

ALLEGATO B

CARATTERISTICHE TECNICO-MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE COMUNI

Provenienza

Tutti i prodotti dovranno avere provenienza CE, preferibilmente nazionale. Per alcuni prodotti (ad esempio banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE.

Etichettatura

Dovrà rispettare le disposizioni in tema di etichettatura nel rispetto del Reg.UE1169/2011 e nel rispetto della normativa vigente in materia, ivi compresa la normativa sugli allergeni (D.Lgs.114/06), sugli alimenti surgelati (D.Lgs.110/92e successive modifiche), sui prodotti della pesca (Reg.CE104/00eD.M.27/03/02), sull'etichettatura del latte (L. 204/04) nonché le norme relative all'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi (Reg. CE 2200/1996) e loro successive modifiche ed integrazioni.

Per i formaggi sfusi (forme intere) le indicazioni richieste dovranno comparire sulla corona e/o sulle facce della forma e sui documenti commerciali di consegna.

Shelf life al momento della consegna

In generale vita residua (shelf life) non inferiore a due terzi della durata commerciale del prodotto.

In particolare:

- ✓ per i formaggi freschi/a pasta molle almeno 10 gg,
- ✓ per yogurt e mozzarelle almeno 20 gg,
- ✓ per salumi almeno 60 gg,
- ✓ per le carni insaccate almeno 15 gg,
- ✓ per le carni avicunicole almeno 5 gg,
- ✓ per i prodotti d'uovo freschi almeno 20 gg.

Trasporto

Devono essere utilizzati mezzi di trasporto per il trasporto delle merci a minori emissioni e a minori consumi energetici, quali i veicoli a trazione elettrica o ibrida, a idrogeno, o alimentati con biocarburanti, combustibili sintetici e paraffinici, gas naturale, compreso il biometano, in forma gassosa e liquefatta o con gas di petrolio liquefatto (GPL).

Confezionamento/imballaggio

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs.152/2006 e s.m.i., recepito dal Codice dei Contratti e dall'art.1 bis della L. R.T.38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L.221/2015, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche. L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'imballaggio dei prodotti deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche

Requisiti analitici

I prodotti devono essere conformi ai criteri microbiologici di sicurezza secondo quanto stabilito dal Reg.CE2073/2005 e successive modifiche ed integrazioni.

Saranno effettuate anche analisi chimico-fisiche sulle materie prime per i parametri di seguito riportati:

Verdure surgelate

- glassatura
- a_w
- proteine
- carboidrati
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri

Carni surgelate

- a_w
- proteine

- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri
- nitriti
- nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Prodotti vari surgelati

- a_w
- proteine
- carboidrati
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri

Pesce surgelato

- a_w
- proteine
- carboidrati
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri
- glassatura
- TMVB
- metalli (Pb, Cd, Hg)

Carni

- a_w
- proteine
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri
- nitriti
- nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Prodotti a base di carne

- a_w
- proteine
- carboidrati
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri
- nitriti
- nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Pane, pasta e sfarinati

- a_w
- proteine
- carboidrati
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri
- filth test
- aflatossine (B₁, B₂, G₁, G₂)

Latticini

- a_w
- proteine
- carboidrati
- di cui zuccheri
- lipidi
- valore energetico
- residuo secco
- ceneri
- pH

Oli

- composizione acidica
- acidità totale (in acido oleico)
- perossidi
- K_{232}
- K_{270}

Il risultato delle analisi per i parametri sopra riportati sarà confrontato con le schede tecniche dei prodotti forniti per verificarne l' idoneità.

Non dovranno essere presenti residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, microtossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto).

Modalità di consegna

Firenze: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

- Viale Morgagni, 47/51 Firenze; orario 7.30-10.30;
- Via Pietro Piovani (Polo Sociale di Novoli) – Firenze; orario 8.30-10.30.

Pisa: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini e nei seguenti orari:

- Via Martiri, 7 (zona ZTL): dal lunedì al venerdì 8.00-10.30 (11.30-13.30 in caso di emergenza e previa comunicazione);
- Via Betti (c/o complesso scolastico "C. Marchesi"); orario 8.30-10.30
- Via Cammeo, 51; orario 8.30-10.30

Potrà essere necessario più di un vettore per le forniture alle tre mense.

Siena: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al venerdì al seguente magazzino e nel seguente orario:

- Via Enrico De Nicola, 3 Siena; orario 8.00-9.30.

La consegna delle merci dovrà avvenire con camion di dimensioni idonee all'accesso alle aree di scarico merci previo sopralluogo di ciascun stabilimento.

Gli orari sono da intendersi come indicativi; potranno essere quindi soggetti ad eventuali variazioni che saranno indicate esplicitamente dal Servizio ad ogni ordine.

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

LOTTO 1 – CARNI ROSSE FRESCHE

1.1 CARNI DI SUINO

Descrizione del prodotto

Carni fresche di suino, comprese quelle confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal freddo destinato ad assicurarne la conservazione. La carne deve provenire da suini maschi castrati o femmine del peso medio alla macellazione di Kg 150 – 170. Le carni possono presentare su ogni taglio anatomico eventuali altri marchi specifici dichiarati (es. marchi di filiera, di prodotto, e simili).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti, ad eccezione delle salsicce. **Indicazione del lotto di produzione**

Data e luogo di macellazione.

Caratteristiche organolettiche

Le carni di suino fresco refrigerato devono:

- Avere un colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta;
- Avere una consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- Avere i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

Le carni di suino fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- Colore pallido, consistenza flaccida, viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE).
- Carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD).
- Comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo d imbrunimento).
- Comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa, odore spermatico di verro).
- Inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo).
- Putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori).
- Ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata).
- Irrancidimento del grasso.

Preparazioni a base di carne macinata

Devono essere in ottimo stato di conservazione, non devono presentare colorazioni anomale, odore di rancido, marcio o altro. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%. Non devono presentare processi di maturazione mefitica: odore di idrogeno solforato, sapore piccante ma non ripugnante, presenza di aree di colorito giallo-verdastro nella massa dell'impasto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **ARISTA E PANCETTA DI SUINO ARROTOLATA:**

prodotto ottenuto da lonza (n. 3 c da tabella B allegata) avvolto in pancetta (taglio 7 tabella B allegata) con cotenna, speziato tra la farcitura con erbe aromatiche, spezie, aglio e sale, già legato, pronto alla cottura in confezioni da kg 10 circa

- **BISTECCHINA DI SUINO CON OSSO:**

carne proveniente dal taglio del carrè di suino (n. 3 a da tabella B allegata) comprendente la parte ossea vertebrale, tagliata e rifilata del peso di 180 g ciascuna, pronta all'uso, in confezioni da 5 kg circa

- **COSCIOTTO SUINO DISOSSATO:**

taglio coscio (n. 6 tabella B allegata) pronto all'uso, con cotenna, in confezioni da 5-10 kg circa

- **IMPASTO DI SALSICCIA SOTTOVUOTO:**

prodotto ottenuto dalla macinatura fine di carni di suino opportunamente salate e speziate con contenuto in grassi non superiore al 30% in confezione da 3kg circa

- **LONZA DI SUINO:**

taglio lonza (n. 3 c tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, senza scarti, pronta all'uso in confezioni da 10-12 kg circa

- **LONZA SUINO TAGLIATA PER SCALOPPINE:**

prodotto ottenuto dal taglio lonza (n. 3 c tabella B allegata) tagliata in fette con peso unitario di 70 -75 gr, rifilate dal grasso in eccesso, senza scarti, pronta all'uso in confezioni da 6/7 kg circa

- **PORCHETTA:**

prodotto cotto a base di carne di suino, sale e spezie, in confezioni sotto vuoto. Peso per pezzo da 4-5 kg circa

- **ROSTICCIANA SUINO:**

taglio puntine (n. 5 tabella B allegata), porzionate da 300g -400 gr circa e rifilate dal grasso in eccesso, senza scarti pronta all'uso, in confezioni da 10-12 kg circa

- **SALSICCIA LUGANEGA:**

prodotto ottenuto dalla macinatura fine di carni di suino opportunamente salate e speziate con contenuto in grasso massimo del 30%, insaccate in budellina naturale, diametro 2-3 cm circa, confezionata sotto vuoto in confezione da kg 2-3 circa

- **SALSICCIA SOTTOVUOTO:**

prodotto ottenuto dalla macinatura fine di carni di suino opportunamente salate e speziate con contenuto in grasso massimo del 30%, insaccate in budellina naturale e legata a distanza regolare, da gr 80 circa cad., confezionata sotto vuoto in confezione da kg 5 circa

- **SCAMERITA SUINO:**

prodotto ottenuto dal taglio collo (n. 1 da tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, pronta in confezioni da 6/7 kg circa

- **SCAMERITA SUINO A FETTE:**

prodotto ottenuto dal taglio collo (n.1 da tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, affettata e pronta, infetta da gr.150 cad, in confezioni da 5/7 kg circa

- **SPEZZATINO SUINO:**

prodotto ottenuto dal taglio spalla (n. 2 da tabella B allegata), tagliata in bocconcini da 30-35g, con percentuale di grasso non superiore al 7%, in confezioni da 5 kg circa

1.2 CARNI BOVINE

Descrizione del prodotto

Carni fresche, atte al consumo umano, comprese quelle sottovuoto o in atmosfera modificata, che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal freddo, destinato ad assicurarne la conservazione.

La carne deve:

- Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi Reg CE n. 2073/2005 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni).
- Essere priva di residui di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici e simili, anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana).

Carni di bovino adulto

La carne deve provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE n.1249/2008 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni:

- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine)
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme con vessi-sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettili nei-sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) o 3 (medio: media copertura di grasso, muscoli quasi ovunque coperti).

Carni macinate

Carni che sono state sottoposte esclusivamente ad un'operazione di macinazione in frammenti o ad un passaggio in un mulino elicoidali. Ottenute da doppia macinatura di carni magre.

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti

Etichettatura

L'etichettatura deve garantire la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornite così come previsto dal Regolamento CE n.1760/2000 ed assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento e dal Regolamento CE n.1825/2000 ed eventuali successive modifiche ed integrazioni.

Indicazione del lotto di produzione

Come da normativa citata.

Caratteristiche organolettiche

La carne di bovino adulto deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che hanno aspetto non eccessivamente marezzato, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve essere ben sgrassata e toelettata. In particolare per i tagli da rifilare, la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%; i tagli pronti all'uso dovranno essere senza scarti.

L'odore della carne deve essere quello tipico del prodotto fresco; devono essere assenti odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli di sangue e peli.

Tutta la carne deve essere esente da sapori e da odori indesiderabili prima e dopo la cottura. Le carni di bovino adulto fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- Viscosità superficiale
- Comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- Comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa)
- Inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- Putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori)
- Ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a

- seconda della muffa interessata)
- Irrancidimento delle componenti lipidiche
- Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino le caratteristiche suddette.
- La trippa dovrà avere:
- Aspetto tipico
- Colore biancastro
- Odore gradevole, non acido
- Consistenza soda ed elastica.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 4 TAGLI B.A.:

carne ottenuta dal taglio posteriore (noce, groppa, fesa, sottofesa - tagli n.6, 3, 7, 5 da tabella A allegata) rifilato con percentuale di grasso esterno di copertura non superiore al 7%

- FETTINA DI B.A. PORZIONATA:

fettina da gr.150 ottenuta da taglio rosetta o scannello (n.6 o 7 da tabella A allegata) rifilata dal grasso in eccesso, senza scarti, altezza delle fettine pari a 5 mm circa, pronta all'uso; in confezioni da 3 kg circa

- LAMPREDOTTO PRECOTTO:

abomaso bovino precotto e conservato sotto vuoto

- NOCE B.A. PULITA PER ARROSTO:

taglio rosetta (n.6 da tabella A allegata) rifilata dal grasso in eccesso, privata di scoperchiatura, senza scarti, pronta all'uso, in confezioni da 5/6 kg circa

- PETTO E FALDA DI B.A. SENZA OSSO:

taglio ottenuto dal disosso di una parte dell'anteriore, comprendete le prime 6 costole (n.14 da tabella A allegata), rifilato dal grasso in eccesso, pronto all'uso, in confezioni da 5/6 kg circa

- PREPARATO CARNE MACINATA DI B.A.:

ottenuta da doppia macinatura di sole carni magre, con rapporto collagene proteine<10%, percentuale di grasso 5-7%, in confezioni da 5/6 kg circa

- REALE B.A.:

taglio reale (n.17 da tabella A allegata), rifilato dal grasso in eccesso, pronto all'uso

- SPALLAB.A.:

taglio derivante dalla sezione del quarto anteriore (reale e spalla, tagli n.17, 11, 12, 13, 15, 16 da tabella A allegata), disossato e rifilato con percentuale di grasso esterno di copertura non superiore al 7%, in confezioni da 15 kg circa

- SPEZZATINO DI B.A.:

carne ottenuta dal quarto anteriore, tagliato a bocconcini di 30/35 gr ciascuno, in confezioni di massimo 3 Kg; rifilato dal grasso in eccesso, senza scarti, pronto all'uso.

- TRIPPA B.A.:

Costituita da reticolo e rumine di bovino adulto cotti a vapore, tagliati a listarelle, struttura molle al tatto, colore tendente al bianco/grigio, confezionata sotto vuoto.

Tabella A: denominazione tagli carne bovina

1 lombata
2 filetto
3 bicchiere o groppa
4 girello
5 lucertolo o sottofesa
6 rosetta o noce
7 scannello o fesa
8 pesce o campanello
9 muscolo posteriore
10 pancia
11 fesone di spalla
12 sorra
13 girello di spalla
14 petto
15 polso
16 muscolo anteriore
17 reale
18 punta di petto
19 giogo

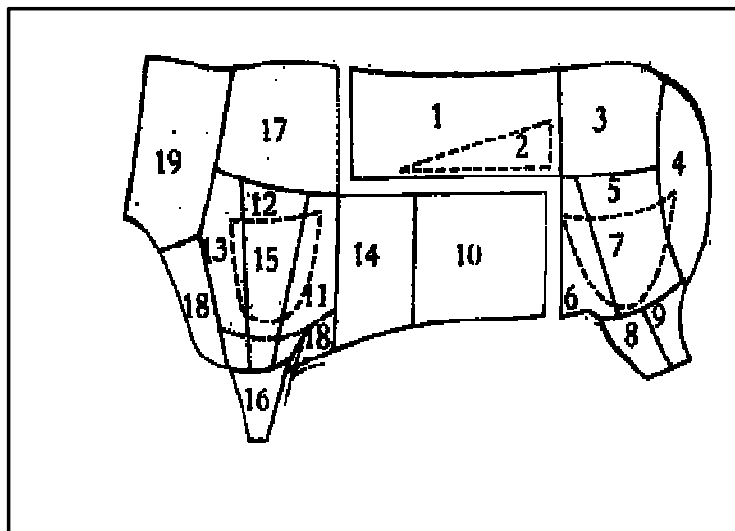
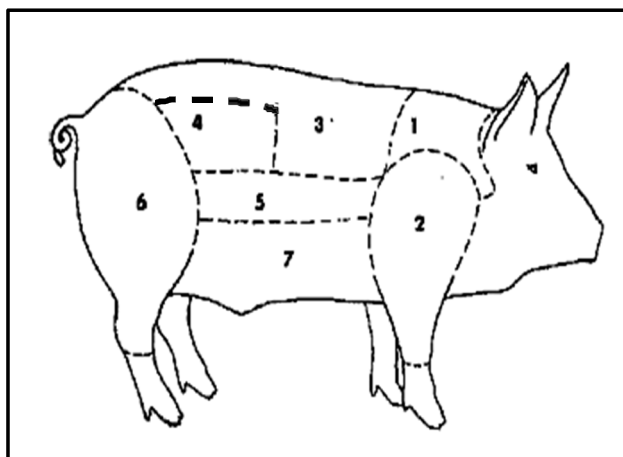


Tabella B: denominazione tagli carne suina

1 collo
2 spalla
3 a carrè
3 b lombata
3 c lonza
4 filetto
5 puntine
6 coscio
7 pancetta



LOTTO 2 – CARNI BIANCHE FRESCHE

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Descrizione del prodotto

Carni fresche avicunicole: tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere *Gallus*), tacchini (genere *Meleagris*), conigli (*Oryctolagus cuniculus*).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti

Indicazione del lotto di produzione

Data di lavorazione e confezionamento

Caratteristiche organolettiche

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere di classe A, di regolare sviluppo, di buona conformazione, e in ottimo stato di nutrizione in conformità a quanto indicato dal Reg. CE543/2008 riguardo le modalità di applicazione del Reg.CE n.1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame. Se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate; se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (es. pollo a busto, faraona), privi di piume.

Le carni non devono presentare:

- Aspetto viscoso
- Colorazione verdastra (inizio putrefazione)
- Odori sgradevoli
- inacidimento
- presenza di piume
- liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto In particolare per:

POLLO A BUSTO

- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosato tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità
- i polli dovranno essere di età inferiore alle 10 settimane, con carni molto tenere, cartilagine sternale molto flessibile
- la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, dovrà essere avvenuta al massimo entro i due giorni precedenti la lavorazione
- dovranno essere privi di testa e collo
- le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione
- i busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio
- il busto non dovrà presentare fratture, edemi ed ematomi, e il dissanguamento dovrà risultare completo
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastre, e dovranno essere perfettamente toelettati, senza penne o piumole

PETTO DI POLLO

- colore roseo brillante uniforme
- assenza di ogni altra colorazione anomala
- superficie lucida
- consistenza compatta
- assenza di essudato
- assenza di contusioni e tracce di sangue
- ottima igiene superficiale

COSCE DI POLLO

- carne che cede uniformemente alla pressione con il dito
- carne colore bianco rosato uniforme
- odore tipico
- muscolatura ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso
- completamente dissanguate
- senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente privata di penne e piumole
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso
- grasso sotto cutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro, uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, fratture
- cartilagini integre di colore biancoazzurro caratteristico.

TACCHINO FRESCO FESA E ANCA

- color rosa pallido
- consistenza soda, non flaccida
- cartilagine sternale molto flessibile
- non deve presentare ammaccature sotto cutanee
- dovrà essere completamente disossato
- il gozzo dovrà essere stato asportato
- la fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI

- carne di colorito bianco-rosato chiaro
- buona consistenza della carne
- carne non flaccida
- essere di recente macellazione (compresa tra i due e i cinque giorni)
- raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento
- completamente dissanguato
- perfettamente scuoiato e pronto per la cottura
- privo di zampe
- privo di testa
- eviscerato
- con breccia addominale completa
- essere esente da traumi, fratture, edemi, ematomi.

FEGATI DI POLLO

Fegati e cuori di pollo confezionati insieme; i fegati dovranno essere privati dalla vescichetta biliare.

SPIEDINI MISTI (POLLO/TACCHINO CON/SENZA SUINO)

- colore roseo uniforme
- assenza di ogni altra colorazione anomala
- consistenza compatta
- assenza di essudato
- ottima igiene superficiale

1.1 PRODOTTI A BASE DI CARNE

- assenza di essiccamento
- assenza di imbrunimento o colorazioni anomale
- assenza di odori anomali
- assenza di ammuffimento
- assenza di essudato
- ottima igiene superficiale

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANCA DI TACCHINO:

esclusivamente di tacchino maschio con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, completamente disossata e senza pelle, peso unitario gr.700 circa, in confezioni sottovuoto da 5-10 kg

- BUSTO DI POLLO APERTO E SCHIACCIATO:

peso unitario compreso tra kg.1 e kg1,1,in cartoni da 10-15 kg

- CONIGLIO INTERO:

proveniente da animali di età compresa fra gli 80 e di 120 gg., non appartenenti alla categoria di riproduttori maschi e femmine. Peso unitario kg.1,200-1,400; in cassette da 5 -10kg

- COSCIA DI POLLO FRESCA:

cosce complete di fuso e sotto coscia senza schiena, di dimensioni uniformi di gr.260/280 ed in confezioni da 2-5 kg

- FEGATINI DI POLLO:

fegati e cuori puliti in vaschette da 0,5 kg circa

- FESA TACCHINO MASCHIO:

età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, completamente disossata e senza pelle, peso unitario circa 4kg, senza ali, in confezioni sottovuoto da 8-12 kg

- FETTINA PETTO DI POLLO PORZIONATA:

prodotto senza osso, privato di pelle esterno e tagliato a filetti, con peso medio di gr.150 a porzione, in vaschette da 2-3 kg

- HAMBURGER TACCHINO ALLE ERBETTE:

pezzatura 110g, in confezioni da kg 5 circa, devono contenere l'80% ca di carne di tacchino macinata indicata in etichetta, con rosmarino

- INVOLTINI DI POLLO:

gr.100 oppure 200 cad., ottenuto da sovraccoscia disossata di pollo, con pancetta (massimo 20%), sale e spezie, in vaschette da 0,5-1 kg, in cartoni da 5-10 kg

- PETTO DI POLLO FRESCO:

intero, senza osso, senza pelle, dal peso unitario compreso tra 0,5-0,8kg, in vaschette da 2-5 kg

- POLLO A BUSTI:

peso unitario compreso tra 1 e 1,1 kg in cartoni da 10-15 kg

- SOVRACCOSCIA DI POLLO FRESCA:

da sovraccoscia intera disossata pezzatura 160-180g in confezioni da 5 kg circa

- SPIEDINI FRESCHI SENZA SUINO:

composti da anca tacchino (40%circa), coscia o sovraccoscia di pollo (40%circa) e peperoni (20%circa), da gr.90-100 (oppure 180-200), interfogliati in cartoni da kg 5 circa o in vaschette multiple da ca 1-2 kg in atmosfera protettiva o modificata.

- SPEZZATINO DI POLLO:

proveniente da coscia o petto di pollo, privo di pelle, disossato e fatto a pezzetti, in confezioni sotto vuoto da 3-5 kg

- SPEZZATINO DI TACCHINO:

proveniente da anca di tacchino maschio in cubi da 3-5cm ,in confezioni sottovuoto da 3-5 kg

LOTTO 3-4-5 PANE E PRODOTTI DA FORNO

1.1 PANE

Descrizione del prodotto

Pane ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farine di frumento tenero o integrale, acqua, lievito con o senza sale, secondo quanto previsto dalla legge 580/67 e dal DPR n.502/98 ed eventuali successive modifiche e integrazioni.

La lievitazione deve essere biologica.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto, salvo espressa indicazione dell'articolo.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Il pane dovrà avere crosta dorata e croccante, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro, alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica.

Non devono essere prodotti conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Caratteristiche chimiche

Le farine impiegate per la produzione del pane, di grano tenero tipo 0, 1 o 2 o integrale, dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67, e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.

La farina impiegata per il pane integrale, non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, né devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro.

Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n.580/67.

I prodotti non dovranno contenere additivi o ingredienti non consentiti (Legge 580/67, DPR n.502/98 e DM31/3/1965), né prima né durante la lievitazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- FRUSTINE TIPO BAGUETTE:

pane tipo "0" con strutto, salato, ottenuto da lievitazione biologica, di forma allungata per arrotolamento. Da gr 160. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee protette con carta

- PANE 2 FETTE BIANCO IMBUSTATO:

pane comune di tipo "0" ottenuto da lievitazione biologica, in confezioni da due fette da gr.30/35 l'una, in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione

- PANE 2 FETTE INTEGRALE IMBUSTATO:

pane lavorato con farina integrale, ottenuto da lievitazione biologica, in confezioni da due fette da gr.30/35 l'una in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione

- PANE CASALINGO TIPO TOSCANO:

pane comune di tipo "0" oppure 1 o 2 ottenuto da lievitazione biologica, da kg 1. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee protette con carta.

- PANE PREAFFETTATO A FILONI:

pane comune di tipo "0" oppure 1 o 2 ottenuto da lievitazione biologica, confezionato a filoni affettati da kg 1 circa.

- PANINO INTEGRALE IMBUSTATO:

pane comune ottenuto con farina integrale di grano tenero. Forma richiesta banana o spaccatella. Confezionato in monoporzione in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione. Da gr 60-65

- PANINO PER HOTDOG:

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e olio extravergine, di tipo brioscato. Di forma ovoidale e peso 80-100 gr; il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto protette con carta oppure in confezione multipla in involucri idonei e deve avere una shelf life di minimo 3 giorni

- PANINO BIANCO IMBUSTATO:

pane speciale di tipo "0" con o senza sale; forma richiesta banana o spaccatella; confezionato in monoporzione in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione. Da gr 60-65.

- PANINI SFUSI:

pane speciale di tipo "0", 1 o 2 o integrale con o senza sale; di varie forme; da gr 80-100. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto protette con carta

- PANINO MORBIDO:

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e strutto, di tipo brioscato. Di forma ovoidale e peso 35 gr in confezione multipla di massimo 20 pz in involucri idonei.

- PANINO PER HAMBURGER:

pane special e a base di farina tipo "0", con sale e olio extra vergine di oliva, di tipo brioscato con semi di sesamo sulla superficie. Di forma rotonda e peso 80-100 gr; il prodotto può essere fornito sfuso in ceste, idonee al trasporto, protette con carta oppure in confezione multipla in involucri idonei e deve avere una shelf life di minimo 3 giorni.

- **PANI SPECIALI:**

preparati con farine di cereali, e/o tipo 1, 2, integrale, segale e/o kamut, e/o farro e/o mais con lievitazione biologica, con semi di girasole, sesamo, papavero e simili, confezionati in filoni affettati da 1 kg circa

1.2 PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Descrizione del prodotto Prodotti da forno freschi.

Basi per pizza fresche, pronte all'uso, preparate con farina di grano tenero del tipo "0", con e senza pomodoro, olio extravergine di oliva, interfogliate in modo da evitare adesioni tra le basi.

Focaccia o schiacciata fresca, preparata con farina di grano tenero del tipo "0" a lievitazione biologica, olio extravergine d'oliva, con o senza verdure e/o patate di guarnizione.

Dolci a tranci e torte fresche, porzionati (crostate alla marmellata o crema o cioccolato, crostata di semolino e cioccolato, strudel, torta al limone, torta di mele, torta del nonno/nonna, torta di mele e

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti da forno non devono presentare odore e sapore sgradevole; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o a frattura manuale, essere di recente produzione e non avere colore anomalo

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **BASI BIANCHE PER PIZZA:**

preparate esclusivamente con farina di grano tenero del tipo "0" con lievitazione biologica, lievito di birra, acqua e olio extravergine di oliva, altezza della pasta omogenea, non superiore a 1 cm., pronta all'uso, dimensione cm. 60x40, interfogliate in modo da evitare adesioni tra le basi.

- **BASI ROSSE PER PIZZA:**

preparate esclusivamente con farina di grano tenero del tipo "0" con lievitazione biologica, con l'aggiunta di salsa di pomodoro, lievito di birra, acqua e olio extravergine di oliva, altezza della pasta omogenea, non superiore a 1cm., pronta all'uso dimensione cm.60x40, interfogliate in modo da evitare adesioni tra le basi.

- **FOCACCINA:**

prodotto fresco esclusivamente ottenuto dall'impasto di farina tipo "0", a lievitazione biologica con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale, di forma rotonda. Il prodotto deve avere altezza sufficiente al taglio per farcitura (circa 3cm). Da gr.100-110. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto e protette con carta.

- **FOCACCIA ALLE VERDURE:**

preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica, con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60x40; altezza circa cm3; farcitura con melanzane, zucchine, patate, pomodori, cipolle, o altre verdure, protette con carta.

- **FOCACCIA CON PATATE:**

preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica, con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60x40; altezza circa cm3; farcitura patate ed erbe aromatiche, protette con carta.

- **FOCACCIA CON POMODORO:**

preparato esclusivamente con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica, con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60x40; altezza circa cm 3; farcitura con pomodori o pomodorini a fette, protette con carta.

- **SCHIACCIATA TOSCANA LUNGA:**

prodotto esclusivamente ottenuto dall'impasto di farina tipo "0", a lievitazione biologica con aggiunta di olio extravergine di oliva di forma allungata ottenuta per spianatura dell'impasto lievitato, da kg 1. Il prodotto deve avere altezza di cm 4 circa, sufficiente al taglio per farcitura. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto, protette con carta,

- **DOLCI A TRANCI:**

dolci porzionati a tranci di gr.90 circa; confezionati in scatole di cartone e racchiuse ermeticamente con materiale idoneo. Conservabili a temperatura ambiente.

- **TORTE FRESCHES:**

dolci interi in scatole di cartone racchiuse ermeticamente con materiale idoneo (torta mantovana, crostata marmellate vari gusti, crostata cioccolato, crostata di frutta, torta di mele, torta al cioccolato).

LOTTO 6 - ORTOFRUTTA

1.1 FRUTTA FRESCA, ORTAGGI FRESCHI

Descrizione del prodotto

Frutta fresca di stagione non sottoposta a processo di trasformazione; deve essere di 1ª categoria.

Ortaggi freschi di 1ª categoria.

Gli ortaggi devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Non devono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

La verdura deve:

- Essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- Essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa.

Tolleranze di qualità

Categoria 1ª: il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria 2

Gli ortaggi a bulbo dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- I bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili, dovranno presentare colorazione tipica della varietà.
- Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai 4 cm. Di lunghezza
- L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca. I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

L'ortofrutta deve in particolare rispondere ai seguenti requisiti:

- Essere di recente raccolta;
- Deve essere indicata chiaramente la provenienza sia sulla cassetta che sul Documento di Trasporto; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- Essere omogenea ed uniforme per specie, cultura e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- Essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari (salvo disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- Non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- Essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- Essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- Essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi priva di sapori e odori anormali;
- Non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- Priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nel Reg. CE396/2005 e successivi.
- Essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultra maturazione;
- Rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nel Reg. CE396/2005 e successivi, nonché i vari Reg. CE relativi alla commercializzazione.
- Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati con gamma radiazioni ionizzanti.

Indicazione del lotto di produzione

Data di selezione/ incassettamento/ confezionamento

Caratteristiche organolettiche

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che presentino odori e/o sapori anormali e portino tracce di:

- Conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- appassimento;
- marciume;
- alterazione;

- guasti;
- fermentazione anche incipiente;
- ulcerazione;
- ammaccature;
- abrasioni, o screpolature non cicatrizzate;
- terra e materiale eterogeneo;
- attacchi da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, e casi simili);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo: rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- siano frammentati;
- non siano privati dei torsoli e dalle parti inutilizzate nelle misure previste.

CARATTERISTICHE TECNICHE

ALBICOCCHE	1 ^a cat. Calibro 43-46
ANANAS	1 ^a cat.
ANGURIE	1 ^a cat. - peso non inferiore a kg3 e non superiore a kg 6
ARANCE	1 ^a cat. Calibro70-80
ARANCE BIO	Calibro 70-80 proveniente da sistemi di produzione biologica
BANANE	1 ^a cat.pesomedio145-175gr.
CACHI	1 ^a cat.Calibro55-60
CLEMENTINI	1 ^a cat.Calibro54-64
CLEMENTINI BIO	Calibro 54-64 proveniente da sistemi di produzione biologica
FRAGOLE	1 ^a cat. calibro 22-30
KIWI	1 ^a cat.calibro 110-120
KIWI BIO	Calibro 110-120 proveniente da sistemi di produzione biologica
LIMONI	1 ^a cat.calibro40-50
MANDARINI	1 ^a cat. Calibro 63-74
MANDARINI BIO	Calibro 63-74 proveniente da sistemi di produzione biologica
MAPO	1 ^a cat. Calibro 50-60
MELE	1 ^a cat. Calibro75-80
MELE BIO	Calibro 75-80 provenienti da sistemi di produzione biologica
MELONE	1 ^a cat. Peso compreso tra 1 e1,5 kg; varietà invernale ed estiva
MIAGAWA	1 ^a cat. Calibro 54-64
PERE	1 ^a cat. Calibro 70-75
PESCHE NOCI	1 ^a cat. Calibro 61-67
PESCHE	1 ^a cat. Pasta gialla o bianca Calibro61-67
SUSINE	1 ^a cat. Calibro 45-50
UVA	1 ^a cat.
AGLIO	prodotto fresco 1 ^a cat
ALLORO	prodotto fresco 1 ^a cat
ANETO	prodotto fresco 1 ^a cat
BASILICO	prodotto fresco 1 ^a cat
CAROTE	prodotto fresco 1 ^a cat
CAROTE BIO	prodotto fresco proveniente da sistemi di produzione biologica
CAVOLO CAPPUCCIO	prodotto fresco 1 ^a cat
CAVOLO CRAUTO	prodotto fresco 1 ^a cat
CAVOLO NERO	prodotto fresco 1 ^a cat
CAVOLO VIOLA	prodotto fresco1 ^a cat
CAVOLO VERZA	prodotto fresco 1 ^a cat
CETRIOLI	prodotto fresco 1 ^a cat
CHAMPIGNON	prodotto fresco 1 ^a cat
CIPOLLA DORATA	prodotto fresco 1 ^a cat
CIPOLLA DORATA BIO	prodotto fresco proveniente da sistemi di produzione biologica
CIPOLLA ROSSA	prodotto fresco1 ^a cat
CIPOLLINE BIANCHE	prodotto fresco 1 ^a cat
FINOCCHI	prodotto fresco 1 ^a cat
ERBA CIPOLLIONA	prodotto fresco
INSALATA	prodotto fresco1 ^a cat
MAGGIORANA	prodotto fresco
MELANZANE	prodotto fresco1 ^a cat
MENTA	prodotto fresco1 ^a cat

PEPERONI	prodotto fresco 1 ^a cat
POMODORI A GRAPPOLO	prodotto fresco 1 ^a cat
POMODORI INSALATARI	prodotto fresco 1 ^a cat
POMODORI CILIEGINI	prodotto fresco 1 ^a cat
PORRI	prodotto fresco 1 ^a cat
PREZZEMOLO	prodotto fresco 1 ^a cat
RADICCHIO	prodotto fresco 1 ^a cat
ROSMARINO	prodotto fresco
RUCOLA	prodotto fresco 1 ^a cat
SALVIA	prodotto fresco
SEDANO	prodotto fresco 1 ^a cat
SEDANO RAPA	prodotto fresco 1 ^a cat
SPINACINO FRESCO	prodotto fresco 1 ^a cat
TIMO	prodotto fresco
ZENZERO FRESCO	prodotto fresco 1 ^a cat
ZUCCA GIALLA	prodotto fresco 1 ^a cat
ZUCCHINE	prodotto fresco

1.2 PRODOTTI IV GAMMA

Descrizione del prodotto

Verdure fresche mondate, lavate, tagliate, pronte all'uso, e confezionate in busta formato catering.

Le insalate IV gamma devono essere mondate, pulite, lavorate, tagliate e pronte per l'uso; devono essere freschissime, lavorate e confezionate massimo due giorni prima della consegna. Sono preferibili insalate trattate con ozono.

Tutte le operazioni di:

- Ricevimento merce
- stoccaggio
- selezione
- mondata
- pelatura
- lavaggio
- lavorazione
- confezionamento
- stazionamento
- trasporto

devono essere eseguite secondo rigorose norme igieniche e di conformità a quanto previsto dal Reg.CE852/04; inoltre i vegetali consegnati pronti per l'uso devono avere caratteristiche igieniche ottime e rientrare nei limiti di contaminazione microbica sopra definiti, fino al termine del periodo limite di scadenza.

Ingredienti

Indicati dal produttore/confezionatore **Indicazione del lotto di produzione** Data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

I vegetali in oggetto devono presentare le seguenti caratteristiche:

- privi di tracce di ossidazione, marciumi, annerimenti in corrispondenza al taglio;
- esenti da colori, odori, sapori anomali;
- esenti da muffe superficiali;
- esenti da parassiti e da corpi estranei.

CARATTERISTICHE TECNICHE

CAROTE FILANGE IV GAMMA	prodotto IV gamma di carote taglio filange, confezione da Kg 0,5-1
FINOCCHI A LISTELLI IV GAMMA	prodotto IV gamma di finocchi taglio filangé, confezione da Kg 0,5-1
INSALATA BIANCA IV GAMMA	prodotto IV gamma di misto di almeno due varietà tra: pan Di zucchero, insalata romana, indivia, iceberg in base alla stagione, in proporzione variabile, in pezzi di dimensioni 2/3cm trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
INSALATA MISTA IV GAMMA	prodotto IV gamma di misto tra radicchio rosso e almeno Altre due varietà tra: pan di zucchero, insalata romana, insalata riccia, indivia, scarola in base alla stagione, in proporzione variabile, in pezzi di dimensioni 2/3cm trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
INSALATA ICEBERG IV GAMMA	prodotto IV gamma di insalata iceberg in pezzi di Dimensioni 2/3 cm trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
RADICCHIO VERDE IV GAMMA	prodotto IV gamma di radicchio verde in pezzi di dimensioni 2cm circa trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
RADICCHIO ROSSO IV GAMMA	prodotto IV gamma di radicchio rosso in pezzi di dimensioni

RUCOLA IV GAMMA	2cm circa trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1 prodotto IV gamma di rucola, confezione da gr 500
ZUCCA IV GAMMA	SCAROLA IV GAMMA prodotto IV gamma di scarola in pezzi di dimensioni 2 cm circa trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
PATATE PASTORIZZATE S/V	prodotto IV gamma in cubetti 5x5cm, confezione da kg 2.5-5, privati di buccia e semi patate crude, pastorizzate a vapore, senza sale e grassi aggiunti. Prodotto da terminare di cuocere. Taglio a cubetti mm 22circa, in busta sottovuoto da 2,5kg circa incartone da 5-10kg
SPINACINO IV GAMMA	foglie di spinaci freschi varietà " <i>baby leaf</i> " prive di radici in confezioni da almeno 0,500 kg, tagliate e lavate, pronte all'uso.

LOTTO 7 PRODOTTI VARI

1.1 SCATOLAME

Conserve alimentari vegetali: prodotti vegetali confezionati in recipienti ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento fisico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare, indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato.

Ingredienti

Solo quelli indicati in etichetta, che devono essere di prima qualità.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° lotto sull'etichetta apposta sulla confezione.

Caratteristiche organolettiche

I **pomodori pelati** e tutti i **derivati del pomodoro** devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura; non devono presentare frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi infestanti o essere intaccati da altri organismi.

Per le altre conserve vegetali i prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

Il **pesto** deve presentare aroma di basilico intenso e persistente, consistenza piuttosto fluida data dall'olio extravergine d'oliva, percepibile presenza di pinoli.

Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento.

Le **conserven vegetali sott'olio** devono contenere olio di girasole, presentare colore vivace tipico per ogni ingrediente, sapore lievemente acetato senza retro gusti estranei, odore gradevole, consistenza soda e croccante, liquido di governo limpido.

Le **conserven vegetali sott'aceto** devono avere colore tipico chiaro, liquido limpido, sapore fresco, leggermente acido poco salato.

I **legumi** in scatola dovranno essere colti al giusto grado di maturazione, preparati con acqua e sale. Colore, sapore e odore caratteristici e consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

L'**ananas al naturale** deve essere tagliato a fette.

Nel **mais**, saranno considerati difetti: frammenti di chicchi e pelli, chicchi macchiati, presenza di corpi estranei di qualsiasi natura.

Devono essere preparati da pannocchie intere e mature.

Per le **conserven di frutta** la consistenza deve essere quella del frutto fresco. Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Per tutti i prodotti rilevabile a confezione aperta, assenza di:

- ammuffimento
- imbrunimento
- viscosità della salamoia o liquido di governo
- inacidimento

Le confezioni non devono inoltre presentare:

- presenza di micro aperture (difetti di saldatura confezioni)
- arrugginimento del lamierino (contenitori metallici)
- deformazione del contenitore provocata da urti accidentali
- bombaggio (rigonfiamenti della confezione non ascrivibili a cause tecnologiche).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANANAS AL NATURALE

in confezione da 3 kg circa in banda stagnata, fette già tagliate e sbucciate in solo succo d'ananas, pronte per essere consumate al naturale senza sciroppo e zuccheri aggiunti

- BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE:

confezione in banda stagnata da kg 3 circa, a fette ondulate

- CAPRICCIOSA SOTTACETO:

carote, peperoni rossi e gialli, sedano rapa taglio julienne in confezione da 3kg circa in banda stagnata

- CARCIOFINI S/O:

confezione da kg3 ca in barattolo di vetro

- CAROTE JULIENN ES/A:

confezione da kg 3 ca in banda stagnata

- CECI LESSI:

confezione in banda stagnata da kg 3 circa

- CECI MONOPORZIONE:

confezione in banda stagnata o tetrapak non superiore a gr.400

- CIPOLLE BORRETTANE IN AGRODOLCE:

confezione in banda stagnata da kg 2,5 circa

- CHAMPIGNON IN BARATTOLO AL NATURALE:
funghi champignon a fette in confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- CRAUTI IN SCATOLA:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO:
confezione in banda stagnata da 2,5 circa
- FAGIOLIBORLOTTESSIALNATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak non superiore a gr.400
- FAGIOLI SPAGNA LESSI:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FAGIOLINI IN BARATTOLO AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FUNGHI S/O:
funghetti interi confezione in barattolo di vetro da kg 3circa
- GIARDINIERA SOTTACETO IN BARATTOLO:
cavolfiore, carote, sedano rapa, cipolline e cetriolini in banda stagnata da kg 3 circa
- LENTICCHIE AL NATURALE IN BARATTOLO:
confezione in banda stagnata da 3 circa
- MAIS AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- MAIS AL NATURALE MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak non superiore a gr.200
- MELANZANE S/O:
melanzane a filetti confezione in barattolo di vetro da kg 3 circa
- PISELLI AL NATURALE IN BARATTOLO:
confezione in banda stagnata da kg 2,5-3 circa
- PISELLI AL NATURALE MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak non superiore a gr.400
- POLPA DI POMODORO IN BAG BOX:
polpa di pomodoro confezionata in sacco asettico da 10 kg
- POLPADI POMODORO IN BAG BOX BIO:
polpa di pomodoro confezionata in sacco asettico da 10 kg proveniente da produzione biologica
- POLPA DI FRUTTA MONOPORZIONE
Passata 100% naturale gusti frutta di prima qualità vari, in confezioni monoporzione da circa 100 g e vendibili singolarmente, senza aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti, da conservare a temperatura ambiente
- POMODORI SECCHI S/O:
confezione in barattolo di vetro da kg 3 circa, in olio d'oliva
- SOTTOLIO MISTI IN BARATTOLO:
mix di peperoni, olive, funghi, carciofini, e altri vegetali in barattoli di vetro da kg 3

1.2 CONSERVE ITTICHE E DI CARNE

Descrizione del prodotto

Prodotti confezionati in recipienti ermeticamente chiusi o sottoposti ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato

Ingredienti

Espressi dal produttore in etichetta.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° lotto sull'etichetta apposta sulla confezione.

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un tonno poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio (se previsto) di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento
- porzioni di pelli, parti di vasi sanguigni, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine
- Errori nell'aggiunta di olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta
- Briciole in misura superiore al 18%.

I fasci muscolari sono sezionati in tranci di proporzioni adeguate alle dimensioni della confezione.

I **filetti di acciughe** dovranno essere all'olio di semi monoseme, in confezioni metalliche per comunità; La **carne in scatola** dovrà presentare le caratteristiche organolettiche della carne senza note estranee. Dovranno essere rilevabili a confezione aperta, assenza di:

- sbriciolamenti
- odori anormali
- colorazione verdastria
- imbrunimento
- viscosità della salamoia
- inacidimento.

Le confezioni non dovranno presentare:

- presenza di micro aperture (difetti di saldatura nelle confezioni)
- arrugginimento del lamierino (contenitori metallici)
- deformazione del contenitore bombaggio (contenitori metallici).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CARNE IN SCATOLA MONOPORZIONE:

carne bovina in gelatina confezionata in banda stagnata, peso netto gr.90 circa, con apertura facilitata a strappo

- FILETTI ACCIUGHE S/O:

filetti di acciuga in olii di monoseme in barattoli di vetro peso netto da gr.1120 circa

- PASTA ACCIUGHE BARATTOLO:

impasto a base di acciughe (acciuga non inferiore al 70% ca) e olio di oliva, in barattolo da Kg 1 circa

- RITAGLI SALMONE:

salmone affumicato senza spine e senza pelle, tagliato a pezzi, sottovuoto. Il prodotto può essere fornito anche surgelato.

- SALMONE AFFUMICATO:

a fette in confezioni da circa 1 kg

- TONNO AL NATURALE:

tonno al naturale confezione in banda stagnata peso netto da 1,7kg circa

- TONNO IN OLIO VEGETALE:

tonno in olio di semi confezionamento in banda stagnata peso netto da 2,2 kg circa

- TONNO IN OLIO DI OLIVA MONOPORZIONE:

confezione in banda stagnata da gr 80 con apertura facilitata a strappo

1.3 FARINE E PRODOTTI DA FORNO

Descrizione del prodotto

Farine: Farina del tipo 00 ottenuta dalla macinatura (molitura) dei chicchi di grano tenero.

Farina di mais ottenuta dalla macinazione del mais preventivamente cotto a vapore e successivamente essiccata (per polenta istantanea). Amido di mais (maizena).

Prodotti da forno: (grissini, pane grattato, pancarrè, pane al latte, schiacciatine secche).

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti non devono presentarsi infettati da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

I prodotti da forno non devono presentare al gusto odore e sapore sgradevole; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sotto posti a masticatura o a frattura manuale, essere di recente produzione e non avere colore anormale.

Il pangrattato dovrà avere le caratteristiche previste per il pane fresco.

Caratteristiche chimiche

La farina tipo 00 non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate dall'art.10 della L.580/67.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CROISSANT:

privi di grassi idrogenati, in confezioni monoporzione, farcitura: albicocca, frutti di bosco, ciliegia o altra frutta, cacao, crema da 40gr ca

- CRACKERS SALATI:

confezionati in bustina monoporzione termo sigillata da gr.25 circa, inseriti in sacchetti chiusi a ciuffo

- CROSTATINE:

in confezioni monoporzione, privi di grassi idrogenati, farcitura: cioccolato, marmellata da gr 40 circa

- DOLCI PER FESTIVITA':

pandoro, panettone con e senza canditi, panettone con gocce di cioccolato, colomba in confezioni da 800 gr-1 Kg

- FARINA DI CECI:

in confezioni di max 5 kg.

- FARINA DI MAIS PER POLENTA:

farina ottenuta dalla macinazione del mais per polenta istantanea - In confezione da 1kg. Prodotto senza glutine

- FARINA DI RISO
in confezioni da kg 1circa
- FARINA TIPO 00:
in confezioni di max 5 kg.
- PANE AL LATTE A FETTE PER TRAMEZZINI:
prodotto con farina tipo"0", confezioni da gr 500 circa
- PANGRATTATO:
prodotto derivante dalla macinatura di pane; confezioni kg 0,5 - 1
- PIADINA FRESCA IGP:
piadina fresca con farina 00 e olio EVO, gr 120 circa. In confezioni da gr 600 circa
- POLENTA GIALLA PRECOTTA
Prodotto in panetti ottenuto dalla miscelazione e cottura di acqua, farina di mais gialla e sale, in confezioni da kg 1 circa, pronta all'uso, idoneo per vegani
- SCHIACCIATINE SECCHIE:
prodotto di forma rettangolare con costolature caratteristiche, con farina tipo"0", monodose in confezione da 40 gr circa
- SEMOLA DI GRANO DURO:
semola di grano duro in confezioni da kg 1-3
- SEMOLINO:
semola in grani da farina di grano duro, in confezioni da kg 1-3
- TORTILLAS
Con farina di mais circa 80%, olio di semi di girasole, sale, forma shell, croccanti, in confezioni da almeno 20 pezzi cadauna.

1.4 PASTA E CEREALI

Descrizione del prodotto

Paste secche all'uovo con ripieno. Prodotti con semole e semolati di grano duro, uova e ripieno di carni.

Riso, farro, miglio e orzo perlato.

Cous-cous

Gnocchi e gnocchetti di patate, a base principalmente di purea di patate, acqua, farina e sale.

Ravioli freschi, a base di pasta fresca farcita con un ripieno che potrà essere a base di carne, di verdure o di pesce.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Tutti i prodotti non devono presentare segni di alterazioni, infestazioni, contaminazioni di qualsiasi genere visibili ad occhio nudo.

Le caratteristiche sensoriali sono quelle caratteristiche dei prodotti richiesti.

Il riso da grani integri, perlato o parboiled dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3% o corpi estranei, non lasciare le mani "incipriate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.

Farro e orzo dovranno avere colore chiaro ed essere privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli o simili).

Il cous cous dovrà avere colore uniforme, ambrato giallo chiaro, odore e sapore tipico del grano duro, grani di circa 1mm di diametro, assenza di grani neri, assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità).

Caratteristiche chimiche

Per i tortellini con ripieno di carne è richiesta umidità massima del 12,5%.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- COUS COUS:
in sacchi da kg 5 circa, ottenuto da semole selezionate
- FARRO PERLATO:
in confezioni da kg 2,5-5
- GNOCCHETTI DI PATATE:
gnocchetti di forma sferica, pastorizzati, confezionati in vaschette termoformate o sacchetti di materiale plastico da kg 1-3. Da conservare a temperatura ambiente, con percentuale di purea di patate di almeno 70%
- GNOCCHI DI PATATE:
pastorizzati, sottovuoto in busta da kg 3 circa, in cartoni da max 12 kg. Da conservare a temperatura ambiente con percentuale di purea di patate di almeno 70%
- MIGLIO DECORTICATO:
semi integri esenti da infestazioni e privi di germoglio, in confezioni da kg 0,5-1
- ORZO PERLATO:
in confezioni da kg 2,5-5
- RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI:
ravioli o tortelli ripieni di ricotta e verdure in confezioni da 1-2 kg sottovuoto

- **RISO BASMATI:**
in confezioni da 3 o 5 kg
- **RISO INTEGRALE PARBOILED:**
riso integrale in confezioni da kg 3-5
- **RISO PARBOILED:**
varietà richiesta Fine Ribe in sacchi da g 5
- **RISO PARBOILED LOTTA INTEGRATA O BIO**
Proveniente da produzione integrata: varietà richiesta Fine Ribe in sacchi da kg 5 ottenuto da sistemi di produzione integrata con riferimento alla norma UNI11233:2009 o, in alternativa, da produzione biologica
- **RISO THAI:**
in confezioni da 3o5 kg, varietà Thai o Jasmine nero, rosso e bianco.
- **RISO VENERE**
In confezioni da 1 - 5 kg, tempo di cottura massimo 15-20 minuti.
- **TORTELLINISECCHIDICARNE:**
tortellini secchi ripieni di carne con percentuale di ripieno del circa 25% (70% circa di carne suina) in confezioni da 0,5-1kg

1.5 LEGUMI SECCHI

Descrizione del prodotto

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose (papilionacee) allo stato secco. I legumi secchi dovranno essere conservati a temperatura ambiente in luoghi asciutti e ventilati; è richiesta la climatizzazione dei locali di stoccaggio nei periodi estivi, per limitare l'eventuale sviluppo di larve e di insetti.

Ingredienti

Solo quelli descritti in etichetta. **Indicazione del lotto di produzione** Fornita dal confezionatore/selezionatore

Caratteristiche organolettiche

I legumi secchi dovranno essere:

- puliti, di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non presentanti attacchi da parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli e simili)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati
- con umidità residua massima del 13%.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **CECI SECCHI:**
confezioni in imballo di 5 kg circa
- **FAGIOLI BORLOTTI SECCHI:**
confezioni in imballo di 5 kg circa
- **FAGIOLI CANNELLINI SECCHI:**
confezioni in imballo di 5 kg circa
- **FAGIOLI NERI SECCHI:**
confezioni da kg 0,500 -1
- **LENTICCHIE SECCHIE:**
confezioni in imballo di 5kg circa
- **MISTO LEGUMI PER ZUPPA:**
confezioni in imballo di 5 kg circa, assenza di fave
- **MISTO LEGUMI E CEREALI:**
miscela di legumi e cereali, minimo 2 varietà di cereali e 4 varietà di legumi in confezioni da KG 3-5 circa, assenza di fave
- **SPEZZATINO DI SOIA**
Alimento estruso a base di farina di soia degrassata e testurizzata, in confezioni da almeno 300 g, non granulare, di dimensioni paragonabili a spezzatini di carne, dopo idratazione.

1.6 OLII

Descrizione del prodotto

miscela grassa alimentare di origine vegetale ricavata dalla lavorazione dell'endosperma. Sapore tenue e delicato e colore oscillante tra il giallo paglierino e dorato.

I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE:**
in taniche di PET da 5 lt
- **OLIO DI GIRASOLE:**
in taniche di PET da 5 lt
- **OLIO EXTRAVERGINE OLIVA MONODOSE:**
in stick monodose da 12 ml

1.7 DROGHE, SPEZIE, BEVANDE E ALTRO

Descrizione del prodotto

Per spezie si intende una categoria molto ampia di composti di origine vegetale impiegati come aromatizzanti naturali e condimenti.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione Definita dal produttore **Caratteristiche organolettiche**

L'**aceto** non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli, deve essere di buona qualità, colore giallo paglierino o rosso, sapore acidulo.

Lo **zafferano** deve essere puro, confezionato in bustine sigillate.

Il **ketchup** dovrà essere di ottima qualità, colore rosso mattone, consistenza tipica, purea omogenea, non acquosa, sapore agrodolce di pomodoro.

La **maionese** dovrà essere di ottima qualità, con olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, tuorlo di uova fresche pastorizzate, assenza di conservanti.

La **senape** dovrà avere consistenza tipica omogenea senza grumi, sapore ed odore tipico e pungente. Il **succo di limone** deve essere unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri.

La farina e i fiocchi per il **purè** devono provenire da patate di prima scelta; non devono presentare impaccamenti o altri difetti; inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione deve essere adeguata per la protezione della disidratazione o dall'umidità, inoltre deve riportare le modalità d'uso. E' preferibile la patata europea.

I prodotti devono presentare le caratteristiche sensoriali tipiche del prodotto senza alterazioni di alcun tipo e senza infestazioni e contaminazioni visibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ACETO BIANCO DI VINO:

bottiglia in vetro da 1 LT

- ACETO BALSAMICO IGP:

bottiglia in vetro da 0,75 o 1 LT

- ACETO MONODOSE:

aceto di vino rosso o bianco in bustine di 5 ml

- ACETO BALSAMICO MONODOSE

Aceto di Modena IGP prodotto esclusivamente con mosto d'uva cotto e aceto di vino italiano, in bustine monodose da 5 ml cadauna.

- ACETO ROSSO DI VINO:

bottiglia in vetro da 1 LT

- ACQUA MINERALE GASSATA DA 1 LT E MEZZO:

oligominerale, in bottiglia di plastica

- ACQUA MINERALE NATURALE DA 1 LT E MEZZO:

oligominerale, in bottiglia di plastica

- ACQUA MINERALE GASSATA IN BOTT. 1/2L:

oligominerale, in bottiglia di plastica

- ACQUAMINER.NATURALE 1/2 LT.:

oligominerale, in bottiglia di plastica

- ACQUA MINERALE GASSATA/NATURALE IN VETRO 1 LT:

oligominerale, in bottiglia di vetro

- ANETO LIOFILIZZATO

Aneto in polvere, in confezioni da circa 100 g

- BIRRA:

in lattine da 33 cl

- BICARBONATO DI SODIO:

in confezioni da kg 1

- CANNELLA MACINATA:

in polvere in buste da kg 0,5-1

- CACAO AMARO E DOLCE IN POLVERE:

in buste da 0,5-1 kg

- CAPPERI SOTTO SALE:

calibro 5-10 mm, confezione in vaschetta di plastica o barattolo da 1 kg circa

- CIOCCOLATO FONDENTE A BARRE:

cioccolato fondente minimo 60% in barre da circa kg 1

- CHIODI DI GAROFANO:

in busta da gr 100 circa

- CIPOLLE CROCCANTI ESSICcate

Preparato di cipolla frita e salata, in confezioni da 500 g circa

- COLLA DI PESCE:
gelatina animale, in lamine rettangolari in confezioni da 50/100 pezzi
- CURCUMA
In busta da kg 0,5 circa
- CURRY IN POLVERE:
in busta da kg 0,5 circa
- DATTERI SECCHI
datteri secchi denocciolati in confezioni da 500 g circa
- ESTATHE':
in brick da 200 ml gusti pesca e limone
- GERMOGLI DI SOIA IN SCATOLA
germogli di fagioli di soia in barattoli da almeno 500 g
- LATTE DI COCCO
• con l'80% circa di estratto di noci di cocco, in brick da circa 500 – 1000 ml
- LATTE DI SOIA BIO
Prodotto con acqua e soia 8% circa proveniente da agricoltura biologica in brick da litri 1
- LIEVITO DI BIRRA IN SCAGLIE
Lievitato di birra inattivo in scaglie ad uso alimentare, in confezioni da 200 g circa
- LATTINE GUSTI VARI DA 33 CL.:
aranciata, limonata, cola, gassosa e the
- LIEVITODIBIRRA:
in panetti da kg 0,5-1
- LIEVITO PER DOLCI:
in bustine
- MANDORLE SGUSCIATE:
in busta da kg 1 circa
- MAIONESE IN BUSTINE:
bustina monodose da 15gr. In materiale composto (plastica/alluminio)
- MAIONESE IN SECCHIELLO:
salsa a base di olio vegetale, tuorlo uovo pastorizzato minimo 10%, in secchiello da kg 5 predisposto per dispenser
- MARMELLATA:
marmellata gusti vari(albicocca, pesca, pera, frutti di bosco, fragola, o altri frutti) in barattoli da kg 0,5-1kg
- NOCE MOSCATA MACINATA:
macinata, in busta da 0,5-1 kg
- NOCI GHERIGLI:
confezione in busta da kg 0,5-1
- KETCHUP IN BOTTIGLIA:
in bottiglia di plastica da kg 1 circa
- KETCHUP IN BUSTINE:
bustina monodose da 15gr, in materiale composto (plastica/alluminio)
- KETCHUP SECCHIELLO:
salsa agrodolce a base di pomodoro in secchiello da kg 5 predisposto per dispenser
- OLIVE NERE DENOCCIOLATE:
confezioni in banda stagnata da kg 3 circa, in salamoia
- OLIVE VERDI DENOCCIOLATE:
confezioni in banda stagnata da kg 3 circa, in salamoia
- ORIGANO:
in busta da 0,5-1 kg
- PAPRIKA DOLCE:
in busta da 0,5-1 kg
- PASTA DI SESAMO
prodotto ottenuto dalla frantumazione dei semi di sesamo sgusciati, essiccati e arrostiti, in confezioni da 1 kg circa
- PEPE IN BUSTINE MONODOSE:
pepe nero macinato in bustine da gr 0,2
- PEPE MACINATO IN BUSTE:
pepe nero macinato in buste da 1 kg
- PEPERONCINO MACINATO:
in busta da 0,5-1 kg
- PESTO ALLA GENOVESE FRESCO:
in vaschette termosaldate per uso alimentare da kg 2 circa; basilico circa 50%, olio extravergine di oliva circa 30%; pinoli circa 3%
- PESTOALLAGENOVESELC:
a lunga conservazione in confezioni da kg 2ca.; basilico circa 50%, olio extravergine di oliva circa 30%; pinoli circa 3%
- PINOLI:
pinoli sgusciati in buste da 0,5-1 kg

- PREPARATO PER PURÈ DI PATATE:
confezione in sacchi da kg 5 circa in scaglie; percentuale di patate circa 98%
- PROSECCO:
in bottiglia di vetro da 0.75 LT
- SALE FINO SACCHI:
in sacchi da 10kg
- SALE GROSSO SACCHI:
in sacchi da 10 kg
- SALE IN BUSTINE MONODOSE:
in bustine da gr2
- SALE IODATO MONODOSE:
in bustine da gr1
- SALSA BOSCAIOLA:
preparazione gastronomica a base di maionese e funghi in barattoli da kg 1
- SALSA DI SOIA:
condimento a base di soia in confezione da 1000 ml
- SALSA TERIYAKI
condimento a base di salsa di soia ed altri ingredienti in misura variabile, in confezioni da 1 litro circa
- SEMI DI CORIANDOLO:
in confezioni da 100-200 gr ca
- SEMI DI CUMINO:
in confezioni da 100-200 gr ca
- SEMI DI GIRASOLE:
semi decorticati e puliti in confezioni da gr.500
- SEMI DI SESAMO:
semi interi non decorticati e essiccati in confezioni da Kg 0,5-1.
- SEMI DI FINOCCHIO:
in confezione da kg 0,5 circa
- SEMI DI PAPAVERO
semi di papavero in confezioni da 1 kg circa
- SENAPE IN BUSTINE:
bustina monodose da 15 gr. in materiale composto(plastica/alluminio)
- SENAPE SECCHIELLO:
in barattolo plastica da 5 kg con predisposizione per dispenser
- SPUMA GUSTI VARI:
bibita gassata in bottiglie di plastica da 1,5 lt, gusti: bionda, al cedro, al ginger, al pompelmo, all'arancia
- SUCCHI DI FRUTTA 200 CL (mangia e bevi):
in brick con almeno il 50% di nettare (succo e polpa), gusti: pesca, albicocca, pera, ace, ananas
- SUCCHI DI FRUTTA 125 CL:
in bottiglia in vetro, gusti vari: pera, pesca, albicocca, ananas..
- SUCCHI DI FRUTTA GUSTI VARI LT 1 :
in brick o PET da 1 lt gusti: pera, pesca, albicocca, ananas, arancia, arancia rossa, pompelmo, ace, tropicale
- SUCCO DI LIMONE:
in bottiglia da 1lt oppure 0,5 lt
- THE BUSTINE GUSTI VARI:
the verde, alla pesca, al limone, inglese, ai frutti di bosco, all'arancia, allo zenzero e simili in bustine monodose
- TOFU NATURALE:
in confezioni da 25 bustine
- UVA SULTANINA:
100% vegetale, in confezioni da almeno gr.350
- VANILLINA:
in sacchetti da 1 kg
- VINO BIANCO IN TETRABRICK:
aroma di vanillina in bustine da 0,5 gr in confezioni da 50-100 pezzi
- VINO ROSSO IN TETRABRICK:
vino da tavola bianco in tetrabrick da 1 lt
- VINO IN BOTTIGLIA:
vino da tavola rosso in tetrabrick da 1 lt
- ZAFFERANO IN PASTA INSAPORITORE:
vino da tavola rosso/bianco in bottiglia di vetro da 750 ml tipo chianti o vermentino
- ZUCCHERO A VELO:
mise en place al sapore di zafferano in barattolo da kg 1
- ZUCCHERO DI CANNA:
sacchi da kg 0,5-1
- ZUCCHERO DI CANNA IN BUSTINE:
in buste da 0,5-1 kg

bustine monodose da gr 5

- ZUCCHERO SEMOLATO:

in sacco da kg 1

- ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE:

bustine monodose da gr 5

- ZENZERO IN POLVERE

Zenzero in polvere in confezioni da 0,5 -1 kg circa

1.8 PRODOTTI SURGELATI

Descrizione del prodotto

Piatti pronti surgelati (lasagne, cannelloni, crespelle, torte salate, gnocchi di semolino alla romana, strudel salati).

Si tratta di prodotti semilavorati o precotti.

I prodotti devono essere consegnati surgelati in teglie di dimensioni catering; le teglie devono poter essere inserite nelle teglie GN1/1 utilizzate nelle mense.

Paste fresche all'uovo ripiene surgelate (ravioli, tortellini, tortelli di carne), pasta per lasagne surgelata, gnocchi.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio di Ristorazione Collettiva.

Dovranno essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Per questi prodotti è richiesta l'assenza totale di ingredienti provenienti da carne suina, se non espressamente richiesta.

Pane e prodotti da forno (pane surgelato crudo e precotto, basi per pizze e focacce salate, pasta per pizza, focacce farcite, pizze, calzoni, croissant, sfogliatine).

Pietanze a base di latte pronte da cuocere. Per "prodotto a base di latte" s'intendono i prodotti lattiero-caseari, nonché i prodotti composti di latte.

Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la frittura, con buona panatura.

Pietanze a base di pesce pronti da cuocere.

Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la frittura.

Pietanze a base di vegetali pronti da cuocere.

Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la frittura.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Deve essere espresso in etichetta dal produttore

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve avere caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nel medesimo prodotto allo stato di buona freschezza e in particolare assenza di:

- essiccamento
- imbrunimento o colorazioni anomale
- odori anomali
- ammuffimento
- bruciature da freddo

Le paste all'uovo surgelate dovranno risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico; dovranno essere esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; avere ottime caratteristiche microbiche.

I piatti pronti a base di pesce devono essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Il pane e i prodotti da forno dovranno avere le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di un prodotto appena sfornato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANELLI CIPOLLA PASTELLATI SURG.:

prodotto a base di cipolla bianca in forma di anelli con copertura di pastella

- ARANCINI DI RISO SURG.:

da 60-70 g, con ragù di carne bovina e in buste da 5-6 kg

- BOCCE PER PIZZA SURG. GR 600:

bocce pre-lievitate, surgelate, a base di farina di grano tenero 0, acqua, in confezioni da 20 pz ca

- BURGER FARRO E CECI SURG.

hamburger di ceci, farro parzialmente cotto, pomodori semi-dry o altri ingredienti, idoneo per regimi alimentari privi di derivati animali, in confezioni da kg 1 circa in scatole da kg 5 circa

farina di riso, olio di semi di girasole, farina di mais, cipolle, carote, coriandolo, prezzemolo, sale, aglio.

- CALZONCINO POMODORO E MOZZARELLA SURG:

ingredienti: impasto (60-70%): farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Ingredienti farcitura (30-40%): polpa di pomodoro, mozzarella e origano. Da gr 50 circa

- CALZONE SURG.:

ingredienti impasto(60-70%): farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra.
Ingredienti farcitura (30-40%): polpa di pomodoro, mozzarella e origano. Da gr 240-250

- CANNELLONI RICOTTA/SPINACI SURG.:

ripieno 30% ca in peso sul totale; con besciamella e sugo al pomodoro senza carne, in teglie d'alluminio coperte, in scatole da 8 kg circa.

- COUS COUS CON VERDURE SURG.

prodotto con couscous parzialmente cotto e verdure in proporzione variabile (fagiolini, carote, peperoni, piselli, cavolfiore, pomodorini essiccati, ceci, zucchine...), in confezioni da 1 kg circa, in scatole da 5 kg circa, idoneo per regimi alimentari privi di derivati animali, surgelato.

- CROISSANT RIPIENI SURG.:

croissant ripieni di crema o marmellata o cioccolato, pre-lievitati, surgelati singolarmente gr 90-95 circa in confezioni da 4-5 kg

- CROISSANT VUOTI SURG.:

croissant pre-lievitati, surgelati singolarmente da gr80-85 in confezioni da 4-5 kg

- HAMBURGER VEGETALE SURG.

preparazione alimentare a base di soia, con verdure e piselli, cotta e surgelata, idonea per regimi alimentari privi di derivati animali

- INSALATA DI CEREALI E VERDURE SURG.

cereali integrali in proporzione variabile 50% (es. farro, orzo, riso,avena, grano), fagiolini, peperoni grigliati, cavolfiore, carote, ceci, broccoli, fagioli ecc, .

- NUGGETS ALLE VERDURE SURG.:

Gr 20-40cadauna,crocchettevegetarianesurgelate,verdurecirca75%,inconfezionida5-10kg

- PANCROISSANT SALATI SURG.:

70-80 gr cadauno, prodotto a sfoglia pre-lievitato, crudo, in confezioni da 2,5-5 kg

- PASTA PER LASAGNE SURG.:

sfoglie di pasta all'uovo delle dimensioni di una gastronom 1/1circa, confezioni da 2 kg ca. interfogliati.

- LASAGNE AL RAGU' SURG.:

a base di pasta fresca all'uovo circa 25%, ragù di carne bovina senza suino circa 40%, besciamella circa 30% e formaggio tipo Grana Padano circa 3% in scatole da 10 kg circa.

- OLIVE ASCOLANE SURG.

Preparazione gastronomica precotta con olive denocciolate ripiene di carne di pollo/tacchino, suino, manzo, panate, surgelate, in confezioni da circa 2,5 kg in scatole da 5 – 10 kg

- PIZZETTE MIGNON SURG.:

di pasta sfoglia, salate, mozzarella e pomodoro, da circa 20 gr ca, per buffet, in confezioni da 5 kg

- RAVIOLI RICOTTA/SPINACI SURG.:

percentuale di ricotta e spinaci non inferiore al 60% in confezioni da kg 5 ca.

- MINIBURGER QUINOA E SEMI SURG.

Burger di quinoa, semi di lino, patate e verdure (zucchine, carote, piselli, spinaci, cipolla rossa...), surgelati, in confezioni da 2,5 – 5kg, in scatole da 5 – 10 kg, idonei per diete prive di derivati animali

- POLPETTINE DI SOIA E VERDURE

Polpettine di soia, patate e verdure (fagiolini, carote, ceci, spinaci, piselli ecc.), surgelate, in confezioni da 2,5-5kg, in scatola da 5-10 kg, idonei per diete prive di derivati animali

- POLPETTINE TRICOLORE SURG.

Polpettine gialle di verdure (cavolfiore, fagioli borlotti e curcuma ecc.), surgelate. Polpettine verdi di grano saraceno, lenticchie e broccoli, surgelate. Polpettine arancio di quinoa, zucca e riso integrale, surgelate. In confezioni da 2,5-5kg, in scatola da 5 – 10 kg. Idonei per diete prive di derivati animali

- RUSTICI MISTI SURG:

di pasta sfoglia, salati, ripieni misti, da circa 20 gr ca, per buffet, in confezioni da 5 kg

- SOFFICINI POMODORO E MOZZARELLA SURG.:

crepes impanate idonee per dieta latte-ovo-vegetariana, da 50 gr circa cadauna, ripieno pomodoro e mozzarella di circa il 25%, in confezioni da 5 kg ca.

- SOFFICINI AL FORMAGGIO SURG.:

crepes impanate idonee per dieta latte-ovo-vegetariana, da 50 gr circa cadauna, ripieno di formaggio di circa il 30%, in confezioni da 5 kg ca, surgelate

- STRUDEL POMODORO/MOZZARELLA SURG.:

pezzi da 120 gr ca pasta sfoglia circa 60% e ripieno circa 25%, in confezioni da kg 4 ca, prodotto idoneo per dieta latte-ovo-vegetariana

- STRUDEL RICOTTA/SPINACI SURG.:

pezzi da120 gr ca, pasta sfoglia circa 60% e ripieno circa 25%, in confezioni da kg 4 ca, prodotto idoneo per dieta latte-ovo-vegetariana

- SUPPLI 'SURG.:

gr 60-80 cadauno, ripieni di pomodoro e mozzarella, percentuale di impanatura circa 10%, senza ingredienti derivati da carne e pesce, in confezioni da 10 kg ca.

- SUPPLI' ALLA BOSCAIOLA SURG.:

gr 60-80 cadauno, ripieno a base di funghi, percentuale di impanatura circa 10%, senza ingredienti derivati da carne e pesce, in confezioni da 10 kg ca.

- TORTE SALATE AGLI ASPARAGI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca.
- TORTE SALATE AI CARCIOFI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca
- TORTE SALATE AI FUNGHI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca
- TORTE SALATE RICOTTA/SPINACI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5ca
- TORTELLI DI CARNE SOLO MANZO SURG.:
percentuale di ripieno circa 30% (70%circa di carne),in confezioni da kg 5
- OLIVE ALL'ASCOLANA SURG.:
in confezioni da 2,5 kg in cartoni da 5-10 kg
- PANE ARABO SURG.: prodotto ottenuto da impasto a base di farina tipo 00 a media fermentazione,
gr.100 circa, sfuso in confezioni da 50 pz circa
- PASTA SFOGLIA STESA SURG.:
pasta sfoglia pronta all'uso in confezioni da 1 kg in scatole da 5-10 kg
- PIZZA SOLO POMODORO SURG.:
300 gr circa, diametro 27/28 cm, sfuse in buste da 5-10 kg
- COTOLETTA VEGETALE SURG.
Cotoletta da forno surgelata da 100-120 gr, idonea per diete prive di derivati animali, in confezioni da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

1.9 PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

Descrizione del prodotto

Prodotti vegetali surgelati confezionati

Ingredienti

Solo quelli relativi al prodotto, senza aggiunta di altri ingredienti o additivi

Indicazione del lotto di produzione Dichiarata dal produttore **Caratteristiche organolettiche**

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 riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere. Inoltre dovranno risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- 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 d'origine
- la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

Devono essere assenti 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.

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

- brinature superficiali delle confezioni
- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni
- asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità
- ammuffimenti
- fenomeni di marcescenza

Gli **asparagi** non devono presentare parti staccate dal corpo principale, macchie di colore contrastante col normale colore, parti scolorate, corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto; devono essere poco fibrosi, cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituita da parte fibrosa.

I **cavolfiori** devono presentare infiorescenze ben formate, compatte e in boccio, non sbriciolate; macchie di colore contrastante col normale colore, porzioni scolorate, corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto.

Le **carote** devono essere consistenti, non germogliate, non legnose, ben spuntate; non devono presentare i seguenti difetti: corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto; macchie di colore contrastante col normale colore.

I **fagiolini** surgelati non devono essere macchiati, spuntati, frammentati, screpolati e non devono avere corpi estranei: steli, filamenti, baccelli, animali o loro parti; devono essere poco difettosi, cioè avere un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, e meno del 5% in peso del prodotto costituito da unità con filamenti; devono avere sezione circolare, essere interi e molto uniformi.

Devono essere preparati da fagiolini freschi e maturi.

I **fagioli** ed **edamame** non devono essere macchiati, frammentati, screpolati; non devono presentare corpi

estranei: steli, filamenti, baccelli, animali o loro parti; devono essere poco difettosi cioè avere un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, molto uniformi, cioè almeno l'80% in peso del prodotto essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4mm. Di ampiezza. Devono essere preparati da fagioli freschi e maturi.

I **finocchi** devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco; non devono presentare i seguenti difetti: macchie di colore contrastante col normale colore, porzioni scolorate, corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto.

I **funghi** devono essere ben sviluppati consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco; non devono presentare i seguenti difetti: presenza di terra e di corpi estranei di qualsiasi natura, taglio imperfetto.

Le **patate** surgelate non devono presentare unità macchiate e macchie di colore anomalo, frammenti di patate, fessure trasversali e longitudinali, presenza di bucce.

I **piselli verdi** surgelati non devono presentare frammenti e pelli, piselli macchiati, piselli gialli; sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto. Non dovranno avere cristalli di ghiaccio in eccesso. Devono essere preparati da piselli uniformi e maturi.

Gli **spinaci, bietole, friarelli e erbette** devono essere molto puliti, privi di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio; non devono essere presenti terra e terriccio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Melanzane, peperoni e zucchine grigliate devono essere prodotti di primissima qualità sia quanto a materie prime utilizzate che quanto a risultato in termini gastronomici; impeccabili condizioni igieniche.

Le **zucchine** a rondelle devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; non si devono rilevare fitopatie, devono apparire separate e senza ghiaccio sulla superficie il calo peso dopo lo scongelamento deve essere minimo.

Gli **avocado** devono risultare opportunamente maturi, accuratamente puliti, mondati e tagliati; non si devono rilevare fitopatie ed ammaccature, le fette devono apparire separate e senza ghiaccio sulla superficie.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- AGLIO SURG:

aglio mondato a spicchi surgelato in confezioni da kg 1 ca.

- ASPARAGI SURG.:

in buste da 1-2,5 kg in scatole da 5-10 kg, tagliati e interi

- AVOCADO SURG.

polpa di avocado a fette in confezioni da circa kg 1, surgelato

- BIETA A COSTE PORZIONATA.SURG:

bieta surgelata in cubetti, confezioni da kg 2,5 ca.

- BIETA ERBETTA SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- BIETA ERBETTA SURG.BIO:

bieta proveniente da sistemi di produzione biologica in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- BROCCOLETTI SURG.:

cime di broccolo private della parte legnosa o comunque più dura del gambo, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CAROTE A RONDELLE SURG.:

carote mondate in taglio rondella, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CAROTE A RONDELLE SURG. BIO:

carote provenienti da produzione biologica mondate in taglio rondella, surgelate in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- CAROTE A CUBETTI:

carote mondate in taglio a cubetti, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CAROTINE INTERE SURG.:

calibro circa 8-12 mm, lunghezza 3-4 cm, in buste da kg 2,5 ca. scatole da 10 kg ca.

- CAVOLFIORE A ROSETTE SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLO NERO SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLO VERZA SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLO ROMANO SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLINI BRUXELLES SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CHAMPIGNON SURG.:

funghi champignon tagliati a lamelle, colore chiaro, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CIME DI RAPA SURG.:

cime di rapa surgelate in confezioni da kg 2,5

- CICORIA SURG.:

in confezioni 2,5 kg in scatole da 5-10 kg, a cubetti

- CIPOLLE BORETTANE SURG.:

in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- CIPOLLE CUBETTI SURG.:

in buste da 5-10 kg

- CIPOLLE AFETTE SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CONTORNO TRICOLORE SURG. (BROCCOLI, CAROTE, CAVOLFIORE):

miscela di rosette di cavolfiori e broccoli e carote a rondelle, surgelati in confezione da kg2,5 min.

- CONTORNO FANTASIA SURG.

Miscela idonea alla cottura in forno, con verdure miste (zucchine grigliate, cipolla rossa, pomodorini semi-essiccati, ecc.) e patate grigliate, in confezioni da 2,5-5kg, in scatole da kg 5-10, surgelata

- CONTORNO FANTASIA RUSTICA SURG.:

miscela di fagiolini, funghi champignon a lamelle, peperoni taglio stick, cipolla a cubetti, surgelati in confezioni da kg 2,5min.

- CONTORNO LEGGEREZZA SURG.

miscela idonea alla cottura in forno, con verdure varie (carote, fagiolini, cavolfiore, peperoni, broccoli, cipolle, taccole ecc.), in confezioni da 2,5-5 kg, in scatole da kg 5-10, surgelata

- CONTORNO MEDITERRANEO CON PATATE SURG.:

miscela di zucchine peperoni melanzane grigliate e patata a cubetti, in buste da 2,5-5 kg. in scatole da kg.10 ca.

- CONTORNOCONTADINO SURG.:

miscela di fagiolini, carote e melanzane a cubetti, in buste da 2,5-5 kg. in scatole da kg.10 ca.

- CROCCHETTE DI PATATE SURG.:

circa 25 gr cadauna, panatura massima20%, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI SURG.:

nr.30/50per kg, in buste da2,5-5kg incartoni da 5-10 kg.

- SOIA EDAMAME SURG.

semi di soia edamame, privi di baccello, in confezioni da 2,5-5kg, in scatole da 5 – 10 kg, surgelati

- FAGIOLINI VERDI FINI SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole d 5-10 kg.

- FAGIOLINI VERDI FINI SURG.BIO:

fagiolini provenienti da produzione biologica, in buste da 2,5-5kg, in scatole da 5-10 kg.

- FAGIOLOTTI VERDI SURG.:

in buste da1-2,5 kg

- FINOCCHI A SPICCHI SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- FRIARIELLI SURG.

Infiorescenze e foglie prossimali delle cime di rapa, in confezioni da 2,5-5kg, in scatole da 5-10 kg, surgelati

- HAMBURGERVEGETALI:

pezzatura 110 gr, in confezioni da kg 5 circa, devono contenere il 50% ca di prodotti vegetali (zucchine, melanzane, spinaci, peperoni..)indicati in etichetta

- MACEDONIA PER INSALATA RUSSA SURG.:

patate e carote a cubetti omogenei e piselli, surgelati in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- MELANZANE A TOCCHETTI SURG.:

melanzane a cubetti di circa1-1,5 cm prefritte, surgelate in buste da 1-2,5 kg

- MELANZANE GRIGLIATE SURG.:

melanzane a fette regolari tagliati longitudinalmente, grigliate e surgelate in buste da 2,5 kg in scatole da 5-10 kg

- MISCELA ESTATE SURG.:

miscela di cavolfiore, carotine intere, piselli fini e fagiolini tagliati surgelati in confezioni da 2,5 kg min.

- MISCELA MESSICANA SURG.:

miscela di piselli, fagiolini tagliati, peperoni rossi a strisce, mais e carote a cubetti, surgelati in confezioni da kg 2,5 min.

- MISTO FUNGHI SURG.:

miscela d funghi a base di champignon, pioppini e porcini con possibilità di introduzione anche di altre specie edibili, surgelati in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10kg

- MISTO PER SOFFRITTO SURG.:

in confezioni da 1-2 kg

- PATATE A BASTONCINO PREFRITTE SURG.:

taglio a crudo sezione 10x10 mm, almeno il 90% lunghezza 5-8 cm, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- PATATE A CUBO SURG.:

patate al naturale a cubo di dimensioni 2-3 cm, surgelate in confezioni da 2,5 kg min.

- PATATE A TOCCHI SURG.:

patate al naturale a tocchi di dimensioni variabili 2-4 cm, surgelate in confezioni da2,5 kg min.

- PATATE A SPICCHI SURG.:

spicchi di patate senza buccia, prefritte, adatte per friggitrice e per forno, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 Kg

- PATATE GAUFRETTES SURG.:

patate a fette, prefritte, surgelate, per friggitrice. Confezioni da Kg 2,5 circa in cartoni da 5-10 Kg

- PATATE NOVELLE SURG.:

diametro 15-30 mm, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- PATATE ROSTIES CIPOLLA SURG.:

rosties alla cipolla con patate fresche surgelate, per friggitrice. Confezioni da minimo Kg 2,5 circa in cartoni da 5-10 Kg

- PEPERONI A FALDE GRIGLIATI SURG.:

grigliati, rossi e gialli in buste da 2,5 kg in scatole da 5 kg

- PEPERONI A FALDE SURG.:

falde di peperoni al naturale mondate, rossi e gialli, surgelate in confezioni da kg 2,5 min.

- PISELLI FINI SURG.:

prodotto uniforme di calibro da 7.5 a 8.2 mm in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10 kg

- PISELLI FINI SURG BIO

Prodotto uniforme di calibro di circa 7-8mm in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10kg, surgelati, proveniente da agricoltura biologica

- PORRO A RONDELLE SURG.

prodotto ottenuto dalla lavorazione del porro, cernito, pelato, cubettato e surgelato, in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5- 10 kg

- PREPARATO VEGETALE PER CAPONATA SURG

Vegetali surgelati in proporzione variabile: melanzane prefritte (melanzane, olio di semi di girasole), zucchine grigliate, peperoni grigliati, cipolla grigliata, pomodori semi essiccati... in confezioni da 2,5-5kg, in scatola da 5-10 kg

- PREZZEMOLO SURG:

prezzemolo tritato in confezioni da 0,5-1 Kg

- PUNTE DI ASPARAGI SURG.:

in buste da 1-2,5 kg in scatole da 5-10 kg, tagliati e interi

- SEDANO CUBETTI SURG.:

in confezioni 2,5-5 Kg

- SPADELLATA CAMPAGNOLA SURG.:

Fagiolini, fagiolini gialli, carote, melanzane prefritte e cipolle. Confezioni da minimo 2,5 Kg incartoni da 5-10 Kg.

- SPADELLATA LIONESE SURG.:

con verdure e pancetta. Verdure totali >60%: fagiolini, patate prefritte, funghi champignons, carote e cipolle. Confezioni da minimo 2,5 Kg in cartoni da 5-10 Kg.

- SPINACI A FOGLIE SURG.:

in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- SPINACI PORZIONATI SURG.:

spinaci a cubetti, surgelati, in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- SPINACI PORZIONATI SURG. BIO:

spinaci provenienti da sistema di produzione biologica, a cubetti, surgelati, in confezioni da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- TACCOLE SURG.:

in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- VERDURE MISTE PER MINESTRONE SURG.:

richiesta la presenza di minimo 12 tipi di verdura, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- VERDURE MISTE PER MINESTRONE SURG. BIO:

verdure provenienti da sistemi di produzione biologica richiesta la presenza di minimo 12 tipi di verdura, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- VERDURE MIX PASTELLATE SURG.:

con carciofi a spicchi, zucchine a stick, cavolfiore/broccoli a rosette, pastellati e surgelati in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- VERDURE TRICOLORE CUBETTI SURG.

Verdure miste surgelate in proporzione variabile: zucchine, patate, carote, in confezioni da 2,5-5kg, in scatole da 5-10 kg

- ZUCCA CUBETTI SURG.:

buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10kg

- ZUCCHINE A CUBETTI SURG.:

zucchina a cubetti dimensione 1 cm lato, al naturale, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- ZUCCHINE A RONDELLE SURG:

buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- ZUCCHINE A RONDELLE BIO SURG:

verdure provenienti da sistemi di produzione biologica in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10kg

- ZUCCHINE GRIGLIATE SURG.:

zucchine a listarelle regolarmente tagliate longitudinalmente, grigliate e surgelate in buste da 2,5kg in scatole da 5-10kg

- ZUCCHINE PASTELLATE SURG.:

zucchine a stick, pastellate, surgelate in confezione da kg 2,5

1.10 CARNI DI BOVINO, SUINO, POLLO, TACCHINO SURGELATI

Descrizione del prodotto

Carni surgelate e congelate e tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere Gallus) e tacchini (genere Meleagris).

Carni surgelate e congelate di bovino.

Carni macinate surgelate e congelate di bovino. Carni surgelate e congelate di suino.

Carni surgelate e congelate miste (spiedini di tacchino e pollo con e senza suino).

Ingredienti

Per le carni miste, sarà necessario specificare gli ingredienti diversi dalla carne (es. peperoni negli spiedini).

Indicazione del lotto di produzione

Deve comparire sull'etichetta e sugli imballaggi secondari.

Caratteristiche organolettiche

Le carni non devono presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento nel muscolo, segni di parziali congelazioni e devono presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

Le carni al momento della consegna non devono presentare:

- Processi di essiccamento: le carni diventano asciutte, spugnose e hanno perduto buona parte degli aromi tipici di esse
- Processi di imbrunimento: variazione di colore
- Comparsa di odori e sapori anormali: odori di sego, di tanfo, acidulo, di sorcio o di selvatico, di amaro e odori di natura microbica
- Processi di ammuffimento: determina variazioni di colore, odore e sapore e modificazioni chimiche del prodotto (sviluppo fungino)
- Processi di putrefazione: cambiamento di sapore, colore e odore (putrido)
- Processi di irrancidimento: cambiamento di colore, odore e sapore
- Puzzo d'osso o "Stink bone": la carne ha un odore repellente e di putrido
- Colorazioni anormali:
 - Colorazione giallastra: comparsa in genere dopo 8 mesi di stoccaggio ed è conseguente a irrancidimento dei grassi. È quasi sempre associato a sapore acuto irritante.
 - Colorazione brunastra: conseguente alla ossidazione dei pigmenti muscolari nelle masse profonde
 - Colorazione grigio-giallastra: è conseguente alla sublimazione del ghiaccio e dalla formazione di bolle d'aria che fanno assumere alla carne sottostante un colorito più chiaro.
- Bruciature da freddo o "Freezer burn": si presentano sotto forma di piccole aree rotondeggianti o irregolari di colorito bruno in un primo momento e grigio-giallastro poi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- BOCCONCINI DI POLLO PANATI SURG.:

20-30gr cadauno, contenente circa il 70% di carne e la % deve essere dichiarata in etichetta, in confezione da kg 5 ca.

- COSCIO DI POLLO SURG.:

240-260 gr, IQF e in scatole da max 10 kg, privo di porzioni di schiena

- COTOLETTA DI POLLO PANATA SURG.:

120gr ca, contenente circa il 70 % di carne dichiarata in etichetta, in confezioni da kg 5 ca.

- FETTINA TACCHINO PORZIONATA SURG.:

prodotto a fette da gr 150 surgelato e separate una dall'altra, in confezioni da 2,5 – 5 kg in scatole da 5 – 10 kg

- COTOLETTE VEGETALI DA FORNO SURG.

Cotolette prive di derivati animali, surgelate, idonee alla cottura in forno, a base di verdure e legumi, in confezioni da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- HAMBURGER TACCHINO SURG.:

pezzatura 110-120 g, in confezioni da kg 5, devono contenere circa il 70% di carne di tacchino macinata indicata in etichetta

- KEBAB PREPARAZIONE GASTR. SURG.:

preparato surgelato a base di carne di tacchino/pollo pronto all'uso, precotto e pretagliato, in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- PETTO DI POLLO FETTE SURG.:

fette interfogliate e surgelate da 150 gr, in confezioni da kg 5 ca

- HAMBURGER MANZO 110 GR. SURG.:

hamburger di sola carne bovina, gr 110-120 ca, grasso 20% ca, surgelati e separati in confezioni da kg 10 ca

- POLPETTE BOVINO SURG.:

da 25 gr cadauna IQF, devono ottenere circa il 70% di carne bovina macinata, dichiarata in etichetta, in sacchi da 4-5 kg

- PREPARATO CARNE MACINATA SURG.:

solo carne di bovino adulto, con percentuale di grasso non superiore al 7% in confezioni sotto vuoto da 2,5-5 kg

- SPIEDINI CON SUINO SURG.:

composti da anca tacchino (30%circa),coscia o sovraccoscia di pollo (30%circa), salsiccia di suino (25%circa) e peperoni (15%circa),da gr.90-100 (oppure180-200),interfogliati in cartoni da kg 5 circa

1.11 PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All.3 del Regolamento(CE)n.1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in "pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANELLI TOTANO PANATI SURG.:
percentuale di totano c a60% in buste da 1-2,5 kg, in cartoni da 5-10 kg
- BASTONCINI DI PESCE SURG. MSC:
filetto di merluzzo certificato MSC in percentuale circa 60%, panati, in confezioni da 5-10 kg, surgelati
- COZZE INTERE SURG.:
in confezioni da kg 1-2,5
- COZZESGUSCIATE SURG.:
IQF in confezioni da 1-2,5 kg incartoni da 5-10 kg
- BACCALA' SURG.:
filetti di baccalà dissalati e ammolati da 180 g circa in confezioni da 1 -2kg in cartoni da 5-10 kg
- FILETTI DI PLATESSA PANATI SURG.:
60% circa di filetto di platessa, g80-100 cadauna, in confezioni da 2-3 kg in cartoni 4-6 kg, surgelato
- FILETTI DI SALMONE SURG.:
filetti di salmone con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelati in confezioni da kg 2,5-5 in cartoni kg5-10
- FILETTI D ITROTA SALMONATA SURG.:
pezzatura uniforme gr180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelati, in cartoni da5-10 kg
- FILETTI DI NASELLO SURG.:
pezzatura uniforme gr 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, in cartoni da 5-10 kg
- FILETTI DI PLATESSA SURG. MSC:
filetto di platessa certificato MSC, pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato
- FILETTI DI MERLUZZO SURG MSC:
filetto di merluzzo certificato MSC, ezzaturauniformeg180conesclusionedellepartipiùvicineallacoda, surgelato
- FILETTI DI ALICI SURG.
Filetti dipezzaturauniformeg20 - 40,surgelato in cartoni da 5 – 10 kg
- FILETTI DI SGOMBRO SURG.
Filetti di pezzaturauniformeg150circa,surgelato, in cartoni da 5-10 kg
- GAMBERI SGUSCIATI 30/50 SURG.:
IQF calibro 30/50 pezzi per kg, in confezioni da 1 kg in cartoni da 5-10 kg, surgelati
- MISTO PESCE PER FRITTO SURG.:
miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti surgelati in buste 2,5 kg min. in cartoni da 5-10 kg,
- MISTO PESCE PER INSALATA SURG.:
miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti, bastoncini di surimi, cozze sgusciate, vongole sgusciate surgelati in buste 2,5 kg min. in cartoni da 5-10 kg, surgelato
- PESCE SPADA A TRINCI SURG.
Pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato
- POLPETTI PULITI SURG.:
IQF in cartoni da 5-10 kg
- PREPARATO PER RISOTTI SURG.:
miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti, polpo in pezzi, cozze sgusciate, vongole sgusciate in buste 2,5 kg min. in cartoni da 5-10 kg
- SALMONE A TRINCI SURG.:
pezzatura uniforme gr 180 ca con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, in cartoni da 5-10 kg
- SEPPIE FETTUCCINE SURG.:
in confezioni da1-2 kg in cartoni da 5-10 kg, IQF
- TONNO A TRINCI SURG.
Pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato
- TOTANI FETTUCCINE SURG.
Fettuccine di totano scottate e surgelate, in confezioni da circa 2,5-5 kg, in scatole da 5 – 10 kg
- VERDESCA A TRINCI SURG.:
pezzatura uniforme g 180 circa con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, IQF
- VONGOLE CON GUSCIO SURG. MSC:
in confezione da kg 1-2,5, IQF
- VONGOLE SGUSCIATE SURG.:
in lastre 0.5-1 kg in liquido di governo, in cartone da 5-10 kg

1.12 PASTA SECCA

Descrizione del prodotto

Pasta secca alimentare ottenuta dalla trafilatura o laminazione e successivo essiccamento di impasti preparati con semola e semolati di grano duro e acqua, ai sensi del DPR187/2001.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore

Caratteristiche organolettiche

La pasta dovrà essere di semola di grano duro, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura e dovrà inoltre essere indenne da parassiti animali e vegetali.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione della dita, con frattura vitrea e non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- Presenza di punti bianchi oneri;
- Bottatura, venatura, bolle d'aria;

CARATTERISTICHE TECNICHE

- PASTA ALIMENTARE SECCA:

pasta in confezioni formato catering da kg.3- 5 nei seguenti indicativi formati: penne, mezze penne, sedani, sedanini, farfalle, fusilli, bucatini, conchiglie, pennette, mezze pennette, spaghetti, linguine, gomiti, cavatelli, orecchiette, trofie, gnocchetti sardi ed altri.

- PASTA ALIMENTARE SECCA BIO:

pasta prodotta con farine di produzione biologica in confezioni formato catering da kg.3-5 nei seguenti formati: penne, mezze penne, sedani, sedanini, farfalle, fusilli, bucatini, conchiglie, pennette, mezze pennette, spaghetti, linguine, gomiti e altri formati.

- PASTA ALIMENTARE INTEGRALE:

pasta prodotta con farine integrali in confezioni formato catering, anche addizionata con elementi di origine naturale che ne migliorano le caratteristiche nutrizionali lasciando inalterate le caratteristiche legate alla cottura

1.13 PRODOTTI D'UOVO

Descrizione del prodotto

Uova sode sgusciate: uova di gallina sode sgusciate in salamoia, refrigerate.

Prodotti d'uovo: prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o da loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana.

Ingredienti

Uova pastorizzate

Indicazione del lotto di produzione

Data di produzione o analogo.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti devono avere odore tipico dell'uovo fresco e non presentare odore di uovo marcio (acido solfidrico). Le uova sode sgusciate devono avere aspetto integro, non danneggiato, consistenza solida, colore dell'albume bianco, tuorlo centrato gusto tipico di uovo con percepibile sapore acidulo.

Per la produzione dei prodotti d'uovo non devono essere utilizzate uova che presentano:

1. ALTERAZIONI DA BATTERI

- Putrefazione verde: l'albume assume una colorazione verde e si evidenzia una forte fluorescenza
- Putrefazione incolore: il tuorlo si rompe e si mescola all'albume. All'apertura, l'uovo emana un odore repellente.
- Putrefazione nera: le uova appaiono opache ed emanano un odore putrido.
- Putrefazione rosa: comparsa di tinta rosa del contenuto dell'uovo
- Putrefazione rossa

2. ALTERAZIONI DA MUFFE

- Macchie superficiali
- Ammuffimento superficiale
- Putrefazione: l'albume assume un aspetto gelatinoso, rottura della membrana del tuorlo e mescolamento con l'albume
- Comparsa di sapori e odori anormali: odore e sapore di muffa o di terra, odore di fieno e sapori di pesce. La putrefazione delle uova è sempre preceduta dallo sviluppo di odore e sapore di cavoli cotti.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Caratteristiche microbiologiche

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la disponibilità del fornitore a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data della richiesta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ALBUME D'UOVO UHT:

albume pastorizzato ottenuto dalla sgusciatura di uova senza altre aggiunte, in confezioni da litri 1

- UOVA LESSE S.V.:

uova di cat. A, sgusciate e lesse, pezzi 60 circa a confezione. Il prodotto può essere consegnato anche conservato in salamoia in secchielli da 60 pezzi circa.

- UOVA PASTORIZZATE 1 LT:

prodotto ottenuto dalla sgusciatura d'uova intere fresche di Cat. A senza additivi, in brick.

- UOVA PASTORIZZATE 1 LT BIO:

prodotto ottenuto dalla sgusciatura d'uova intere fresche di Cat. A, proveniente da agricoltura biologica, in brick.

1.14 SALUMI

Descrizione del prodotto

Devono rispondere ai requisiti del DM21/09/05 ed essere privi di glutine.

Carni salate cotte

Carni salate sottoposte prima o dopo il confezionamento, a procedimenti di cottura ed, in alcuni casi, affumicatura. Devono essere ottenute da masse muscolari integre, con esclusione di prodotti "ricostruiti" e confezionati sottovuoto; si deve prevedere nel ciclo produttivo una pastorizzazione dopo il confezionamento. Devono essere prodotti senza aggiunta di polifosfati.

Insaccati cotti

Insaccati sottoposti a procedimenti di cottura, confezionati sottovuoto e senza aggiunta di polifosfati; non devono essere prodotti con budello bovino.

Si deve prevedere nel ciclo produttivo una pastorizzazione dopo il confezionamento.

Carni salate stagionate

Prodotti costituiti da intere regioni anatomiche o gruppi muscolari ben definiti in cui l'agente conservante è il sale, solo o associato ad altro mezzo conservativo.

Se in trancio disossati, devono essere confezionati sottovuoto. Si devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica.

Insaccati stagionati

Se in tranci, devono essere confezionati sottovuoto; non devono essere prodotti con budello bovino.

Ingredienti

Definiti in etichetta dal produttore **Indicazione del lotto di produzione** Data di produzione o scadenza.

Caratteristiche organolettiche

Tutte le preparazioni di carne al momento della consegna non devono presentare:

- Sapori, odori e colorazioni anomali
- Processi di irrancidimento: colore giallastro, odore piccante e penetrante e sapore amarognolo, irritante, disgustoso
- Processi di rammollimento
- Processi di cristallizzazione: al taglio tra le masse muscolari sono presenti numerosi cristalli di grandezza variabile
- Processi di putrefazione: comparsa di "nuclei di putrefazione" di colore verdastro e di odore putrido e nauseante
- Processi di fermentazione acida: odore e sapore acidulo, colore opaco grigiastro
- Processi di alveolizzazione: presenza di vacuoli più o meno grandi e numerosi
- Spaccature: lesione dell'insaccato
- Processi di ammuffimento
- Processi di brinatura
- Processi di inaridimento
- Processi di rigonfiamento

Carni salate cotte

Non devono presentare difetti esterni e interni; in particolare, non devono presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, sacche di gelatina e spazi interni vuoti, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e strepto bacilli, odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce o affumicato, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento latte bacillare; deve avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Insaccati cotti

L'impasto deve risultare omogeneo e non presentare granulosità. Non deve presentare difetti, tipo:

"Patinosità" esterna o odori sgradevoli, grasso di colore anomalo, irrancidito o comunque degradato; odore, colore, sapore anomalo, comprovanti un cattivo stato di conservazione o altre alterazioni; gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

Carni salate stagionate

Non devono presentare depositi di tirosina (formazioni biancastre dure e lucenti, visibili ad occhio nudo delle dimensioni di 1-3mm circa)

Insaccati stagionati Devono presentare impasto a grana uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate

e con parte interna completamente matura. Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

I prodotti devono risultare sufficientemente compatti e adatti ad essere affettati e non devono presentare:

- Filamentosità
- Processi di ingrigimento o imbrunimento: comparsa di colore grigiastro o grigio bruno.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **COPPA MONO:**

Prodotto salato stagionato realizzato con carne di suino. Stagionatura 4 mesi. In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr.80 circa a confezione

- **FINOCCHIONA:**

confezionata in rete, 30/45gg. Di stagionatura, diametro 10 cm circa, confezionata sottovuoto, peso 2/3kg circa

- **MORTADELLA IGP:**

prodotto cotto ottenuto da carni suine magre e lardello a cubetti. Senza polifosfati aggiunti. Confezionato sottovuoto. Diametro 20-22 cm, peso a pezzo kg 5 circa (mezza mortadella).

- **MORTADELLA MONO:**

prodotto cotto ottenuto da carni suine magre e lardello a cubetti. Senza polifosfati aggiunti. In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr.80 a confezione

- **PANCETTA TESA:**

prodotto ottenuto dalla stagionatura di pancetta di suino con cotenna, sale e spezie stagionatura totale min. 40gg. Grasso massimo 30%-40%. In confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da kg 2,5 circa

- **PROSCIUTTO ARROSTO:**

prodotto cotto arrosto ottenuto da assemblati di cosciotti suini disossati e aromi. Senza polifosfati. Confezionato sottovuoto. Peso per pezzo kg 6-8 circa

- **PROSCIUTTO COTTO:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato con cotenna. Senza polifosfati, confezionato sottovuoto. Peso per pezzo 7-8 kg circa

PROSCIUTTO COTTO A CUBETTI:

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato con cotenna. Senza polifosfati, cubettato in confezioni da kg 1 sottovuoto.

- **PROSCIUTTO COTTO MONO:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato con cotenna. In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr.80 a confezione

- **PROSCIUTTO COTTO SCELTO:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da cosciotto di suino disossato con cotenna. Massimo 10% di grassi. Senza polifosfati. Confezionato sottovuoto. Peso per pezzo da kg 7-8.

PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO SEMIDOLCE:

prodotto ottenuto dalla stagionatura di cosciotto di suino con cotenna, sale e spezie, successivamente disossato; confezionato sottovuoto, stagionatura totale min.12mesi. Peso per pezzo 5-7 kg circa

- **PROSCIUTTO CRUDO MONO:**

prodotto ottenuto dalla stagionatura di cosciotto di suino con cotenna, sale e spezie, successivamente disossato; In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr.80 a confezione

- **PROSCIUTTO DI PRAGA SCELTO COTTO:**

prodotto cotto ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato e aromi. Senza polifosfati, in confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da 4-5 kg circa

- **SALAME MILANO:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, confezionato con rete per alimenti, periodo di stagionatura da 30 gg a 60 gg, peso a pezzo 2kg.circa

- **SALAME MILANO MONO:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie e aromi, periodo di stagionatura da 30 gg a 60 gg, in confezione sottovuoto monoporzione, affettato, gr.80 a confezione

- **SALAME NAPOLI:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie e aromi, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45 gg. diametro 6-7 cm. Peso a pezzo 2kg circa

- **SALAME TOSCANO:** prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45gg. Confezionato in rete per alimenti. Peso a pezzo 3kg circa

- **SALAME UNGHERESE:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45gg. confezionato in rete per alimenti. Peso a pezzo 3-5 kg circa

- **SALAMINO PICCANTE:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, dal caratteristico sapore piccante, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45 gg. Confezionato in rete per alimenti o sottovuoto. Diametro 3-4 cm. Peso a pezzo 0,5 kg circa

- **SPALLA COTTA:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di spalla suino disossata Senza polifosfati. Pezzi da kg 6-8, confezionato sottovuoto.

- **SPECK IGP:**

prodotto ottenuto dalla stagionatura e affumicatura di cosciotto di suino disossato con cotenna, sale e spezie, stagionatura totale min.20sett. In confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da kg 2,5 circa

SPECK A FIAMMIFERI

Prodotto ottenuto dalla stagionatura e affumicatura di cosciotto di suino disossato con cotenna, sale e spezie, stagionatura totale min.20 settimane. In confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da kg1 circa, tagliato a listarelle.

Carni cotte confezionate sottovuoto o in atmosfera modificata

Descrizione del prodotto:

Prodotti a base di carne di tacchino, suino e bovino corrispondenti a preparazioni culinarie, cotte o precotte, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata e conservati mediante il freddo.

Ingredienti:

Espressi in etichetta dal produttore

Indicazione del lotto di produzione

Espresso in etichetta anche come "data di lavorazione e confezionamento"

Caratteristiche organolettiche:

assenza di:

- essiccamento
- imbrunimento o colorazioni anomale
- odori anomali
- ammuffimento

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **ARISTA COTTA:**

lonza di suino cotta in confezioni sottovuoto del peso di circa 2 kg

- **COTECHINO PRECOTTO:**

confezionato in materiale termo resistente.

TACCHINO ARROSTO:

sottovuoto in pezzi da 1-2 kg

- **WURSTEL SUINO:**

prodotto cotto ottenuto da carni suine macinate finemente in pezzi da 80 gr cad. in confezioni sottovuoto da 10-15pezzi, in cartoni da5-10kg

- **WURSTEL POLLO/TACCHINO:**

prodotto cotto ottenuto da carni di pollo (almeno60%) e tacchino (15-20%), macinati finemente, in pezzi da 80 gr cad. in confezioni sottovuoto da 10-15 pezzi, in cartoni da 5-10 kg

1.15 LATTE

Descrizione del prodotto

Latte

Latte pastorizzato di mucca da allevamenti nazionali alimentati nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale in vigore. Il latte deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari come da D.P.R.

14.1.97 n.54 e Reg CE 853/04 per quanto riguarda l'intero processo di produzione.

Burro

Prodotto ottenuto da crema di latte vaccino centrifugato; il contenuto in materia grassa deve essere almeno l'82%.

Panna

Prodotto ottenuto per centrifuga con crema di latte.

Creme pronte. Creme dessert fresche pastorizzate o UHT a base di latte, senza conservanti.

Ingredienti

Come da normativa comunitaria e nazionale in vigore

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Il latte deve avere colore opaco, bianco, tendente debolmente al giallo paglierino, sapore dolciastro, odore leggero e gradevole, non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali. Il latte in polvere deve avere le stesse caratteristiche del prodotto fresco di provenienza.

Il burro deve risultare fresco e non sotto posto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentar e alterazioni di colore sulla superficie; su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto (Ln.1526/56 e successive) e del buon stato di conservazione.

Tutti i prodotti devono avere:

- Odore gradevole
- Colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- Sapore non amaro
- Assenza di rigonfiamenti o screpolature
- Non presentare consistenza gessosa né marciumi.

Caratteristiche chimiche

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Il burro deve avere le seguenti caratteristiche:

- Assenza di olio di sesamo e amido
- Materia grassa non inferiore a 82%, indice di rifrazione a 35°C tra 44 e 48
- Acidi volatili solubili inferiori a 26 e insolubili fra 2 e 3,5.

La panna deve avere contenuto grasso minimo 20%, non deve contenere additivi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- BUDINI/DESSERT GUSTIVARI 100 GR.:

prodotto UHT confezionato in vasetti singoli da gr.100, in polipropilene per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità; gusti minimi richiesti: cacao, vaniglia, cream caramel.

- BURRO:

In panetto da gr. 1000 in pergamena vegetale o in carto alluminato, in cartoni da 5-10 kg

- LATTE FRESCO INTERO LT 1 PIU'GIORNI:

in bottiglia di materiale plastico o in brick

- LATTEU.H.T.INTERO DA LT.1:

in tetrabrik

- LATTEU.H.T.PARZIALM.SCREMATO LT 0,5:

in tetrabrik

- PANNAU.H.T:

in tetrabrik da 500 cl

1.16 FORMAGGI

Descrizione del prodotto

Il nome di "formaggio" o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina.

Caratteristiche:

Formaggi a pasta dura.

- 1.16.1 Coagulazione acido-presamica
- 1.16.2 Coagulo caseinico molto compatto e poco demineralizzato
- 1.16.3 Consistenza dura
- 1.16.4 Umidità bassa
- 1.16.5 Maturazione lunga
- 1.16.6 Cottura e pressatura della cagliata.

Formaggi a pasta filata.

- 1.16.7 Coagulazione acido-presamica
- 1.16.8 Coagulo caseinico o caseo-albuminoso mediamente demineralizzato
- 1.16.9 Consistenza tenera o dura
- 1.16.10 Umidità media o elevata
- 1.16.11 Maturazione rapidissima o media
- 1.16.12 Rassodamento coagulo per riscaldamento e filatura.

Formaggi freschi.

- 1.16.13 Coagulazione prevalentemente acida
- 1.16.14 Coagulo caseo-albuminoso destrutturato e demineralizzato
- 1.16.15 Consistenza tenera
- 1.16.16 Elevata umidità
- 1.16.17 Maturazione rapida
- 1.16.18 Nessuna cottura.

Formaggi a pasta molle.

- 1.16.19 Coagulazione acido-presamica
- 1.16.20 Coagulo caseinico uniforme strutturato e poco demineralizzato
- 1.16.21 Consistenza tenera o soffice
- 1.16.22 Umidità media o elevata
- 1.16.23 Maturazione rapida
- 1.16.24 Cottura assente o parziale.

Formaggi a pasta semidura.

- 1.16.25 Coagulazione tendenzialmente presamica

- 1.16.26 Coagulo caseinico compatto, ben strutturato e poco demineralizzato
- 1.16.27 Consistenza elevata
- 1.16.28 Umidità media
- 1.16.29 Maturazione media o lunga
- 1.16.30 Cottura, lavaggio e pressatura della cagliata.

Ingredienti

Formaggi a pasta dura, freschi, a pasta molle e a pasta semidura: latte, sale, caglio. Formaggi a pasta filata: latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore

Caratteristiche organolettiche

I formaggi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- 1.16.31 dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione e non presentare alterazioni di nessun genere
- 1.16.32 odore gradevole e tipico
- 1.16.33 colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- 1.16.34 sapore non amaro o piccante
- 1.16.35 assenza di rigonfiamenti o screpolature
- 1.16.36 non presentare consistenza gessosa né marciumi
- 1.16.37 avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Formaggi a pasta dura Grana Padano:

- 1.16.38 colore della pasta bianco o paglierino
- 1.16.39 aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti, delicati struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia
- 1.16.40 non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- 1.16.41 non deve presentare difetti esterni tipo mal crescenze o altro
- 1.16.42 deve essere stagionato almeno 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura
- 1.16.43 deve essere idoneo ad essere grattugiato

Emmenthal:

- 1.16.44 deve essere di solo latte vaccino
- 1.16.45 deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma
- 1.16.46 la pasta dovrà essere morbida, fondente, untuosa, esente da sfoglia, di colore paglierino e sapore caratteristico, l'occhiatura scarsa
- 1.16.47 deve esserne dichiarato il tipo di prodotto e del luogo di produzione
- 1.16.48 non deve presentare nessun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anomale o altre cause

Pecorino:

- 1.16.49 *Toscano*: Crosta liscia. Pasta di colore paglierino con piccole occhiature.
- 1.16.50 *Romano*: Crosta liscia di colore marrone, cappata con olio o terra gialla. Pasta di colore bianca o paglierino, con struttura compatta.
- 1.16.51 *Sardo*: crosta liscia, sottile di colore bianco o paglierino tenue. Pasta bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce –aromatico o leggermente acidulo.

Asiago:

- 1.16.52 Crosta sottile ed elastica, pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole.

Formaggi a pasta filata

Mozzarella fior di latte, bocconcini di mozzarella: il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Provola dolce, Scamorza affumicata, Provolone:

- 1.16.53 Puro latte vaccino fresco
- 1.16.54 Devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Formaggi freschi

Formaggi spalmabili tipo QUARK: Consistenza morbida, pastosa, spalmabile, di colore bianco o paglierino.

Ricotta di latte vaccino, ricotta di pecora, pastorizzata: Ottenuta dalla lavorazione del siero di latte, struttura grumosa, non coerente, a pasta bianca, gusto dolce.

Formaggi freschi tipo caprino:

- 1.16.55 Prodotto con latte di capra o misto
- 1.16.56 morbido, cremoso con pasta bianco candida e gusto delicato.

Formaggi a pasta molle Stracchino, Crescenza:

- 1.16.57 prodotto da puro latte vaccino fresco contenente fermenti lattici, caglio, sale;
- 1.16.58 pasta omogenea e non eccessivamente molle
- 1.16.59 non devono essere presenti difetti di sapore, odore, aspetto o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Robiola, Taleggio:

1.16.60 prodotti da solo latte vaccino intero

1.16.61 devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

1.16.62 non devono presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caciotta:

1.16.63 Prodotta da latte vaccino intero

1.16.64 Prodotta da latte misto di pecora e di vacca.

Gorgonzola dolce/piccante:

1.16.65 Prodotto da puro latte vaccino

1.16.66 Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause

1.16.67 Deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia

1.16.68 La pasta deve avere un aspetto compatto e non troppo molle

1.16.69 Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Brie(francese):

1.16.70 Prodotto da puro latte vaccino intero pastorizzato

1.16.71 Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

1.16.72 Non deve presentare difetti esterni

1.16.73 La patina di muffa deve essere omogenea e solo esterna, senza infiltrazioni

Feta:

prodotta con latte di capra e di pecora

- Colore bianco intenso
- Sapore piccante e salato
- Pasta compatta ma friabile,
- Odore "salino" dovuto alla lunga permanenza in salamoia.

Formaggi a pasta semidura Fontina:

- Prodotta da solo latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione. Crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- Pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- Non deve presentare alcun difetto né di sapore né di odore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- Deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- Sapore dolce caratteristico.

Edamer:

- Forma parallelepipedica, sapore delicato, crosta rossa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ASIAGO DOP A FORME:

in spicchi da 1-2 kg, in confezioni sottovuoto

- BRIE A FORME:

in forme da kg 1, in pergamina vegetale

- CACIOTTA:

formaggio da latte misto vacca/pecora in forme da kg 2-2,5

- CRESCENZA/STRACCHINO MONO PORZIONE:

di forma parallelepipedica, in carta pergamenata bianca ed impacchettato esternamente con materiale idoneo a stampa. Gr 100

- EDAMER:

Peso unitario kg. 2,5 ca, confezionato in materiale idoneo

- EMMENTHAL A TRINCI:

Peso unitario kg. 2,5 ca, con involucro protettivo, sottovuoto

- FETA GRECA:

in vaschette di polistirolo termosaldate, kg 1,5-2 con liquido di governo

- FONTINA A FORMA:

in spicchi da 1-2 kg, in confezioni sottovuoto

- FORMAGGIO MONOPORZIONE SPALMABILE:

formaggio fresco spalmabile confezionato singolarmente; gr. 100

- FORMAGGIO SPALMABILE TIPO QUARK:

formaggio fresco spalmabile in confezioni da Kg 0,5/1

- GORGONZOLA DOLCE DOP:

tagliato in ottavi confezionato in film di alluminio inserito in vaschette termosaldate

- GRANA PADANO:

tagliato in ottavi in confezione sottovuoto

- **MIX FORMAGGI GRATTUGIATI:**
miscela di formaggi a pasta dura grattugiati in sacchetti in polietilene da kg.1
- **FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO:**
grana grattugiato in sacchetti/confezioni di polietilene da 1 kg
- **MOZZARELLA FIOR DI LATTE GR 100:**
di formato ondeggiante-ovoidale, con imballaggio preconfezionato singolo e con presenza di idoneo liquido di governo
- **MOZZARELLA A FILONI:**
di forma parallelepipedica o cilindrica, da kg 1 imballaggio preconfezionato singolo in cartoni da 10 kg ca.
- **MOZZARELLA CILIEGINE:**
di formato ondeggiante-ovoidale, con presenza di idoneo liquido di governo, peso unitario di gr.15 ca, confezionate in busta con peso netto Kg.1 ca.
- **MOZZARELLA A CUBETTI**
Formaggio a pasta filata di latte vaccino pastorizzato confezionato in atmosfera protettiva e con taglio a cubetti, in confezioni da 1-2,5 kg
- **PECORINO ROMANO GRATTUGGIATO:**
in confezioni sottovuoto da kg 1
- **PECORINO TOSCANO DOP:**
di forma cilindrica a facce piane, peso unitario kg.3 ca.
- **PECORINO TOSCANO SEMIFRESCO DOP:**
di forma cilindrica a facce piane, peso unitario kg.3 ca.
- **PROVOLA DOLCE A FILONI:**
formaggio a pasta filata di forma cilindrica, paraffinato, formato da 2 kg ca.
- **RICOTTA DI VACCA:**
in vaschetta da kg.1,5 ca. chiusa con film termosaldato
- **RICOTTINA MONOPORZIONE:**
in vaschetta da gr.100
- **ROBIOLA MONOPORZIONE:**
in confezione da gr.100
- **SCAMORZA AFFUMICATA:**
peso unitario kg.1,5 ca. in confezione sottovuoto
- **STRACCHINO/CRESCENZA DA KG 1:**
confezionati in carta politenata in cartoni da 5 kg ca.
- **TALEGGIO A FORME:**
in forme da kg 2 ca

1.17 YOGURT

Descrizione del prodotto

Latte fermentato, ottenuto per via biologica con fermenti lattici; lo yogurt deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, dal contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunti.

Ingredienti

Come da normativa comunitaria e nazionale in vigore

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Lo yogurt deve essere prodotto con latte intero, parzialmente o totalmente scremato e non deve contenere, nel caso di yogurt alla frutta, conservanti, neanche come residuo nella frutta.

Tutti i prodotti devono avere:

- Odore gradevole
- Assenza di muffe
- Colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- Sapore non amaro
- Assenza di rigonfiamenti o screpolature
- Non presentare consistenza gessosa né marciumi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **YOGURT TRADIZION. GUSTI VARI 125GR:**
confezionato in vasetti singoli da 125 gr., in confezioni multiple da min. 8 pz prestampato, in PS per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità. Intero e magro. Gusti minimi richiesti: intero, magro, fragola, ananas, frutti di bosco, agrumi, albicocca, pesca, banana, caffè, ciliegia, vaniglia, cereali. Prodotto richiesto senza glutine

- **YOGURT GUSTI VARI 125 GR BIO:**
proveniente da produzione biologica, confezionato in vasetti singoli da 125 gr., in confezioni multiple da min.8 pz per stampato, in PS per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità. Intero e magro. Gusti minimi richiesti: intero, magro, fragola, ananas, frutti di bosco, agrumi, albicocca, pesca, banana, caffè, ciliegia, vaniglia, cereali, pera o altri

- YOGURT BIANCO SECCHIELLO:
yogurt bianco tradizionale da latte intero in secchio da 5kg, senza zuccheri aggiunti.
- YOGURT GRECO BIANCO SECCHIELLO:
yogurt bianco colato (es. yogurt greco) da latte intero in secchio da 5 kg, senza zuccheri aggiunti.

1.18 PRODOTTI SENZA GLUTINE

Descrizione del prodotto

Alimenti specificamente formulati per soggetti intolleranti al glutine, riportanti la dicitura "senza glutine" in etichetta, secondo le indicazioni del Regolamento Europeo 828/2014 e del Ministero della Salute, oppure a marchio AIC "spiga barrata" ed inseriti nel Registro Nazionale degli alimenti dietetici senza glutine, in cui il glutine eventualmente presente deve essere sempre inferiore a 20 ppm e ciò tenendo conto non solo degli ingredienti, ma anche delle possibili contaminazioni durante tutte le fasi di produzione (stoccaggio, lavorazione, confezionamento, ecc.).

Ingredienti

Come da normativa comunitaria e nazionale in vigore.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Tutti i prodotti non devono presentare segni di alterazioni, infestazioni, contaminazioni di qualsiasi genere visibili ad occhio nudo.

Le caratteristiche sensoriali sono quelle caratteristiche dei prodotti richiesti.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CRACKERS SALATI SENZA GLUTINE:

cracker ottenuti da farine senza glutine, privi di lattosio, uova e conservanti, confezionati in bustina mono porzione vendibile singolarmente da gr.25 circa.

- FARINA SENZA GLUTINE:

ottenuta da miscela di farine senza glutine, in confezioni da 1 kg circa, idonea per la preparazione di pane, pizza, besciamelle.

- PASTA PER LASAGNE SENZA GLUTINE

pasta secca per lasagne, ottenuta da farine senza glutine e uova, in confezioni da almeno 0,250 kg.

- TORTELLINI SENZA GLUTINE:

pasta all'uovo con forma e ripieno tipici, fresca o surgelata, ottenuta da farine senza glutine, in confezioni da 0,300-0,500 kg.

- PANINI SURGELATI SENZA GLUTINE:

panini surgelati forme varie (rosetta, sfilatino, o altro) e ottenuti da farine senza glutine bianche o con semi, formato da 70-80g circa, confezionati in bustina monoporzione sigillata.

- PASTA ALIMENTARE SECCA SENZA GLUTINE:

pasta secca vari formati (penne, sedani, spaghetti, tortiglioni, fusilli o altro) ottenuta da farine senza glutine, in confezione da 0,500-1 kg.

- PANGRATTATO SENZA GLUTINE:

pane grattugiato ottenuto da prodotti da forno preparati con farine senza glutine in buste 0,500-1 kg.

- TRAMEZZINI SENZA GLUTINE:

prodotto refrigerato senza glutine specificamente formulato per persone intolleranti al glutine, gusti vari (es. tonno e pomodoro, prosciutto e funghi, gamberi e verdure, pomodoro e mozzarella senza lattosio), confezionati in atmosfera protettiva, da conservare in frigorifero tra 0/+4°C, grammatura 150 g circa.

- GRISSINI SENZA GLUTINE:

grissini ottenuti da farine senza glutine, olio extra vergine di oliva circa 6%. Senza lattosio, uova e conservanti. Confezionati in bustina sigillata, vendibile singolarmente, grammatura 30 g circa.

- MERENDINE SENZA GLUTINE GUSTI VARI:

merendine prive di grassi idrogenati e conservanti, preparate con farine senza glutine, delle seguenti tipologie: tortine, plumcake, wafer, saccottini, pandispagna, barrette, wafer vaniglia/nocciola/cacao, crostatine nocciola/albicocca, magdalenas, croissant ripieni con marmellata, cacao o crema ecc., confezionate in bustine monoporzione vendibili singolarmente, grammatura 40g circa.

LOTTO 8 OLIO EXTRA VERGINE OLIVA

1.1 OLII

Descrizione del prodotto

Olio extravergine di oliva: estratto per molitura delle olive. Si fa riferimento alla classificazione degli olii d'oliva definita dal Reg. CE n°1513/01, Reg.CE182/09.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione Definita dal produttore **Caratteristiche organolettiche**

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti. Le caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati dal Reg.CE2568/91 ed eventuali successive modifiche o integrazioni.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- OLIO EXTRAVERGINE OLIVA LT. 1:

in bottiglia di vetro da lt.1, sigillato con capsula antirabbocco.

- OLIO EXTRA VERGINE OLIVA LT 1 BIO

In bottiglia di vetro da lt.1, sigillato con capsula antirabbocco, prodotto con olive provenienti da agricoltura biologica.

- OLIO EXTRAVERGINE OLIVA DA LT. 5:

bottiglia in PET o lattine in banda stagnata da lt.5, con tappo dosatore