

## Allegato B

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

Tutte le derrate dovranno essere perfettamente rispondenti a tutte le normative legislative e regolamentari vigenti in materia.

E' fatto divieto d'utilizzo di alimenti O.G.M..

Le derrate devono, altresì, avere le seguenti caratteristiche:

#### PANE

Il pane fornito, conforme alla legge 580/67 e al D.P.R. 502/98, deve:

essere fresco di produzione quotidiana e completamente cotto, con umidità non superiore al 29%;

deve essere di pezzatura non superiore ai 60 g., confezionato singolarmente, trasportato all'interno di appositi contenitori, in materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata e igienica copertura, ovvero in buste di carta idonee per alimenti adeguatamente sigillate;

per nessun motivo deve essere stoccato, anche se solo temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione;

deve essere prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero tipo 00, 0, 1 integrale, farina di soia; nei tipi pane: di tipo 00, 0, 1 integrale;

deve essere: privo di impurità, privo di odori e sapori anomali, aciduli, anche lievi (legati ad esempio ad un uso eccessivo del lievito di birra);

il pane speciale con aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente olio di oliva nei tipi e limiti consentiti;

non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto, nonché di pane surgelato, riscaldato o rigenerato.

#### PANE GRATTUGIATO

Deve essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 00, 0, deve essere consegnato in confezioni originali ermeticamente sigillate (etichettate secondo quanto previsto dalla legge in materia di etichettatura) in modo da evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento. Non deve presentare alterazioni visive (muffe, corpi estranei, parassiti).

#### GRISSINI

Dovranno essere preconfezionati in piccole unità, anche senza sale, preparati con farina di grano tenero tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.

#### CRACKER - FETTE BISCOTTATE

Preconfezionati in monorazioni, dovranno essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuale aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto;

per necessità dietologiche saranno richieste anche fette biscottate senza zucchero (saccarosio).

#### PASTA

Le paste alimentari, secche o fresche, con o senza ripieno, con caratteristiche della 1<sup>a</sup> qualità, consegnate in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore, devono essere dei seguenti tipi:

pasta secca di semola o di semolato di grano duro;

pasta secca o fresca all'uovo;

pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, prodotti ortofrutticoli e loro derivati;

pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari, senza additivi alimentari aggiunti;

le paste alimentari fresche con o senza ripieno (il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/80-40/20), se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva, saranno in confezioni originali di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche:

deve essere resistente alla cottura;

deve avere odore e sapore tipico;

non deve presentarsi frantumata o colorata artificialmente,

deve presentare assenza di venature, bottature, crepe o rotture, punti bianchi o neri;

non deve presentare infestazioni da parassiti.

La pasta, dopo la bollitura, non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua di bollitura, che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve essere di consistenza elastica e non molliccia.

La pasta deve essere conservata in luogo fresco e asciutto; le confezioni dovranno essere integre e riportare le date di scadenza o di T.M.C.

#### Paste ripiene surgelate

Devono possedere le caratteristiche previste dalla legge e dal presente capitolato nella sezione relativa ai prodotti surgelati. E' ammesso anche l'impiego di tortelli, tortellini, ravioli, agnolotti

## RISO

Conforme alla Legge n° 325 del 18-3-58, il riso dovrà essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;

deve essere sano, ben secco, esente da parassiti, corpi estranei e impurità varie;

deve essere conservato in luogo fresco e asciutto;

deve essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alle normative vigenti, possibilmente sotto vuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui;

deve appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato:

gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino,

varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;

deve avere alla consegna una distanza minima di sei mesi dalla data di scadenza

non deve lasciare le mani infarinate;

al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformemente, staccati fra di loro, non incollati o spappolati;

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

## GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi di semola con patate, preferibilmente preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero, senza determinare avanzi di prodotto sfuso, dovranno essere preparati con almeno 80% di patate, senza additivi alimentari aggiunti. Le confezioni devono presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e da sapori anomali e da alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

## FARINA PER POLENTA

La farina per polenta, prodotta con farina di granoturco del tipo bramata "oro", dovrà essere esente da antiossidanti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere e dovrà avere tutti i requisiti e le caratteristiche organolettiche previste dalle vigenti disposizioni di legge.

## FARINA

Di grano tenero tipo 0 o 00 rispondente ai requisiti della Legge 580/67, deve presentare alla data della consegna un intervallo minimo di almeno 6 mesi dalla data di scadenza. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso.

## PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0, 00 integrale;  
senza impiego di additivi alimentari aggiunti, di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale;  
con esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;  
preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie.

## CARNI FRESCHE BOVINE E SUINE

Le carni di vitello, vitellone, manzo e maiale magro, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 286/94), devono:  
essere preferibilmente già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso:  
riportare sul documento commerciale o in etichetta la data di macellazione e la data di confezionamento nonché i dati previsti dalla normativa vigente relativamente alla tracciabilità del prodotto (luogo di nascita, allevamento, macellazione);  
la scheda tecnica del prodotto dovrà riportare le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, diametri trasversali, % di grasso di copertura).  
il trasporto di queste carni deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto alle norme igienico-sanitarie, con temperature durante il trasporto da -1°C a +7°C (la temperatura al cuore dei tagli non deve essere superiore ai 7 °C).

### Carni bovine

Le carni di bovino adulto devono provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Regolamento 1208/81/CEE:

A (vitellone - età inferiore a 24 mesi) e/o E (giovenca), con sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).

Qualora le carni presentassero caratteristiche di 2<sup>a</sup> qualità, e quindi ritenute irregolari, saranno respinte. Non sono ammesse carni dichiarate di vacca o toro, oppure che ne presentino le caratteristiche di colore e consistenza.

Le carni bovine accettate devono provenire da animali nati, allevati in territorio nazionale e

devo

no essere regolarmente bollate con bollo sanitario (CEE M,S,P,L,R): la loro origine deve essere certificata. Devono presentare ottime caratteristiche organolettiche e assenza di alterazioni di qualunque tipo e in particolare devono:

avere consistenza pastosa e tessitura compatta.

essere esenti da odori e sapori estranei, ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli. avere una grana fine, tessuto adiposo compatto e di colore bianco, candido, ben disposto tra i fasci

muscolari a determinare una marezzatura media.

il confezionamento sotto vuoto (s/v) deve mantenere intatte le caratteristiche organolettiche originali dell'alimento.

non presentare, alla consegna, imbrunimenti in corrispondenza dei tessuti muscolari scoperti e i grassi di superficie non devono essere flaccidi

In particolare si richiede, in base alle esigenze,:

fettine con grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna, ottenute tassativamente da tagli teneri come la fesa;

bocconcini per lo spezzatino ottenuti tassativamente dalla noce, e/o girello e con grammatura uniforme di g. 20 cadauno .

grasso esterno di copertura inferiore al

2%. Carni suine

Le carni suine devono avere provenienza nazionale, devono essere ottenute da animali sani, classificate E

od U (classificazione SEUROP prevista dalla normativa per la definizione della percentuale di carne magra E=55-60% di carne magra, U=50-55% di carne magra) oppure classificate con altro contrassegno di qualità AA o A (AA= muscolosità particolarmente buona, A= muscolosità da buona a particolarmente buona).

Qualora le carni presentassero caratteristiche di 2<sup>a</sup> qualità, e quindi ritenute irregolari, saranno respinte. Le carni devono inoltre:

avere buone caratteristiche microbiologiche.

essere consegnate entro 3 giorni dalla data di confezionamento

essere ineccepibili sotto il profilo igienico-sanitario e recare visibilmente il timbro

Non presentare una accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Allo scopo di garantire che la carne sia priva di estrogeni, di sostanze ad attività

anabolizzante o conservante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possano trasmettersi alle carni e nuocere alla salute umana, la ditta fornitrice deve dare evidenza di avere adottato un piano di controllo idoneo ad evitare tali rischi ai sensi dell'art. 14 comma 2 del D.Lgs. n. 336 del 04.08.1999  
Le carni devono:  
essere in assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, aponeurosi, parti tendinee e peli.

presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca, senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.  
avere grasso di colorito bianco e consistenza soda ben disposto tra i fasci muscolari a determinare una marezzatura scarsa.  
consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fine e non devono trasudare liquidi. avere colore: rosa chiaro omogeneo senza zone di sbiadimento.  
avere odore tipico della carne fresca.  
mantenere, nelle confezioni sottovuoto, intatte le caratteristiche organolettiche originali del tessuto muscolare che costituisca il taglio anatomico confezionato, senza mostrare sierosità raccolte all'interno dell'involucro.  
non presentare, all'atto dell'apertura della confezione, liquido di colore brunastro o grigio-verdastro, odore acre e pungente, effetto di cattiva conservazione.  
essere priva di qualsiasi alterazione organolettica e/o patologica.

#### CARNI AVICOLE (POLLO E TACCHINO)

Provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 495/97), le carni avicole (pollo e tacchino) devono:  
essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;  
se già disossate, (petti e cosce di pollo e fesa di tacchino) essere confezionate;  
se carcasse intere essere completamente sviscerate ("pollo a busto");  
se surgelate, confezionate perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture e tagli;  
peso medio per i polli g.  
1000/1200.

Le carcasse dovranno essere ottenute da soggetti in buono stato di nutrizione e conformazione, macellati in stabilimenti idonei e conformemente a normativa vigente.

Le carni devono essere consegnate entro e non oltre 2 giorni dal confezionamento.

Le carni avicole devono presentare:

cute (se presente): di spessore fine, colorito giallo chiaro omogeneo, pulita e con consistenza elastica, non disseccata, asciutta alla palpazione. La pelle sarà priva di qualsiasi residuo riferito a penne o a piume;

grasso sottocutaneo: deve risultare uniformemente distribuito;

consistenza dei tessuti muscolari: sodo pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità, ben aderente

all'osso, senza essudati né trasudati;

cartilagini delle articolazioni: devono risultare integre, di colore bianco-azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

colore: bianco-rosa i pettorali e color cuoio castano i tessuti degli arti posteriori;

odore e sapore: non devono risultare anomali quando sottoposti a cottura;

Le carni a busto e i tagli anatomici da questi derivanti, devono evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti muscolari che li compongono, siano essi ricoperti o privati della propria pelle, il

dissanguamento deve essere completato. Tipologie e tagli anatomici richiesti:

Bus

ti:

Devono essere di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato nutrizionale e assenza di callosità sternale. Non devono presentare alterazioni cutanee superficiali causate da temperature troppo alte dell'acqua di spennatura o da permanenza per tempi troppo lunghi nella stessa.

Pollo: deve essere ottenuto da una carcassa di pollo di età non superiore a 45 giorni (classico busto da

rostiticceria), peso: 1

Kg.

Tacchino femmina: deve essere ottenuto da una carcassa di tacchino femmina di età compresa fra 4 e 6 mesi, peso: massimo Kg 7.

Cosce di pollo (fuso e sovracoscia) - fuselli (con e senza osso):

Devono essere ben formate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata, prive di zampe,

sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica e con le seguenti caratteristiche:

muscolatura ben sviluppata, carne ben aderente all'osso di colore bianco rosato uniforme, completamente

dissanguata, senza alcuna presenza di liquidi di essudatura o

trasudatura pelle di spessore sottile, ben adesa, senza piume

odore

tipico

grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e

chiaro. Petto di pollo:

deve corrispondere ai muscoli pettorali che hanno per base ossea il coracoide, la clavicola, lo sterno e

l'appendice

sternale;

deve essere privo di pelle, di grassi, di tutte le strutture ossee e cartilaginee, del coracoide, dell'appendice cartilaginea e dei muscoli del braccio (bicipite e

tricipite);

peso petto intero: compreso tra g. 400 e g.

600;

peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa g. 100

cadauna;

peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20

cadauno;

deve avere colore roseo brillante uniforme, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di

essudati. Fesa di tacchino:

deve corrispondere ai muscoli pettorali, senza pelle e senza struttura ossea, in corrispondenza della carena dello sterno, può essere presente una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

non devono essere presenti i muscoli del braccio (bicipite e

tricipite);

deve essere di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza solida non flaccida;

deve peso fesa intera: compreso tra Kg 4 e Kg 6.

peso porzionato a fettine: grammatura uniforme di circa g. 100 cadauna

peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20

cadauno sovracoscia (base ossea femore) di pollo e tacchino(con o

senza osso): peso porzionato a fettine con osso: compreso tra g. 100 -

120;

peso porzionato a fettine senza osso: grammatura uniforme di circa g. 100

cadauna;

peso porzionato a bocconcini: grammatura uniforme di circa g. 20

cadauno;

peso tranci senza osso: da circa g.

200.

Le carni di coniglio devono provenire da stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 559/92). Devono

inoltre:

provenire da animali giovani, ben nutriti di pezzatura media con peso intorno ai 1200/1500 g., perfettamente scuoiate; devono essere, inoltre, bianche, prive di grumi di sangue, di fratture e di tagli, di arrossamenti di qualsiasi origine;

provenire da animali la cui macellazione deve essere avvenuta non oltre i cinque giorni precedenti alla consegna;

provenire da carcasse ottenute da animali di età compresa tra gli 80 e 120 giorni, escluse carcasse di animali riproduttori;

Le cosce posteriori di coniglio devono essere: confezionate sottovuoto, prive dello zampetto, di colore rosso brillante all'apertura della confezione, prive di ematomi, colorazioni anomale, liquidi di essudazione e trasudazione.

#### CARNI DI AGNELLO

Solitamente si distingue in agnello da latte, detto abbacchio esemplare che viene nutrito solo con il latte materno e non va oltre le 4 settimane di vita, caratterizzato da carne tenera e delicata e in agnello bianco o maturo che non va oltre i 2-6 mesi di vita, nutrito di erba ed è caratterizzato da un sapore forte e aromatico.

Deve essere consegnato il cosciotto di agnello disossato o costolette di ottimo taglio. La scelta ricade su carni ottenute da animali lattanti normalmente macellati tra 20 e 50 giorni di vita. Le carni devono essere tenere, di colore bianco roseo, con fibra molto fine di odore e sapore gradevoli e di consistenza molle e cedevole, il tipo di cartilagine deve rispondere a quella caratteristica per la specie di appartenenza.

#### CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Le carni macinate e le preparazioni di carne, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Salute (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 309/98), devono essere confezionate e riportate in etichettatura l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine.

N.B. Tutte le carni in genere dovranno avere assenza di odori e assenza di colorazioni anomale, di bruciature da freddo sulle carni surgelate e assenza di liquidi in eccesso (> 1%) nelle confezioni

sottovuoto.

#### PRODOTTI A BASE DI CARNE

I prodotti a base di carne devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del

Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.Lgs.

537/92). Prosciutto cotto:

ottenuto da masse muscolari integre (cosce) con esclusione dei prodotti "ricostituiti", confezionato

sottovuoto, pastorizzato dopo il confezionamento, rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico

definiti nella scheda tecnica, senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza additivi con attività gelificante o addensante.

Mortadella e

wusterl:

confezionati sottovuoto, pastorizzati dopo il confezionamento, rispetto dei parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica senza aggiunta di polifosfati ed altri additivi con attività gelificante o addensante.

Prosciutto crudo, coppa,

bresaola:

tempi minimi stagionatura: 12 mesi prosciutto crudo, 60/90 giorni coppa, 45/60 giorni

bresaola nitriti e/o nitrati entro i limiti di legge

se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto

non presentare muffe in eccesso sul budello

Prodotti macinati stagionati

(salami):

Giusto grado di stagionatura (rispetto dei tempi minimi di stagionatura). No a merce troppo matura

Se in tranci, essere confezionati sottovuoto

Nitriti e/o nitrati entro i limiti di

legge

Non presentare muffe in eccesso sul budello

Prodotti macinati freschi (salsiccia, salamelle, ecc.):

Essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie

Nitriti e/o nitrati entro i limiti di

legge

Essere confezionati.

Tutti questi prodotti devono presentare i seguenti caratteri organolettici:

assenza di odori e colorazioni anormali, di rammollimenti e occhiature, assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto, corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (prosciutto cotto),

assenza di muffe sul prosciutto crudo e assenza di muffe sulle eventuali superfici di taglio, presenza limitata di muffe sul budello.

N. B. Previa autorizzazione della Direzione Sanitaria potranno essere utilizzati, per particolari confezioni, anche prodotti avicoli surgelati interi o a pezzi e carni di bovino e suino surgelate.

## PRODOTTI ITTICI

I prodotti ittici, provenienti da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità

(bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92,

devono:

essere chiaramente identificabili mediante la denominazione commerciale e scientifica; I prodotti ittici devono:

se freschi: appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A (Regolamento n° 2406/96/CEE);

se surgelati: adeguatamente confezionati, in confezioni originali e in buono stato di conservazione, riportare in etichetta % di glassatura, essere sviscerati o filettati senza pelle o in tranci; se in filetti o in tranci devono essere confezionati;

se molluschi: confezionati e surgelati e se appartenenti alla specie bivalvi, già cotti;

se prodotti panati: surgelati, in confezione originale, nel rispetto del rapporto in peso tra panatura e pesce, devono essere privi di residui, pelle, squame, spine e la panatura non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

Le conserve (tonno in scatola) devono contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata

presenza di briciole e ritagli, essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva.

Tutti i prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. Devono presentare i seguenti caratteri

organolettici

ci:

stato di freschezza con aspetto generale brillante, carne soda ed elastica, non conservare l'impronta

della

pressione digitale, avere odore gradevole non ammoniacale, colore chiaro ed uniforme,

assenza di: bruciature da freddo, macchie anomale, decongelazioni anche parziali, essiccazioni, disidratazioni, irrancidimento da grassi, ossidazioni dei pigmenti muscolari, colorazioni anomale, muffe e macchie di sangue.

Tutti i prodotti devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e assenza di qualsiasi altra alterazione.

UO

VA

Le uova fresche, di categoria A o EXTRA, devono pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato, avere un peso di g. 65/70, la consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento e il consumo deve avvenire entro i dieci giorni successivi alla consegna.

Devono essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari, essere esenti da odori, rotture, incrinature e imbrattamenti,

avere le caratteristiche di stato di freschezza (albume chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, tuorlo che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo, camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile). Per particolari confezioni, potranno essere utilizzate anche uova pastorizzate e uovo sodo gastronomico

surgela

to.

LAT

TE

Latte di vacca fresco intero pastorizzato omogeneizzato, latte fresco parzialmente scremato pastorizzato omogeneizzato, latte intero UHT, latte parzialmente scremato UHT, latte ACCADI', latte di soia, deve: provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97) essere confezionato, avere una vita residua dal momento della consegna al quello del consumo di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.

PRODOTTI A BASE DI  
LATTE

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del

Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).

Yogurt, magro, intero o alla frutta (gusti vari) e altri prodotti a base di latte fermentato devono essere:

confezionati in

monoporzioni,

contenere fermenti lattici vivi, essere privi di additivi e

conservanti, assenza di muffe, di odori, sapori e colorazioni

anomale.

Budino: le caratteristiche del preparato per budino devono corrispondere alle normative vigenti in materia. Si potrà utilizzare anche budino preconfezionato dalle industrie alimentari.

Burro: di 1<sup>a</sup> qualità, ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato); contenuto medio di grassi 82/85% o in ogni caso non inferiore all'80%;

deve aver subito un processo di pastorizzazione ed essere corrispondente ai requisiti di legge;

deve avere le seguenti caratteristiche organolettiche: assenza di muffe, di odori, di sapori, di colorazioni anormali, perfetta emulsione della fase acquosa, di colore paglierino naturale;

non deve contenere agenti di conservazione o materie coloranti, non salato, non avere aggiunte di altri grassi, di oli di semi, di amido e di qualsiasi altra sostanza.

FORMAG



## GI

I formaggi devono essere di buona qualità, di bel colore, senza difetti di sorta, di odore e sapore ottimi e con tutti i requisiti commerciali stabiliti per le singole qualità, secondo le norme vigenti. Devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte non margarinato; ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze estranee al latte (farine, fecola, patate ecc.) e avere un contenuto minimo di materia grassa non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni legislative e ministeriali in vigore all'atto della consegna. Formaggi a lunga stagionatura (grana, parmigiano, emmental, ecc.) e a media stagionatura (taleggio, fontal, italico, ecc.):

se non confezionati in forme intere, devono essere confezionati in spicchi, rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli previsti dalle

disposizioni legislative, presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso.

Caratteristiche organolettiche: assenza di odori, sapori e colorazioni anomali. Assenza di occhiature (con esclusione dell'emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta.

Formaggi freschi a brevissima stagionatura (mozzarella, crescenza, caprini, ecc.) e ricotta:

devono essere confezionati in confezioni integre e prive di rigonfiamenti e alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni dalla data di scadenza. Devono rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa, essere privi di additivi, conservanti e anti muffa, essere prodotti a partire dal latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e prodotti a base di latte).

Caratteristiche organolettiche: assenza di odori, sapori e colorazioni anormali, assenza di occhiature, rammollimenti e colliquature della pasta.

Formaggi

grattugiati:

devono essere ottenuti da formaggi duri stagionati e confezionati in atmosfera protetta.

Nel caso di miscela di più formaggi, deve essere rispettato il rapporto tra i diversi formaggi utilizzati come da dichiarazione della scheda tecnica. Assenza di corpi estranei.

## OLI

### VEGETALI

Gli oli vegetali, della migliore qualità in commercio, dovranno essere preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo;

non devono presentare torbidità, il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, muffa, fumo e simili;

dovranno essere rappresentati dalle seguenti caratteristiche:

olio extra vergine di oliva di produzione nazionale con acidità inferiore a 1%;

olio di semi di arachide e di mais;

olio di oliva con un'acidità espressa in acido oleico non superiore al 2%.

## ACE

### TO

Aceto comune, di qualità (ac. acetico superiore al 7%), balsamico.

## LEGUMI

### SECCHI

I legumi secchi, rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie, ecc.)

dovranno essere preconfezionati in confezioni sottovuoto integre, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei.

Devono essere uniformemente essiccati e conservati correttamente, di consistenza tenera e uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, con odore e sapore tipico di buon prodotto.

La scadenza deve essere a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Non devono essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

I prodotti ortofrutticoli freschi devono essere di stagione appartenere alle seguenti categorie commerciali:

1° categoria extra o 1° categoria; presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie e qualità richieste;

dovranno essere accuratamente mondati, sani, puliti, di recente raccolta al giusto punto di maturazione fisiologica; presentare in particolare assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti e altri guasti, esenti da tracce di appassimento, segni di ammaccature, abrasioni, fermentazioni.

La frutta deve presentare adeguato stato di sviluppo, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori o odori estranei.

Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli, né colorazioni differenti da quello che è il loro colore naturale.

La fornitura della frutta e della verdura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta

confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dell'eventuale calibratura, della

provenienza.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;

Frutta e verdura devono essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate;

dovranno avere calibro e grammatura richiesta:

in linea di massima g. 170/220 per la pesca, la mela, la pera, l'arancia, i kaki; g. 80 per l'albicocca, le susine, il mandarino, il kiwi; le banane dovranno avere una grammatura di g. 150 circa al netto.

L'uva deve essere della varietà Regina o Italia a rotazione bianca o nera;

i mandarini e i mandaranci devono essere della varietà senza semi;

le pesche possono essere sia a pasta bianca che a pasta gialla.

Le patate devono avere un peso minimo di g. 60 e massimo di g. 270.

Le patate denominate "patate novelle fresche sotto vuoto" potranno essere utilizzate solo previa

autorizzazione della Direzione Sanitaria e solo per particolari preparazioni.

I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al D.M. 338/92.

9I pomodori per le insalate devono essere di categoria extra, mentre quelli utilizzati per la cottura devono essere di 1° categoria.

Le carote non devono essere legnose o biforcute.

## POMODORI

## PELATI

In confezione originale, esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Il prodotto deve essere

esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere ancora almeno 2 anni dalla data di scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da esaurire il contenuto in giornata.

## PASSATA DI POMODORO - TRITTO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore e odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo; privi di odore e sapore estranei.

Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

## PRODOTTI SURGELATI

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti in materia. Non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale.

Le confezioni devono:

avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;

proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;

impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;

non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;

i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla legge;

sulle confezioni devono essere riportate tutte le indicazioni previste dalla legge. Caratteristiche del prodotto surgelato:

il prodotto deve essere conforme alle norme vigenti per quanto riguarda l'aspetto igienico - sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;

i prodotti devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben

separati, senza ghiaccio sulla superficie;

la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve essere spappolato.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;

Il prodotto una volta scongelato non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le 24 ore. Si devono accettare confezioni aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna.

Dalla surgelazione allo scongelamento devono essere rispettate le temperature previste dalla normativa

vigente.

In particolare il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato con mezzi idonei,

durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C . I prodotti devono giungere al

centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione. Lo scongelamento, se previsto, deve essere effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4° C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque la modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta.

Prodotti della pesca

surgelati:

il prodotto di preferibile provenienza nazionale, deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle;

il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito

fenomeni di scongelamento;allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odori anomali (di rancido, ammoniacale, o altro) e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza;

i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;

la contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente. Prodotti orticoli surgelati:

le forniture devono preferibilmente provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla legge; non sono consentite aggiunte di

additivi;

l'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura

ed il grado di integrità;

non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori;

non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite;

devono essere esenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire

pericolo per la salute;

il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore

batteriche. Prodotti surgelati del pastificio

- Gnocchi di patate o chicche

Il prodotto deve presentarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. Deve contenere unicamente i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale. Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e alla temperatura di legge.

- Pasta per lasagne

Pasta sfoglia di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente. Gli ingredienti dovranno essere i seguenti: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Le sfoglie devono essere esenti da additivi in genere, e in particolare da conservanti e coloranti. Il prodotto offerto devono riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

- Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti ne coloranti ne conservanti.

- Paste alimentari ripiene per tortelloni e ravioli di magro o di patate, si richiedono i seguenti ingredienti:

pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

ripieno: ricotta vaccina, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, spinaci o patate, sale e spezie.

- Per tortellini e ravioli si richiedono i seguenti ingredienti:

pasta: semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale;

ripieno: carne bovina e/o avicunicola, formaggio grana o parmigiano, pangrattato, carne suina, ortaggi, sale e spezie.

#### ZUCCHE RO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.  
Monodose in bustine per la somministrazione.

#### SALE ALIMENTARE COMUNE

Il sale alimentare dovrà essere conforme al D.M. 31/01/1997 n° 106.  
Per l'uso da tavola si preferisce il sale iodato di cui al D.M. 10/08/1995 n° 562.

#### SUCCHI DI FRUTTA O PUREA DI FRUTTA

I prodotti devono essere etichettati conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari.  
Succhi di frutta: ottenuti con purea di frutta di recente produzione, devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, non contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali. Saranno richiesti anche succhi di frutta non zuccherati, per particolari necessità dietologiche.  
Purea di frutta fresca e cotta. In confezioni monoporzioni, senza zucchero aggiunto, né conservanti.

#### MARMELLATE E CONFETTURE DI FRUTTA

Le marmellate, in confezioni monorazione da g. 30, devono essere costituite da polpa di frutta tagliata a pezzi, le confetture da polpa di frutta ridotta a purea. Aroma e sapore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

#### PREPARATO PER BRODO

Il preparato per brodo, sia nella forma di cubi o sotto altra forma, deve essere prodotto esclusivamente con materie autorizzate dal Ministero della Sanità, e deve essere "preparato per brodo a base di glutammato al 7% d'estratto di carne".

#### **AROMI**

**Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.**

#### **CAFFE'**

Macinato e solubile, caffè d'orzo solubile.

#### TE'

Tè in buste, tè deidratato (conforme al D.M. 12/12/1979), tè solubile zuccherato al gusto di

limone.

## ORZO SOLUBILE

CACAO IN POLVERE ZUCCHERATO E CACAO SOLUBILE

Azienda U.S.L. n° 3 distretto di Siniscola-  
Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione  
All. C)

Quantità espressa in grammi, indicativa per porzione e fascia d'età, degli alimenti utilizzati nel menù

alimenti	materne	elementari	medie	sup/univ/docenti.
Frutta	150	200	200	200
<b>Primi piatti</b>				
Pasta o riso asciutti	50/60	70/80	80/90	90/100
Pasta o riso in brodo vegetale	30	30	50	50
Gnocchi di patate	120	150	200	250
<b>Condimenti per i primi</b>				
Parmigiano o padano grattugiato	5	10	10	10
Sugo con base di pomodoro	20	30	50	50
Olio extra vergine d'oliva	5	5	10	10
<b>Secondi piatti</b>				
carne	70	80	90/100	100/120
pesce	70	100	120	120
Uova (in unità)	1	1	1e mezzo	2
Prosciutto cotto	30	40	50	60
Formaggi a pasta molle	60	70	80	90
Formaggi a pasta dura	30	40	50	60
<b>Contorni</b>				
Verdura cruda in foglia	40	50	60	60
Verdura e ortaggi crudi	100	100	150	150
Verdura da far cotta	120	150	200	200
<b>Condimenti verdure</b>				

Olio extra vergine d'oliva	5	5	10	10
<b>Pane</b>				
Pane comune	50	60	60	70
Pane integrale	60	70	70	80

Azienda U.S.L n° 3, Distretto Siniscola, Servizio Igiene degli alimenti e della nutrizione

#### Note al menù

- 1) i piatti proposti giornalmente devono corrispondere per tipo, qualità e quantità a quelli indicati nel menù e nell' allegata descrizione delle materie prime
- 2) tutte le grammature degli alimenti sono da intendersi al crudo e al netto degli eventuali scarti dovuti alla preparazione
- 3) i tagli delle carni fresche, da utilizzare per la preparazione dei piatti previsti nel menù, devono essere quelli indicati nell'allegata descrizione delle materie prime
- 4) gli spinaci, le bietole, le foglie d'insalata devono essere ben sgocciolate e tagliate finemente; i finocchi e le carote in insalata devono essere sempre tagliate a julienne, i pomodori devono essere tagliati a spicchi sottili
- 5) l'olio da utilizzare per condire a crudo e per la cottura deve essere extra vergine d'oliva
- 6) il formaggio, servito come secondo piatto, deve essere da taglio (non formaggini)
- 7) i brodi devono di essere di verdure ed erbe aromatiche (non usare i dadi)
- 8) il formaggio usato per il condimento deve essere parmigiano o grana padano
- 9) la frutta e la verdura devono essere quelle di stagione e frequentemente variate nella settimana