

SERVIZIO DI RISTORAZIONE
ALLEGATO
TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Disposizioni generali:

- Le derrate devono pervenire ai luoghi di stoccaggio-preparazione correttamente etichettate ed identificate, secondo le vigenti normative in materia (Reg. CE 1169/2011).
- Devono altresì essere presenti tutti i riferimenti identificativi necessari per consentire la rintracciabilità del prodotto, secondo quanto previsto dal Reg. CE 178/2002.
- L'etichettatura dei prodotti deve essere conforme alle vigenti normative, in particolare dovrà riportare le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, per tutti i prodotti confezionati elencati nell'allegato.
- Sono tassativamente da escludere prodotti contenenti O.G.M.
- Non è ammessa la presenza di grassi idrogenati o saturi, come ingrediente aggiunto in alcun alimento.
- Gli alimenti provenienti da agricoltura biologica devono essere conformi al Reg. CE 834/2007 e s.m.i.; le certificazioni e i marchi specifici devono essere riportati sull'etichetta del prodotto.
- Le confezioni dei prodotti alimentari devono essere sigillate, integre, pulite, senza rigonfiamenti, ammaccature, insudiciamenti e rotture. Devono essere fabbricate in MOCA, secondo il Reg. CE 2073/2006, il Reg. UE 10/2011 e il Reg. CE 450/2009.
- Per quanto riguarda i parametri chimici e microbiologici delle derrate alimentari, si fa riferimento alle vigenti normative in materia, che si intendono completamente richiamate. In particolare ci si riferisce a quelli riportati nel Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche, per le stesse categorie di alimenti.
- Per ogni prodotto si intendono richiamate tutte le vigenti normative comunitarie e nazionali.

BEVANDE E PREPARATI PER BEVANDE

Acqua minerale (ove non previsto il consumo di acqua di rete)

In bottiglie PET da litri 1,5

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

- residuo fisso secco a 180 °C compreso tra 200 mg/l e 500 mg/l (acque medio-minerali);
- durezza compresa tra 10/15° francesi.

L'acqua da somministrare negli Asili nido deve presentare:

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

Succhi di frutta biologici

Del tipo privo di zuccheri aggiunti, forniti in monodose (tetrabrick) da 200 ml circa, con cannuccia di carta. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi aggiunti e rispondere alle vigenti normative e al Reg. CE 834/2007 e smi richiesti nei gusti mela, pera, albicocca, pesca, banana.

Spremute di arancia

Solo da arance fresche e biologiche (asili nido e scuole dell'infanzia)

The deteinato in bustine

Deve avere le seguenti caratteristiche:

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

The deteinato in brick

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

Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione e deve essere esente da sostanze coloranti o conservanti.

Camomilla

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei e può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CEREALI E DERIVATI

Pane comune e pane speciale da agricoltura biologica

Il pane deve rispondere ai criteri fissati dal Reg. CE 834/2007 e smi

Deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo 0 o 00, acqua, sale (in quantità non superiore all'1,7%), il lievito naturale.

Il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- a) qualità: la farina deve essere di grano tenero, tipo 0 o 00, con caratteristiche reologiche ottimali per la panificazione; l'ottimale percentuale di glutine deve essere del 13%, ma non deve essere inferiore al 12%; è ammesso l'impiego di malto in farina nella percentuale dello 0,8%; ceneri max 0.55%
- b) è vietato l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato;
- c) lievitazione: la lievitazione deve essere di tipo naturale e non chimico; sono inoltre indispensabili ripetuti rinfreschi degli impasti; la durata della lievitazione non deve essere inferiore a 14 ore;
- d) additivi: non è consentito l'impiego di alcun additivo; né prima, né dopo la panificazione;
- e) cottura: il pane deve essere ben cotto, con una percentuale di umidità non superiore al 29%;
- f) Trasporto: il pane deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura; gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto di pane e devono essere puliti e muniti di cassone a chiusura. Possono essere utilizzati

sacchi di carta, idonei al contatto con gli alimenti.

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

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

- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente ma sta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro. Le pezzature saranno conformi alle diverse grammature previste per fasce di età.

E' ammesso, in particolari circostanze, su richiesta dell'A.C. l'utilizzo di pane di tipo "speciale".

Pane integrale da agricoltura biologica

A lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodo biologico, in conformità al Reg. CE 834/2007 e smi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il contenuto in acqua massimo tollerato nel pane integrale è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 per il pane comune aumentato del 25%. Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere effettuata con le stesse modalità indicate per il pane comune.

Pane grattugiato integrale

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo integrale.

Ingredienti: farina di grano tenero integrale, acqua, sale, lievito. Sapore ed odore: fragrante, assente di rancido. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Sulle confezioni sigillate dovrà essere apposta l'etichetta con tutte le indicazioni previste dalle vigenti normative.

Focaccia

Ingredienti: Farina 0, acqua, sale, lievito, olio extra vergine di oliva

Impasto lievitato e cotto adeguatamente, prodotto di giornata. Peso indicativo per teglia: 1500 g

Imballo primario vasca in materiale plastico per alimenti, in alternativa cartoni monouso idonei al contatto con gli alimenti.

Farina bianca di tipo 00 e 0 da agricoltura biologica

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalle normative vigenti.

La farina non deve contenere farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture od altro. Devono riportare la denominazione del tipo di farina e tutte le indicazioni rispondenti alle vigenti normative ed in conformità al Reg. 834/2007.

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

Farina di grano tenero tipo integrale da agricoltura biologica

La farina deve essere ottenuta dalla macinazione di cereali esenti da: corpi estranei, semi di specie diversi, invasioni da crittogame; invasioni da parassiti. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. CE 834/2007 e smi.

E' tollerata l'umidità fino al 15,5% se dichiarato nell'etichetta del prodotto.

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

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

Deve essere ben conservata in sacchetti chiusi, meglio se sottovuoto, Le confezioni devono riportare la denominazione del tipo di farina e tutte le indicazioni rispondenti alle vigenti normative.

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

Prodotti sostitutivi del pane

Da utilizzare solo previa autorizzazione dell' A.C.

Cracker, fette biscottate, grissini, crostini.

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

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

Per i cracker è' ammessa solo la tipologia senza sale in superficie.

Ingredienti consentiti:

farina di grano tenero, olio vegetale mono seme, estratto di malto, acqua, lievito naturale, sale.

Pasta di semola di grano duro da agricoltura biologica

Le caratteristiche chimico fisiche sono quelle corrispondenti alle vigenti normative. La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri ottenuti da coltivazioni biologiche. Deve essere consegnata in perfetto stato di conservazione. Non deve presentare odori anomali, tracce di infestanti, né sapore acido o altrimenti sgradevole. Non deve presentarsi frantumata, alterata, o presentare difetti quali bottatura. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. Gli involucri contenenti la pasta devono recare, oltre alle indicazioni di legge, il nome del tipo di formato e i tempi di cottura massimo entro il quale è garantito un mantenimento della forma e assenza di spaccature. Dopo cottura deve mantenere una buona e gradevole consistenza, non risultare molliccia e scotta.

Ogni centro cottura deve essere fornito del catalogo dei prodotti; deve essere garantita l'alternanza dei formati.

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

Pasta di pane

Preparata con farina di grano tenero tipo 0 o 00, acqua, lievito di birra, sale.

Dovrà essere consegnata in panetti di pezzatura conforme alla stesura in teglia. Gli involucri o i materiali di confezionamento dovranno essere idonei al contatto con gli alimenti. I tempi di lievitazione dovranno essere sufficienti a garantire ottima stendibilità e resa in cottura.

Gnocchi di patate, chicche di patate freschi

Prodotto fresco e refrigerato, consegnato in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Devono essere privi di corpi estranei e di impurità; il formato "chicche di patate" o simile, grande come un fagiolo cannellino, è l'unico che possa essere fornito per le scuole

dell'infanzia e asili nido.

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

Pasta speciale con ripieno

Pasta fresca con ripieno di ricotta e spinaci o altra verdura, in confezioni originali sottovuoto o in atmosfera modificata. Il ripieno deve essere privo di sostanze coloranti, conservanti o antiossidanti, compresi gli esaltatori di sapidità. Può essere utilizzata anche del tipo surgelato.

Semolino di grano duro da agricoltura biologica

Per la preparazione di semolino e gnocchi alla romana. Le confezioni dovranno essere di piccolo formato, per evitare giacenze di magazzino di confezioni aperte (max 500 g / 1 kg).

Le confezioni dovranno riportare la dicitura di provenienza da agricoltura biologica e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Altri cereali/grani (orzo perlato, avena, farro perlato, grano saraceno, miglio) da agricoltura biologica

Per ogni tipologia di cereale alternativo, i grani devono appartenere a lotti uniformi, provenire cioè dallo stesso paese di produzione e dall'ultimo raccolto. I grani devono presentarsi uniformi, puliti e non devono esserci tracce di altri semi di specie estranee. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei. Le confezioni devono essere da 500 g - 1Kg, meglio se sottovuoto, e non presentare insudiciamenti esterni, né rotture.

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Riso da agricoltura biologica

Il riso richiesto è della varietà "Carnaroli" e "Thai" (a chicco lungo) con trattamento "parboiled" da agricoltura biologica. Non devono essere presenti indicatori di rancidità o di muffa. Il riso deve essere esente da difettosità evidente (eccesso di grani spuntati, macchiati, gessati, vaiolati, ambrati, rotti, ecc.). I grani cotti devono rimanere staccati tra loro, non incollarsi né spappolarsi, neanche dopo una lunga cottura. Il riso deve essere consegnato in imballi sigillati di peso massimo pari a 5 kg, sulle confezioni deve essere indicata la varietà.

Per i nidi e le scuole dell'infanzia con cucina in loco sarà utilizzato riso superfino (del tipo non parboiled), varietà Roma o Arborio a seconda del tipo di preparazione previsto, da agricoltura biologica.

Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si deve far riferimento alle vigenti normative. Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale.

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

Riso semintegrale da agricoltura biologica

Il prodotto deve essere: dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, privo di polveri minerali, privo di colorazione artificiale. Per i valori delle tolleranze di grani non conformi si fa riferimento alle vigenti normative. Il prodotto deve essere conforme alla legislazione vigente ed in particolare al Reg. CE 834/2007 e smi, relativo al metodo di produzione biologico. Varietà: Ribe, Carnaroli.

Amido di mais

L'amido di mais, chiamato anche maizena, deve essere ricavato dall'endosperma del chicco di mais mediante un processo di macinazione ad umido. Il prodotto si deve presentare sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile, insolubile in acqua fredda. Il prodotto deve rispettare la

normativa vigente nazionale e CE.

Prodotto confezionato ed etichettato in conformità alle vigenti normative.

CONSERVE

Pomodori pelati da agricoltura biologica

Devono essere prodotti dell'ultimo raccolto, da frutti a giusta maturazione, confezionati in latte di banda stagnata. Devono essere di colore vivo uniforme, interi, di odore a sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate e senza frammenti di buccia, privi di marciume, di pelle e di peduncoli. Devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici, devono avere i seguenti requisiti minimi:

- avere colore, odore e sapore caratteristici del pomodoro sano e maturo;
- essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituiti da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura;
- il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto;
- Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate ed esenti da qualsiasi tipo di alterazione (ammaccature, rigonfiamenti, ruggine, bombature....). Le confezioni devono riportare la dicitura di provenienza da agricoltura biologica e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Passata di pomodoro da agricoltura biologica

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

Confezionato in bottiglia di vetro per l'utilizzo presso i nidi.

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

Olive verdi e nere in salamoia

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

La confezione deve essere in vetro.

Non sono ammesse olive contenenti sostanze conservanti o coloranti.

In particolare se colorate con gluconato ferroso (ES79).

Tonno in scatola

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

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

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

Pesto di basilico

Deve presentare il caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di alterazioni, odore sapore anomali dovuti a inacidimento. Deve presentare ottime caratteristiche igieniche. Sono ammessi i seguenti ingredienti: basilico, olio di oliva o olio extravergine di oliva, grana padano o parmigiano reggiano, pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Non ammessi anacardi ed esaltatori di sapidità.

Confettura di frutta da agricoltura biologica

Deve essere di tipo “extra”, vale a dire con un contenuto di almeno il 45% di polpa di frutta. Deve contenere la polpa di una sola specie di frutta e sono consentite solo pesca, albicocca, prugna, fragola e ciliegia. La confettura deve risultare gelificata, ben cotta, traslucida. In tutti i casi l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare: caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri, sapori estranei, ammuffimento, presenza di noccioli interi o in frammenti, esenti da corpi estranei quali residui di foglie, piccioli, sabbia o altre materie estranee.

Il prodotto deve essere privo di conservanti, edulcoranti sintetici, coloranti artificiali ed altri additivi. Le confezioni devono riportare la dicitura di provenienza da agricoltura biologica e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Polpa di frutta da agricoltura biologica

Mousse cremosa, confezionata in vaschetta monorazione da 100 g. Costituita esclusivamente da frutta, senza zuccheri aggiunti, rispondere ai requisiti del Reg. CE 834/2007 e smi. Gusti ammessi: mela e pera.

Miele vergine integrale

Millefiori, acacia, taglio o altri, di produzione nazionale, deve possedere i requisiti previsti dalla legge 12.10.82 n. 753.

All'esame organolettico non deve presentare sapore od odore estranei, non deve avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente. Il prodotto deve essere confezionato in vaschette monorazione di vetro o alluminio.

Zucchero

Deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Semolato raffinato, in confezioni originali integre e a tenuta, non deve presentare impurità o anomalie.

Zucchero di canna

Deve possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente. Consegnato in confezioni originali integre e a tenuta, non deve presentare impurità o anomalie.

Caffè

Solo per l'utenza del CDI.

Fornito sia del tipo solubile che del tipo macinato, in confezioni sigillate sottovuoto.

Sale grosso e fino

Il sale grosso e il sale fino devono corrispondere in tutto alle disposizioni del D.M. 31.01.1997 n. 106. Il sale fino deve essere del tipo iodato ai sensi della Legge 21.3.05 n. 55.

Aromi

(Origano, timo, rosmarino, noce moscata)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non devono inoltre essere soggetti ad attacchi parassitari (crittogame o insetti). Le confezioni devono essere integre. È preferibile utilizzare il prodotto fresco quando disponibile.

Zafferano

Il prodotto deve provenire dalla parte apicale dello stelo, con gli stimmi del *Crocus sativus* L., non essere mescolato con filamenti o polveri estranee. Lo zafferano in polvere deve essere fornito in confezioni sigillate contenenti bustine da g 1-2 (fino ad un massimo di 50 bustine), recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice; per le norme sulla tutela della denominazione di zafferano riferirsi al R.D.L. 12.11.1936 n. 2217.

Lievito per dolci

In bustine monorazione, deve rispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti normative, in particolare devono essere esplicitati i possibili allergeni.

Aceto di vino

Prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino deve prodotto e confezionato secondo la normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato in bottiglie di vetro da 1 litro.

Aceto di mele

Prodotto ottenuto esclusivamente utilizzando mele italiane

Olio extravergine di oliva da agricoltura biologica

Da utilizzarsi sia per le cotture sia come condimento a freddo. L'acidità espressa in acido oleico deve essere inferiore 0.8 g/100 g.

Limpido, privo di impurità, torbidità e depositi, dal sapore gradevole, colore dal verde al giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricordi quello delle olive.

Le confezioni, di vetro scuro o di metallo, devono essere da 1 litro per asili nido, scuole dell'infanzia e refettori delle scuole primarie e secondarie di I grado; da 1 o 5 litri per i due centri cottura. Devono essere dotate di un idoneo sistema di chiusura e che permetta facilmente il dosaggio. Non è ammesso l'uso di contenitori in materiale plastico.

Le confezioni dovranno riportare le indicazioni relative alla provenienza da agricoltura biologica ed il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

CARNI

CARNE BOVINA FRESCA

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

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

Parametri igienico sanitari:

- la carne deve essere esente da sostanze estrogene ed inibenti;

- il pH deve essere al massimo 5.8

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

Aspetto della confezione: il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti e macchie superficiali di colore anomalo. Trasporto: deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26.5.1980 n. 327 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra 0° e +3°C e possedere ottime caratteristiche microbiologiche.

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

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

SPEZZATINO, BRASATO, MACINATO E RAGU' DI BOVINO ADULTO	Sottofesa, noce e scamone per scuole dell'infanzia e dell'obbligo. Ammessi spalla e reale per le sole scuole dell'obbligo
SCALOIPPINE, BISTECHE, ARROSTO DI BOVINO ADULTO E VITELLO	Tagli di coscia (noce, scamone, fesa, sottofesa) per scuole dell'infanzia e dell'obbligo
NIDI	Per i nidi è previsto esclusivamente l'uso di tagli di coscia per tutte le preparazioni: scamone, fesa, sottofesa, noce, filetto, magatello.

CARNI AVICOLE

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

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

I prodotti dovranno avere ottime caratteristiche igieniche.

Petti di pollo fresco

Caratteristiche:

- essere di prima qualità, ricavati da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione, provenienti da "allevamenti a terra" nazionali igienicamente attrezzati e controllati sotto il profilo sanitario;
- la carne deve essere di colorito bianco roseo e tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata da sierosità, tenera e saporita, senza caratteristiche organolettiche alterate;
- non deve provenire da animali che abbiano subito l'azione di sostanze ormonali, antiormonali o antibiotiche;
- deve essere consegnata pronta per la cottura e senza umidità alcuna;

- il peso non deve essere inferiore ai 200/250 g;
- possono essere accettati petti di pollo surgelati, da utilizzarsi unicamente per la preparazione di diete speciali, in bianco o menu alternative per i centri anziani. In tal caso il prodotto deve essere di origine nazionale, surgelato in IQF, confezionato ed etichettato secondo le vigenti normative; deve inoltre essere assolutamente privo di sale aggiunto come ingrediente o coadiuvante o di qualsiasi additivo.

Cosce e fusi di pollo

Devono essere di pezzatura omogenea e avere peso uniforme fino a circa 250 g.

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

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

Ammessa la fornitura di prodotto privo di pelle.

Devono provenire da allevamenti nazionali, consegnati nella confezione prevista dalle vigenti normative ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme in vigore.

Alle scuole materne e agli asili nido devono essere fornite cosce di pollo spellate ed accuratamente disossate, confezionate sottovuoto.

Le cosce di pollo nel taglio tipo "Germania" devono essere completamente spennate e spiumate, prive di pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche richieste e devono avere peso di circa 220 grammi con una tolleranza del 5% in più o in meno sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

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

Anche o sottocosse di pollo

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

Cosce di pollo disossato

da destinare ai nidi e alle scuole dell'infanzia. Il prodotto si deve presentare privo di ossa e di pelle, in pezzature adeguate all'uso previsto, in confezioni sottovuoto.

TACCHINO

Il prodotto deve possedere caratteristiche igieniche ottime. Le carni devono essere fresche e sottovuoto, provenienti allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti con bollo CE. Devono essere di classe "A".

Il periodo di allevamento deve essere quello necessario per ottenere un prodotto maturo, con un giusto rapporto scheletro-carne, conforme a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia.

Fesa di tacchino

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

regolarmente e singolarmente etichettate, pronta per la cottura e senza sierosità evidente. Il peso del singolo pezzo non deve essere inferiore a kg 2,5.

CARNI SUINE

Lonza

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

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

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

Parametri igienico sanitari:

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

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

Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche. I singoli tagli devono essere confezionati sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

All'apertura delle confezioni non devono presentare odore anomalo.

SALUMI

Prosciutto cotto di "alta qualità"

Il prodotto deve rispondere quanto definito nel D. 21.9.2005 "Disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria", in particolare all'analisi il prodotto deve rispondere ai seguenti valori limite: UPDS% (acqua sul prodotto deadditivato e sgrassato) inferiore a 75,5%, acqua sul magro non superiore al 74%; umidità assoluta non superiore al 70%, con tolleranza + 1% ; proteine 15-20%; ceneri 2-2,5%. Deve inoltre essere senza polifosfati, senza lattosio né caseinati, senza esaltatori di sapidità, di forma tipica "a mandolino", di peso compreso fra i kg 6 e kg 8, di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; avere carne di colore rosa-chiaro, compatta; grasso bianco, sodo e ben refilato; assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione; essere di sapore gradevole e soltanto provenienti da cosce integre. La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

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

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

Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 4/7/1970 n. 506, relative alla tutela della denominazione di origine. In particolare deve presentare le caratteristiche previste dall'art. 3, punto 2, e deve essere conforme al D. Lgs. 537/92.

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

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

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati Parma in modo conforme al D.M. 9.10.78. Non

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

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

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

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

Bresaola della Valtellina IGP

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

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

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

Mortadella IGP (per centro anziani)

Salume costituito da un impasto di carne suina macinata, grasso cubettato, sale e spezie. L'impasto viene insaccato, cotto in stufa e raffreddato. Il prodotto è tagliato a metà (forme di peso variabile e confezionato sottovuoto. Ingredienti ammessi secondo quanto disposto dallo specifico disciplinare di produzione.

Qualità sensoriali aspetto esterno: arancione uniforme, aspetto della fetta: rosa con lardelli bianco perlaceo

Profumo: tipico ed intenso, sapore: caratteristico

UOVA E DERIVATI

Uova fresche biologiche

Le uova, prodotte confezionate ed etichettate secondo quanto previsto dal Reg. CE 2295/2003 e s.m.i., devono riportare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e s.m.i.

Le uova della categoria "A EXTRA" devono presentare le seguenti caratteristiche: guscio e cuticola normali, puliti, intatti; albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura; camera d'aria: altezza non superiore a 4 mm, immobile; tuorlo: visibile alla spezzatura solo come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, esente da odori estranei.

Uova intere emulsionate pastorizzate biologiche

Misto ottenuto dall'emulsione di tuorlo e albume di uova nazionali, sgusciate fresche. Deve essere di colore giallo chiaro, pastorizzata e refrigerata, confezionata in brick. Pezzature da kg 0,500-1 e conformi al D. Lgs. 4/2/93 n. 65. La confezione deve riportare la dicitura "Biologico" e il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e s.m.i.

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

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

- a) presentare le caratteristiche organolettiche della specie e delle coltivazioni richieste;
- b) avere raggiunto la maturità fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni;
- c) essere omogenei e uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- d) essere turgidi, non bagnati artificialmente, nè trasudanti acqua di condensazione in seguito a improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera;
- e) essere privi di parassiti animali o vegetali, tacche crostose, spacchi semplici e raggianti derivati da ticchiolatura;
- f) sugli imballi devono essere riportati tutti gli elementi utili ad una corretta identificazione del prodotto, ovvero: specie e categoria di appartenenza, pezzatura o calibro, nome produttore, provenienza geografica, lotto di produzione;
- g) per le caratteristiche merceologiche generali si fa riferimento a quanto previsto nel Reg. C.E n. 1221/2008 in merito alle norme di commercializzazione generali dei prodotti ortofrutticoli, salvo che per i seguenti prodotti:

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

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

Requisiti qualitativi minimi

Tenuto conto delle tolleranze ammesse, i prodotti devono essere:

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

Tolleranza

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

Indicazione dell'origine del prodotto

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

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

E' previsto l'approvvigionamento di prodotti ortofrutticoli da agricoltura biologica, per i periodi ed i prodotti di seguito indicati, salvo situazioni stagionali anomale o sfavorevoli che dovranno comunque essere documentate e comunicate formalmente all'A.C.

CALENDARIO DI DISPONIBILITA' STAGIONALE DI RIFERIMENTO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

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

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

Marzo: carciofi, carote, cicoria, coste, erbe, finocchi, lattughino, patate, porri, radicchio, rapanelli, rosmarino, salvia, sedano, spinaci, verze, cavolo cappuccio.

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

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

Giugno: asparagi, barbabietole, bietole, carote, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine.

Luglio: carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

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

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

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

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

Dicembre: barbabietole, carciofi, carote, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, cicoria, cipolle, coste,

erbette, finocchi, funghi, invidia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca, cavolo cappuccio.

.....
CALENDARIO DI DISPONIBILITA' DELLA FRUTTA

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

ULTERIORI SPECIFICHE PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Patate (patate comuni e patate novelle)

Devono essere di morfologia uniforme, con pezzature non inferiori a mm 45. Devono avere le caratteristiche proprie di ogni singola coltivazione nazionale o estera. Le patate devono essere selezionate per qualità e pezzatura e le singole partite devono appartenere a una sola coltivazione e varietà. La pezzatura può essere inferiore a quella prescritta, soltanto nel caso di prodotto novello. Sono escluse dalla fornitura le patate che presentano tracce di verde (solanina) e di parassiti, da virosi e alterazioni diverse, quali il gigantismo. Le patate devono inoltre essere spazzolate, esenti da odori, tanfi e retrogusti di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura del vegetale. Non devono essere trattate con radiazioni gamma.

Patate semilavorate

Patate semilavorate, pelate intere, cubettate, a spicchi surgelate. Non sono ammessi conservanti. Da conservare a temperatura negativa (-18 °C).

Fiocchi di patate

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

Verdure di IV gamma

Sono ammesse, sono in casi particolari e previo accordo con l'A.C., forniture di vegetali di IV gamma, già lavati, tagliati e pronti al consumo secondo le necessità.

Tali prodotti dovranno presentare caratteristiche igieniche ottime, elevato standard qualitative e confezionamento conforme alle vigenti normative. Il prodotto all'interno delle confezioni si presenta asciutto ed è ricavato da materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. Le materie prime devono essere di origine italiana e provenienti dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto Mipaf n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura fino a 8°C nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato al massimo 12 ore prima della consegna e in etichetta venga riportata l'ora di confezionamento.

Non sono ammessi additivi e trattamenti disinfettanti che lascino residui, atti ad impedire imbrunimenti e crescite microbiche. I prodotti pertanto dovranno avere subito esclusivamente il lavaggio ed il confezionamento, Il TMC residuo alla consegna deve essere superiore all'80%.

Legumi secchi da agricoltura biologica (ceci, lenticchie, fagioli)

I legumi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).
- Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Legumi decorticati da agricoltura biologica (ceci, lenticchie, fagioli)

Per i nidi i legumi dovranno essere del tipo decorticato.

Semi di grandezza uniforme, sani, asciutti, privi di parassiti vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffiti, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura, esenti da polvere.

Dovranno provenire dall'ultimo raccolto. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, rugose, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Banane da commercio equo e solidale

I prodotti forniti devono riportare la dicitura "da commercio equo e solidale". In mancanza di temporanea reperibilità del prodotto sul mercato, previa comunicazione all'A.C., è possibile sostituire tale prodotto con banane da agricoltura biologica.

I frutti devono essere consegnati al consumo in idonee condizioni di maturazione.

Le pezzature dovranno essere il più possibile coerenti con le grammature previste.

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alla Legge 27.1.68 n. 32, D.L. 27.01.1992 n. 110 e smi. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27.1.1992 n. 110 e successive modifiche. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18°C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3 gradi centigradi. Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D.L. 27.1.1992 n. 110 e smi. In particolare, il suddetto D.L. specifica che le confezioni devono: assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto; assicurare protezione da contaminazioni batteriche; impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas; non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

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

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

VERDURE SURGELATE

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

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

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

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

Minestrone surgelato da agricoltura biologica

Il prodotto deve essere composto da almeno undici tipi di verdure secondo le percentuali di riferimento sottoindicate: patate 15%, piselli 15%, carote 15%, fagiolini 13%, fagioli borlotti 9%, zucchine 9%, erbe 6%, pomodori 5%, porri 5%, verze 5%, sedano 3%. Le verdure impiegate, cubettate in mm 10x10 (esclusi i piselli), devono essere di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità. Non dovranno inoltre presentarsi all'apertura delle confezioni eccessivamente sbriciolate e con presenza di "clusters" (ammassi di prodotto sintomo di avvenuto scongelamento e ricongelamento del prodotto).

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

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e s.m.

Fagiolini fini surgelati

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

teneri, chiusi e con semi poco sviluppati; sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti.

Le confezioni devono riportare la dicitura “da agricoltura biologica” e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Spinaci surgelati da agricoltura biologica

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

Le confezioni devono riportare la dicitura “da agricoltura biologica” e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Carote surgelate da agricoltura biologica

Ne è concesso l'utilizzo solo presso i due centri cottura A. Frank e Parini.

Devono risultare pulite, mondate e tagliate in rondelle di diametro omogeneo, non superiore a 30 mm. Non dovranno essere presenti parti verdi (scollettature).

Non vi devono essere corpi estranei di alcun genere, né insetti o altri parassiti.

Devono apparire non impaccate, a pezzi separati, senza ghiaccio superficiale, la consistenza non deve essere legnosa.

Le confezioni devono riportare la dicitura “da agricoltura biologica” e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Piselli fini surgelati da agricoltura biologica

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

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

Le confezioni devono riportare la dicitura “da agricoltura biologica” e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Cuori di carciofo surgelati

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

Broccolo surgelato da agricoltura biologica

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

Le confezioni devono riportare la dicitura “da agricoltura biologica” e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Erbette surgelate da agricoltura biologica

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

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Mais dolce surgelato

Mais sgranato, surgelato, IQF. Prodotto sano, integro, privo di difettosità evidente.

Occasionalmente, previo accordo con l'A.C., può essere concesso l'utilizzo di altri prodotti surgelati, nei casi di indisponibilità certificata del prodotto fresco.

GNOCCHI DI PATATE SURGELATI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

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

È preferibile un prodotto privo di uovo come ingrediente.

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

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

PASTA IN FOGLI PER LASAGNE SURGELATE

Si richiede un alimento con i seguenti ingredienti:

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

TRANCIO BASE PRECOTTO PER PIZZA

(solo per scuole primarie o secondarie di I grado)

Confezionata in idonei materiali atti a garantire eccellenti condizioni igieniche.

Aspetto: spessore omogeneo, di altezza 15 mm ca., forma regolare, rettangolare di dimensioni di cm 50 x 30 ca. Dopo cottura non dovrà presentare alcuna caratteristica organolettica inidonea, il gusto la consistenza e l'aroma dovranno essere il più possibile simili al prodotto fresco.

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

Previo accordo con l'A.C., solo per le scuole dell'obbligo, il prodotto potrà essere fornito completo di farcitura di pomodoro e mozzarella, in tal caso gli ingredienti ammessi sono: farina di grano tenero tipo "0", acqua, passata di pomodoro, mozzarella, olio di oliva, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati.

PRODOTTI CONGELATI

La temperatura durante il trasporto non deve essere superiore a -10°C, secondo quanto previsto dal D.M. 26.3.1980 n. 327. I veicoli di trasporto devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente, Legge 30.4.1962 n. 283 e successive modifiche, ed essere opportunamente coibentati per il mantenimento di tali temperature. Durante il deposito gli alimenti congelati devono essere sempre mantenuti a temperatura non superiore a -15°C. Non devono presentare: alterazioni di colore, odore o sapore; bruciature da freddo; parziali scongelazioni; ammuffimenti; fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare

negativo.

PRODOTTI ITTICI

Filetti o tranci di pesce azzurro, nasello, limanda, platessa, merluzzo, halibut.

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

I prodotti ittici devono 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 temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a -18°C. La differenza di temperatura tra prodotto e mezzo di trasporto deve essere massimo di 1°C. La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver portato il pesce ad una temperatura di 15°/20°C. La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente. I filetti e i tranci non devono presentare corpi estranei; residui di sangue (coaguli-ematomi); pinne o resti di pinne; residui di membrane/parete addominale; colorazione anormale; bruciatura da freddo; attacchi parassitari. Deve essere dichiarata la zona FAO di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

Sull'etichetta deve essere riportata la denominazione latina corrispondente alla specie ittica dichiarata, secondo quanto previsto dalle vigenti normative.

Si richiede un elevato standard di lavorazione dei prodotti ittici forniti.

Parametri chimici: pH : < 6,2-7, TMA (Trimetilammina) 1 mg/100 g., TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100 g.

Parametri fisici: nasello e merluzzo: glassatura max 12%, Calo peso max 15% Platessa, limanda, halibut e totani: glassatura max 20%, Calo peso max. 30%

Pesce di acqua dolce: filetti di trota

Prodotto dalle eccellenti caratteristiche nutrizionali (ricco in proteine ad elevato valore biologico ed altamente digeribili, buona fonte di grassi di cui circa l'80% del tipo insaturo), da utilizzare in alternanza al pesce surgelato/congelato di origine marina.

I filetti dovranno presentarsi completamente spinati.

LATTE E DERIVATI

Latte delattosato

Latte ad alta digeribilità.

Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dalle vigenti normative.

Latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato di alta qualità

Nei centri cucina degli asili nido è esclusivamente utilizzato latte fresco intero o parzialmente scremato pastorizzato di alta qualità.

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

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

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

Latte uht parzialmente scremato da agricoltura biologica

Di origine nazionale o comunitaria, il prodotto presenta colorazione tipica bianco o bianco ialino; non deve presentare separazione delle fasi o grumi; non deve presentare odore, sapore o colore anomali; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Le confezioni devono riportare la dicitura "da agricoltura biologica" e recare il marchio di certificazione biologica conformemente a quanto previsto dal Reg. CE 834/2007 e smi.

Ai sensi delle vigenti normative, deve essere dichiarata l'origine del prodotto.

Yogurt bianco e alla frutta da agricoltura biologica

Il prodotto deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e alla frutta aggiunta.

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

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

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

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

Budino

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

Confezionato in vasetti da g 100, ammesso nei seguenti gusti: vaniglia, crem caramel, cacao (solo per le scuole dell'obbligo).

Burro da agricoltura biologica

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

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

FORMAGGI

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

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

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione, che nello stato di presentazione e di stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione del latte. I formaggi non devono essere eccessivamente maturi, presentare sintomi di putrefazione o attacchi da acari, sono

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

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

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

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

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C. Presentazione: in multiporzione da porzionare al momento del servizio o in monorazione, con grammatura adeguata alle specifiche esigenze.

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

Formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Per questo deve essere conservata nel suo latticello a temperature relativamente basse. Deve essere venduta in confezioni contenenti adatto liquido di governo.

Non deve presentare gusti anomali dovuti a irrancidimento o altro. I conservanti dovranno essere assenti.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie idonee e alla temperatura di 0°C / +4°C. Pezzature previste. Bocconcini da 10 – 30 – 50 g.

Mozzarella per pizza da agricoltura biologica - Ottenuta da latte vaccino fresco, caglio, sale. Contenuto medio di grasso 44% Il prodotto non deve contenere alcun additivo o conservante. Confezionata in vaschetta termosaldata in materiale idoneo per il contatto con gli alimenti, si presenta porzionata a cubetti di piccole dimensioni.

Ammissa anche nella tipica forma "a filone", previo accordo con l'A.C.

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

Scamorza - Formaggio a pasta filata e a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero. La pasta deve essere più asciutta di quella della mozzarella e del fiordilatte, con aroma caratteristico del latte di montagna.

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

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

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

Parmigiano Reggiano DOP

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

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

Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

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

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

Grana Padano DOP

Formaggio a denominazione di origine, D.P.R. 30.10.1965 n. 1269. Il grasso minimo deve essere il 32% su s.s, non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause. Non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovuti a fermentazioni anomale o altro, non deve presentare difetti esterni o marcescenze; deve presentare umidità del 30% con +/- 5%.

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

Ricotta

Ottenuta dal siero residuo della cagliata. E' costituita dalla lattoalbumina del siero. Deve essere pastorizzata e confezionata all'origine in confezioni sigillate. I conservanti devono essere assenti.

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

Robiola

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

Fontina DOP

Caratteristiche:

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

Asiago D.O.P

Il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE; non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2anni per il tipo "Allevato"; deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Italico

Caratteristiche:

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

Primo sale

Formaggio fresco, dal gusto delicato, prodotto da latte vaccino pastorizzato. Assenza di ammuffimenti della superficie, confezionamento preferibilmente sottovuoto.

Formaggio Tipo Quark—formaggio fresco, spalmabile, dal gusto acidulo e delicato. Confezionato in monoporzioni da circa 50 o 100 g.

PRODOTTI DOLCIARI

Gelato

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

Il prodotto deve corrispondere alle vigenti norme igieniche e le materie prime impiegate devono essere accuratamente selezionate. E' vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante e/o insaporitore chimico o non naturale, nonché la presenza di glutine (iscrizione a prontuario alimenti destinati ai celiaci).

Nella fabbricazione devono essere osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari, sia quelle speciali che regolano la produzione e il commercio dei gelati, i quali saranno sottoposti a scrupolosi controlli batteriologici.

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

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

Biscotti secchi

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

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero e con edulcoranti diversi dal saccarosio e dal fruttosio. Non devono contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate e altre impurità. I biscotti devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento di prodotti alimentari.

Cioccolato extra fondente da commercio equo e solidale

Per cioccolato extra si deve intendere il prodotto avente le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla Legge 30.4.1976 n. 351. Il cioccolato extra da somministrare deve, pertanto, essere costituito esclusivamente da una pasta di cacao e di zucchero saccarosio con contenuto minimo di cacao non inferiore al 45%.

Il cioccolato extra deve avere consistenza lapidea, sapore e odore caratteristici, delicati e gradevoli. La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. La lavorazione del cioccolato extra (mescola, raffinazione, modellazione) deve essere effettuata a regola d'arte, in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta. Il colore del cioccolato extra deve essere omogeneo, sia in superficie che all'interno e privo di efflorescenze. Il cioccolato extra deve essere confezionato in panetti a base rettangolare da g 30 cad. (peso netto) singolarmente avvolti in foglio di alluminio e in fascetta di carta, riportante l'indicazione degli ingredienti, in ordine decrescente di quantità, riferita al peso. Deve inoltre essere riportata la dicitura "da commercio equo e solidale".

PRODOTTI DIETETICI

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

In particolare per gli utenti affetti da celiachia, i prodotti utilizzati devono essere previsti nel prontuario stilato dall'Associazione Italiana Celiachia.

Fette biscottate aproteiche

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

Non devono contenere additivi non consentiti dal D.M. 27.2.1996 n. 209 e necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

Latti in polvere

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

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

E' assoggettato al D.Lgs. 111/92, alla Legge 29.3.1951 n. 327 ed al D.P.R. 30.5.1953 n. 578.

Latte per lattanti

Indica il latte le cui caratteristiche maggiormente si avvicinano al latte umano alla cui composizione si ispira. I latti di questa categoria, infatti, presentano:

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

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

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

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

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

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

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

Pastina dietetica prima infanzia e pasta dietetica senza glutine

Prodotto dietetico necessita di autorizzazione ministeriale ai sensi del D.Lgs. 111/92 e del D.P.R. 30.5.53 n. 578.

A titolo esemplificativo si riporta una composizione tipo: Proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3%, umidità 12,5%.

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

La pasta deve essere fornita in vari formati, su richiesta e secondo necessità

Pastina dietetica prima infanzia

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

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

Biscotti senza glutine

Devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92, sono assoggettati alla Legge 327/51 e al DPR

30.5.53 n. 578; necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

Biscotti per la prima infanzia

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 30.1.53 n. 578 e dal D.Lgs. 111/92.

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

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

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

Tali alimenti necessitano di autorizzazione del Ministero della Sanità.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, vermicelli, penne rigate, fusilli, lasagne. Le confezioni devono avere un peso di g 250.

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

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 578 del 30.1.53 e dal D.Lgs. 111/92).

Pane bianco senza glutine e senza uovo

Pane a fette sottovuoto.

Il pane deve essere del tipo senza glutine e senza uovo. Analisi indicativa media per 100 g di prodotto: proteine g 2,5, lipidi g 1,5, carboidrati g 40, fibra alimentare g 8, ceneri g 1, umidità g 47. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti del D. Lgs 111/92.

Farina per celiaci

Il prodotto deve essere senza glutine e senza uovo. Analisi indicativa media per 100 g di prodotto:

Proteine g 6,38

Lipidi g 0,6

Carboidrati g 75,59

Ceneri g 2,19

Umidità g 8,9

Fibra alimentare g 8,9

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate con peso netto g 500 e devono rispondere ai requisiti del D.Lgs. 111/92.

Dolci senza glutine

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

I tipi richiesti saranno: Plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato o altra tipologia da concordare con l'A.C.

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

Yogurt di soia

Ingredienti indicativi: estratto di soia (71%) - zucchero – sciroppo di glucosio – olio monoseme vegetale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, stabilizzanti: farina di semi di carrube, alginato di sodio – carragenani – gomma di guar, Proteine del latte inferiori a 0,1 g – lattosio inferiore a 0,1 g.

Budino di riso

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

Gelato di soia

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

Farina lattea

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, le indicazioni riportate devono rispondere alle vigenti normative.

Omogenizzati di carne, pesce e frutta

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

Alimenti indicati per i bambini dal 6° mese in poi

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate, tutte le indicazioni riportate devono rispondere alle vigenti normative

Liofilizzati di carne e pesce

Prodotti con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come platessa, trota, nasello ecc. eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine.

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

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere alle vigenti normative.

Alimenti dietetici per celiachia:

potranno essere richiesti ulteriori alimenti dietetici per la celiachia, il cui utilizzo dovrà essere preventivamente richiesto dall'A.C. e da essa concordato ed autorizzato.