,
- fagioli cannellini, borlotti
- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- misto legumi per zuppa o minestrone;
Cereali: - orzo perlato, farro

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE E PASTA FRESCA

Requisiti qualitativi:
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali;
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
- crosta dorata e croccante;
- mollica morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;

- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:

- pezzature, anche integrali, di circa 60-70g, o 600-1000g, oppure confezionato a fette.

Confezionamento:

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse;

PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo O e OO;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

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

- deve risultare esente da parassiti, larve;
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- di produzione industriale, confezionato.
- formati da 1 – 2 Kg

Confezionamento:

- in confezione chiusa.

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Confezionamento:
- confezioni multiporzione e monoporzione.

PIADINE E TIGELLE

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche romagnole;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:
- Piadine: pezzatura da 120g.

Confezionamento:
- In atmosfera protettiva;

BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:
- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; - può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.

Tipologie richieste:
- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata
- pizza con pomodoro precotta in teglia
- focaccia cotta in teglia

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Tipologie richieste:
- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, sale;
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, uova; - pasta fillo o brik
- pasta kataifi
- pasta per strudel

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:
- secchi
- frollini

Confezionamento:
- confezione monoporzione o multiporzione.

PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:
- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca; - non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti; - deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;

Confezionamento:
- confezione monoporzione o multiporzione.

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:
- per le fette biscottate: classiche e senza sale

Confezionamento:
- confezione monoporzione o multiporzione.

CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

Tipologie richieste:
- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento:
- confezione monoporzione.

ALTRI PRODOTTI

CAFFE' E SIMILI

- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- caffè in grani
- caffè macinato
- caffè decaffeinato in cialde
- orzo espresso in cialde
- caffè e orzo liofilizzato

Confezionamento:
- confezione sottovuoto, deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

INFUSI

Requisiti qualitativi:
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- the in filtri e solubile
- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:
- bustine monodose.

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature; - non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Tipologie richieste:
- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia
- panna cotta

Confezionamento:
- confezione unitaria.

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:
- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Confezionamento:
- bustine monodose e pluridose;

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta; - non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza; - non si devono riscontrare:
- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei;

Confezionamento:
- confezione monoporzione: 25 g, o vasetti da 1 – 5 Kg.

MIELE

Requisiti qualitativi:
- di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

Confezionamento:
- confezioni monoporzione o vasetti da 500g o 1 Kg.

GELATI

Requisiti qualitativi:
- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Tipologie richieste:
- coppette o biscotto con gelato
- gusti vaniglia, cioccolato, frutta

Confezionamento:
- confezioni monoporzione.

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Tipologie richieste:
- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa; - confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- confezioni in PET da 500ml;

BIBITE ANALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Confezionamento:
- confezioni in PET, Brik, oppure in lattina o bottigliette di vetro;

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
- Pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:
- confezioni in tetrabrik da 200ml;

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali; - il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
- denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;

- D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
- D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio; - - I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati;

Tipologie richieste:
- vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso
- vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T., secondo richiesta

Confezionamento:
- vino da tavola: confezione in vetro o in tetrabrik da 250ml;
- vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l;
- vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T.: confezione in vetro da 250 o 750ml

BIRRA

Requisiti qualitativi:
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Anidride carbonica: <20 mg/l +/-3%
- R.S.R.: < 11 +/-3%

Confezionamento:
- confezione in vetro o lattina da 330ml;

BEVANDE ALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:
Brandy, Cognac, Marsala, Porto, Sherry, Grappa, Maraschino, Kirsch, Calvados, Whisky, Alkermes, ecc.

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

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

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotti deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
    a) tempo di cottura;
    b) resa (aumento di peso con la cottura);

Tipologie richieste:
- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- senza conservanti e sterilizzati;

Tipologie richieste:
- Liofilizzato: é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine
- Carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello

- Omogeneizzati: non devono contenere glutine, né proteine del latte;
- Carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti - Pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
- Frutta e verdure: mela, pera, verdure, legumi e misti

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:
- latte intero, parzialmente scremato o scremato;

Confezionamento:
- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET;

LATTE DI SOIA

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:
- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

CREMA DI RISO

Requisiti qualitativi
- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:
- prodotto con una sola tipologia di frutta;

Confezionamento:
- confezione monoporzione.

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

SEZIONE II DERRATE NON ALIMENTARI

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto conto gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

VASSOIO NEUTRO

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm.

VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E POSATE IN ACCIAIO

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stovigliame/vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie; isolato temicamente con schiume poliuretaniche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portascheda, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti in ceramica (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate in acciaio inox (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stovigliame/vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie; isolato temicamente con schiume poliuretaniche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portascheda, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate monouso (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI NEUTRI

Completo di set di piatti in ceramica e coperchi neutri inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190.

SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA E COPERCHI ISOTERMICI

Completo di set di piatti in ceramica e coperchi isotermici in polipropilene, inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -50°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

STOVIGLIE DI PLASTICA

In polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

POSATE DI PLASTICA

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in polistirolo assolutamente atossico, tipo antiurto, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Il coltello deve presentare la lama seghettata. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i. Peso medio di ogni posata gr. 6

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melanina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN CERAMICA

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

STOVIGLIE IN VETRO

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150 - Bicchiere: Capacità 200 cc.
- Caraffa per acqua/ vino

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duralex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde. Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800 -

  Tovagliette: Dimensioni mm 300x450

- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX

Cestino portatane in acciaio inox; lavabile in lavastoviglie.

Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente).

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

Cestino portatane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.

Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).