

ALLEGATO “N. 1”

Tabelle merceologiche

Tutti i prodotti forniti devono possedere tutti i requisiti contenuti nelle leggi di riferimento vigenti.

L’etichettatura deve essere conforme a quanto previsto dalla legge in vigore.

Inoltre l’etichettatura deve rispettare quanto previsto nella legge sugli allergeni vigente

PASTE E RISI ALIMENTARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola deve essere confezionata esclusivamente con semola di grano duro e deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD CHIMICO-FISICI

umidità	12.5% max
Ceneri	0.70 - 0.85 %
sostanze azotate	10.5 % min.
Acidità	4 max
cellulosa	0.20 - 0.45 %

CARATTERISTICHE GENERALI

Sapore e odore	gradevole
Colore	giallo ambrato
aspetto	uniforme, traslucido
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Tale pasta deve tenere la cottura per almeno 20' senza spaccarsi o cambiare di forma e l'acqua, nella quale è stata cotta, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I singoli pezzi (per qualsiasi tipo di formato) devono rimanere integri, ben separati tra loro, senza presentare collosità amidacea in superficie.

Gnocchi di patate

Devono essere prodotti esclusivamente con farina di grano tenero (tipo 00), patate (60% min.), latte scremato in polvere, sale. Saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	≤ 11 /g su 1 u.c. ≤ 110 /g su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
Colore	da bianco perlaceo a paglierino
Impurità	assenti
Imperfezioni	assenti
Stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
Confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

Paste ripiene (tortellini e ravioli)

Potranno contenere ripieni di carne, verdura e latticini; saranno forniti freschi in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera modificata.

Tutti i prodotti devono essere assenti da additivi, coloranti e conservanti.

Alla consegna devono avere un intervallo minimo dalla scadenza di 15 giorni.

Gli ingredienti impiegati nella produzione devono essere chiaramente indicati nelle forme di legge.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo la cottura devono presentare aspetto consistente e con pasta soda e elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido e con assenza di retrogusti.

Devono avere un rapporto pasta/ripieno pari a 80/20.

Per quanto riguarda i ravioli di magro il rapporto pasta/ripieno deve essere pari a 60/40.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere, onde evitare avanzi sfusi di prodotto. E' vietato il riutilizzo di eventuale prodotto crudo avanzato.

I prodotti dovranno rispondere ai seguenti requisiti:

STANDARD BATTERIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5$ UFC/g su 3 u.c. $\leq 10^6$ UFC/g su 2 u.c.
Salmonella spp.	assente in 25 g su 5 u.c.
Stafilococco aureo	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 5 \times 10^2$ UFC/g su 1 u.c.
Clostridium perfringens	$\leq 10^2$ UFC/g su 4 u.c. $\leq 10^3$ UFC/g su 1 u.c.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ su 1 u.c. $\leq 110/g$ su 2 u.c.
Bacillus cereus	$\leq 10^4$ UFC/g

CARATTERISTICHE GENERALI

sapore e odore	gradevole
colore	tipico del prodotto
impurità	assenti
imperfezioni	assenti
stato fisico	fresco o sottovuoto o in atmosfera modificata
confezione	integra, priva di sporcizia, con etichetta indelebile

Pasta lievitata

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo 0 e/o 00, acqua, sale, olio extravergine d'oliva e lievito di birra.

Deve essere consegnata in recipienti lavabili muniti di coperchio o in involucri per alimenti atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento.

La pasta deve essere stata preparata da non più di 12 ore al momento della consegna.

Riso superfino

Deve essere delle migliori qualità, fresco di pila, ben spagliato, pulito, secco, senza odori, provenire dall'ultimo raccolto e deve aver subito la lavorazione di secondo grado.

Dovrà avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità	14.5% max
Metalli pesanti	assenti
cloroderivati	assenti
carbonati	assenti

CARATTERISTICHE GENERALI

Sapore e odore	gradevole
Colore	bianco uniforme
polvere biancastra	assente dopo sfregatura
corpi estranei	assenti
grani spuntati	2% max
grani rotti	5% max
grani neri e vaiolati	0.5% max
grani gialli e rossi	2% max

Il riso deve cuocere in almeno 15' circa e sopportare una sovracottura di almeno 1' e l'acqua, nel quale è stato cotto, deve risultare chiara o tutt'al più opalescente.

I chicchi devono rimanere integri e ben separati tra loro.

riso parboiled

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna.

Riso arborio

Non deve essere trattato con sostanze non consentite, possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, e alterazioni di tipo microbiologico. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

FARINE

Farina di tipo 00

La farina di tipo grano tenero di tipo “00” non deve aver subito nessun trattamento con agenti fisici o chimici, deve essere esente da qualsiasi sostanza organica o inorganica che ne possa modificare il colore o comunque alterarne o variarne la composizione naturale.

Deve essere ben conservata e avere, su 100 g. di sostanza secca, le seguenti caratteristiche :

STANDARD BATTERIOLOGICI

Filth test	< 50 insetti o loro frammenti/50g su 6 u.c.
	< 1 pelo di roditore/50g su 6 u.c.

STANDARD CHIMICO-FISICI

Umidità	14.5% max
Ceneri	0.5 max
cellulosa	//
Glutine secco	//

Farina di mais

La farina bramata per polenta deve presentarsi ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni.

Deve presentare alla data di consegna un intervallo minimo di almeno sei mesi dalla data di scadenza.

PANE COMUNE

Prodotto con farine selezionate non deve contenere additivi, conservanti, antiossidanti o quant'altro non consentito dalla legge.

Il pane da fornire deve essere esclusivamente di produzione giornaliera, è divieto all'uso il pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto.

Il pane sarà prodotto con farina di grano tenero per panificazione avente caratteristiche del tipo "0" e "00".

All'analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche :

CARATTERISTICHE GENERALI

Crosta	dorata e croccante
Mollica	morbida non collosa
gusto e aroma	ben equilibrati
corpi estranei	assenti

UMIDITA MAX TOLLERATA

pezzature fino a 70 g	29% max
Pezzat. da 100 a 250 g	31% max

La fornitura deve avvenire in recipienti idonei per il trasporto di alimenti e perfettamente lavabili.

Il pane dovrà essere veicolato in sacchi idonei che lo riparino da contaminazioni esterne. Non è consentito l'utilizzo di pane confezionato con involucri, film o pellicole di derivazioni plastiche.

Pane grattugiato

Dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane con le caratteristiche merceologiche del pane comune.

Deve essere consegnato in confezioni sigillate con etichettatura prevista dalla normativa vigente.

LEGUMI SECCHI

Si utilizzeranno prodotti di diverse tipologie quali fagioli borlotti e lenticchie in confezioni originali.

Tali prodotti oltre ad essere ben mondati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Muffe	assenti
Insetti	assenti
corpi estranei	assenti
Essiccazione	uniforme

Le confezioni dovranno avere scadenza di non meno di 12 mesi alla data di consegna. Dovranno inoltre essere procedurizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

CONDIMENTI

Olio extra vergine d'oliva

Prodotto ottenuto esclusivamente per sgocciolamento dalla spremitura meccanica delle olive senza aver subito manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e la filtrazione.

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

Olio di semi di arachidi

Il prodotto deve essere consegnato in recipienti ermeticamente chiusi ed apribili mediante effrazione, oppure muniti di sigillo di garanzia recante la denominazione del prodotto o la sigla del confezionatore, applicato in maniera tale da impedire che il contenuto del recipiente possa essere prelevato senza la rottura del sigillo stesso.

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino con un contenuto di materia grassa pari all'82% e, all'esame chimico, deve risultare privo di :

- materie coloranti e agenti di conservazione ;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali ;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione .

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	≤ 10.000
Coliformi totali	M = 10 m = 0 c = 2 n = 5
Stafilococco aureo	$< 10^2/g$
Salmonella spp.	assenti in 25 n = 5 c = 0
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Muffe e lieviti	$< 10^2/g$

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	da bianco a bianco-paglierino
odore	tipico, di latte
aspetto	compatto
Corpi estranei	assenti

LATTE FRESCO INTERO

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Fresco, pastorizzato, intero in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente. E' consentito l'uso di latte UHT con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco.

Per gli asili nido andrà consegnato in confezioni da lt. 0.5.

STANDARD CHIMICO-FISICI

peso specifico a 15°C	tra 1.029 e 1.034
Contenuto in grassi	non inf. al 3%
residuo secco magro	non inf. al 9%
peso specifico a 15°C	tra 1.027 e 1.030

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore	bianco tendente debolmente al giallo opaco
Odore	leggero, gradevole
Sapore	dolciastro, non acido

YOGURT

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti, vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a $10^6/g$.

Dovrà essere confezionato con latte intero, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari

Le confezioni dovranno essere da 125 gr. .

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.

La data di scadenza, al momento del consumo, dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

Batteri lattici	$< 10^6/g$
Coliformi	$\leq 10/ml$
Stafilococco aureo	$\leq 10/ml$
Listeria monocytogenes	assente in 1 g
Salmonella spp.	assente in 25 g n = 5 c = 0
Muffe	$< 10/g$
Lieviti	$< 10^2/g$

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto	Liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero
Odore	leggero, gradevole
Sapore	caratteristico

BUDINO

Si intende un prodotto confezionato con latte intero e parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina e/o carragenina, da conservare in frigorifero.

La massima carica microbica tollerata è di 1000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

FORMAGGI

Freschi e da taglio

Devono essere prodotti con materie prime conformi alla normativa vigente, con latte pastorizzato proveniente da stalle risanate, con tecnologia adeguata e possedere tutte le caratteristiche fisiche ed organolettiche proprie di ciascun formaggio

In generale non devono risultare amari, con colorazioni anomale, all'esterno non devono presentare screpolature, fenditure o fori e devono possedere la tipica consistenza ; la pasta deve presentarsi omogenea ed avere ottenuto il giusto punto di maturazione e stagionatura.

Alla data del consumo, la data di scadenza dei formaggi freschi deve avere ancora un margine di 10 giorni.

I formaggi richiesti dovranno possedere le caratteristiche di qualità, merceologiche, di lavorazione e di produzione previste dalla legislazione vigente.

I formaggi devono rispondere ai seguenti standard microbiologici :

FORMAGGI FRESCHI - FRESCHI FILATI

Coliformi	$M = 10^5$ $m = 10^4$ $c = 2$ $n = 5$
Escherichia coli	$M = 10^3$ $m = 10^2$ $c = 2$ $n = 5$
Stafilococco Aureo	$M = 10^3$ $m = 10$ $c = 2$ $n = 5$
Salmonella spp.	assente in 25 g $c = 0$ $n = 5$
Listeria monocytogenes	assente in 25 g $c = 0$ $n = 5$

RICOTTA FRESCA DI VACCA

Escherichia Coli	$\leq 10/g$
Stafilococco Aureo	$\leq 102/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	assente in 1 g

FORMAGGI DURI

Escherichia Coli	≤ 10/g
Stafilococco Aureo	≤ 100/g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Muffe e lieviti	≤ 1.000/g

Devono inoltre possedere le seguenti caratteristiche :

FORMAGGI FRESCHI FILATI

colore della pasta	bianco
Odore	leggero
Amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI FRESCHI

colore della pasta	bianco
Odore	leggero
Amarone	assente
struttura pasta	molle
struttura crosta	assente
corpi estranei muffe	assenti

FORMAGGI DURI

colore della pasta	giallo o paglierino
Odore	tipico
Amarone	assente
corpi estranei muffe	assenti

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggio, tra i quali :

- Bel Paese
- Crescenza
- Edamer
- Emmenthal
- Fontal
- Italico
- Latteria
- Mozzarella bocconcini gr. 30
- Mozzarella gr. 125

- Mozzarella pizzeria
- Ricotta fresca di vacca
- Robiola fresca
- Formaggio spalmabile fresco
- Taleggio

Tutti i formaggi freschi dovranno essere confezionati in monoporzione.
Per la mozzarella, in bocconcini da gr. 30, sono consentite confezioni multiple per un max. di 30-33 porzioni.

La legislazione di riferimento è quella vigente, fatto salva quella specifica per i prodotti tipici e DOC,≠

Parmigiano Reggiano Grana Padano dop

Gli standard microbiologici di riferimento sono i seguenti :

<u>Escherichia Coli</u>	<u>≤ 10/g</u>
<u>Stafilococco Aureo</u>	<u>≤ 100/g</u>
<u>Salmonella spp.</u>	<u>assenti in 25 g.</u>
<u>Muffe e lieviti</u>	<u>≤ 1.000/g</u>

PRODOTTI AVICUNICOLI

Pollo fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di pollo deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Anaerobi solfito/riduttori	$< 10^2/g$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/g$
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	$\leq 11/g$ in 1 u.c. $\leq 110/g$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	tipico
colore e consistenza del grasso	da paglierino a giallo sottile
colore del muscolo	rosato sfumato, paglierino
tracce di sangue	assenti
contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	finissima
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

I prodotti da utilizzare sono esclusivamente:

- cosce di pollo taglio Germania
- fuselli
- petto di pollo

Tacchino fresco (Vietato l'utilizzo di congelato e surgelato)

La carne di tacchino deve provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono esser animali con classe di appartenenza "A", con una macellazione recente (tra i 2 e i 5 giorni), raffreddati a secco e senza l'aggiunta di acqua, devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CEE, e devono possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 10 ⁶ /g
Escherichia coli	< 10 ² /g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella spp.	assente in 25 g.
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco - sottile
colore del muscolo	rosato
tracce di sangue	assenti
Contusioni gravi	assenti
grana del muscolo	medio-fine
colorazioni anomale	assenti
corpi estranei, sporcizia	assenti

Inoltre le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore ai 2 giorni.

Il prodotto da utilizzare è esclusivamente:

- fesa di tacchino, femmina o maschio, senza ala

Uova fresche nazionali

Le uova fresche devono essere di origine nazionale e provenire da animali allevati “a terra” e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono avere categoria di qualità “EXTRA” o “A”, categoria di peso “2” da 65 a 70 g e devono possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Flora aerobica a 32°C	≥ 100.000 colonie/g in 3 u.c. ≥ 1.000.000 colonie/g in 2 u.c.
Salmonella	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria	non superiore a 6 mm. e a 4 mm. per la categoria extra
Guscio e cuticola	puliti e intatti
Albume	chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	sviluppo impercettibile
Odore	prive di odori estranei

Uova fresche pastorizzate

Per il confezionamento di frittate, omelette o di altri prodotti manipolati, nei quali è previsto l'utilizzo di uova fresche, andranno utilizzati esclusivamente prodotti d'uovo che devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto
- essere preparate conformemente alla normativa vigente

- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione
- essere muniti di bollo sanitario

Dovranno avere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$\leq 10^5/g$
Enterobatteri	$\leq 10/g$
Stafilococco aureo	$\leq 10/g (*)$
Salmonella spp.	assente in 25 g

(*) limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

I contenitori d'imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana
- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

CARNI BOVINE e SUINE

Carne bovina fresca refrigerata - Vitellone (esclusa surgelata e congelata)

Le carni bovine devono provenire da animali non castrati e di età non superiore ai 20 mesi, di categoria "A", oppure da carcasse di animali femmine che non abbiano partorito, categoria "E", classificati per conformazione con le lettere "U" e "R" e con stato d'ingrassamento "Z".

Le forniture dovranno provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	< 5 x 10 ⁶ /cm ² (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	< 5 x 10 ² /g
Escherichia coli	< 5 x 10 ² /g
Stafilococco aureo	< 5 x 10 ² /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	≤ 11/g in 1 u.c. ≤ 110/g in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	gradevole caratteristico
colore e consistenza del grasso	bianco, sottile in strato sodo
colore del muscolo	da rosato a rosso chiaro
Corpi estranei	assenti
grana del muscolo	fine
tessitura	compatta
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto
 I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente :

- fesa
- sottofesa

Carne di vitello fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire da animali nutriti esclusivamente con alimentazione latte, di ambo i sessi, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione, classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche ed inibenti.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	latteo caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	da bianco latte a rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	2%

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto

I tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- fesa
- sottofesa

Carne di suino fresca refrigerata (esclusa surgelata e congelata)

Le carni devono provenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito CEE e pertanto muniti del bollo CEE M e S.

Le carni devono avere le seguenti caratteristiche :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	
	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$ (escluso lattici)
Anaerobi solfito/riduttori	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Escherichia coli	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Stafilococco aureo	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	$\leq 11/\text{g}$ in 1 u.c. $\leq 110/\text{g}$ in 2 u.c.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	caratteristico
colore del grasso	bianco, sottile
colore del muscolo	rosato
corpi estranei e malformazioni	assenti
grana del muscolo	finissima
Essudato del sottovuoto	1-2 %
Scarto di lavorazione	1%

Inoltre la carne dovrà essere esente da sostanze estrogeniche e inibenti.

La carne dovrà essere costituita da tagli anatomici confezionati sottovuoto

Il tagli anatomici da utilizzare sono esclusivamente:

- lonza taglio "Bologna" (taglio comprendente solo la lombata)

Hamburger

Dovranno essere confezionati con carne di bovino adulto o vitello o tacchino o pollo, avente le caratteristiche indicate ai capitoli precedenti.

Composizione:

- Carne, per ogni singola tipologia: non inferiore al 90%
- Tasso di grasso < = 20%
- Rapporto collagene 7 proteine di carne < = 15

Altri ingredienti consentiti (globalmente non superiore al 10% del prodotto): pangrattato, farina tipo "0", lievito naturale, sale e aromi.

Non sono consentiti conservanti, né proteine di soia. Non è consentita la macinatura delle carni e il confezionamento degli hamburger presso il Centro di Cottura, se non munito di Bollo CEE "S", comunque su specifica autorizzazione scritta da parte del Committente.

SALUMI

Prosciutto cotto 1^ qualità

Per prosciutto cotto si intende esclusivamente la coscia, con la giusta distribuzione di parti grasse e magre, ben pressate, senza aree vuote e priva di difetti esterni e interni. Dovrà avere pezzatura media di Kg. 6-8.

Il prosciutto cotto utilizzato dovrà essere di produzione nazionale, prodotto secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche. Dovranno essere confezionati in sottovuoto, rivestiti con alluminato o accoppiato. E' vietato l'utilizzo di prosciutto cotto "ricostruito" o "ricomposto".

Tali prosciutti devono essere privi di polifosfati aggiunti. Eventuali additivi dovranno essere dichiarati in etichetta e presenti in quantità consentite dalla normativa vigente.

Potrà essere richiesta la fornitura di prosciutto cotto privo di polifosfati aggiunti e di caseinati di calcio.

Deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	10 ⁴ /g
Escherichia coli	< 10/g
Anaerobi solfito/riduttori	< 10/g
Stafilococco aureo	< 10/g
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
Listeria monocytogenes	assenti in 25 g.

CARATTERISTICHE GENERALI

odore	fragrante caratteristico, assenza di retrogusto metallico, amaro e acido
colore e strato del grasso	Perfettamente bianco, compatto
colore del muscolo	rosato (entro 6 ore dal taglio)
Corpi estranei	assenti
traumi e picchiettature	assenti
liquido percolato e patinosità	assenti
Colorazioni anomale, iridescenza	assenti
parti tendinee e connettivali	assenti

Prosciutto Crudo di Parma

Deve possedere i seguenti requisiti :

PRODOTTI SURGELATI E CONGELATI

Ittici

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelazione o congelazione e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo.

I filetti e le trance di pesce congelati/surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto

paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di freschezza.

I prodotti da fornire sono :

- Filetti di platessa
- Filetti di pesce persico
- Cuori di nasello
- Cuori di merluzzo
- Bastoncini di pesce

I prodotti forniti potranno essere solo “surgelati”; solo i filetti di platessa potranno essere “congelati”.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre deliscati, privi di pelle, squame, cartilagini e lisce e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

I bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto.

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura, se consentito dal committente, monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo.

Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6$ /ufc/g
Coliformi	$< 10^3$ /ufc/g
Coliformi fecali	$< 10^2$ /ufc/g
Stafilococco aureo	$< 10^2$ /ufc/g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes (x congelati)	≤ 11 /g in 1 u.c. ≤ 110 /g in 2 u.c.

Vegetali

Dovranno essere in confezioni originali intatte.

I prodotti dovranno risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie, di consistenza non legnosa né spappolata.

I prodotti da fornire sono :

- Fagiolini extra fini
- Piselli finissimi
- Finocchi
- Minestrone (composto da almeno 8 qualità di verdure)
- Spinaci
- Biete/erbette

Dovranno possedere i seguenti requisiti:

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$< 10^6/g$
Escherichia coli	$< 10^2/g$
Listeria monocytogenes (x congelati)	$\leq 11/g$ in 2 u.c. $\leq 110/g$ in 3 u.c.

RODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta fresca

La frutta fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia vigenti e alle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti devono avere i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- essere esenti da difetti
- avere grammatura e calibratura come richiesta
- presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo
- essere omogenei ed uniformi
- essere privi di alterazioni dovute a parassiti
- essere privi di parassiti
- essere privi di ogni residuo di fertilizzanti e antiparassitari
- essere privi di umidità esterna anomala
- essere privi di odore e/o sapore estranei

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali
- hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione

Per quanto riguarda il calendario, si riporta a titolo indicativo, quanto segue:

SETTEMBRE:	uva, mele, pere, prugne, banane
OTTOBRE:	uva, mele, pere, banane, kiwi
NOVEMBRE/FEBBRAIO:	mele, pere, cachi, arance, mandarini, mandaranci, mapo, banane, kiwi
MARZO/APRILE:	mele, pere, arance, banane, kiwi
MAGGIO/LUGLIO:	fragole, mele, pere, prugne, pesche, albicocche, banane, kiwi, cocomeri, meloni

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale;

- Natura del prodotto, designazione della specie se non visibile dall'esterno;
- Designazione delle varietà e/o tipo;
- Origine del prodotto
- Categoria e calibro

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Mele e pere da tavola

Tali frutti dovranno essere sufficientemente sviluppati da poter proseguire il processo di maturazione in modo tale da raggiungere il grado di maturità appropriato in funzione delle caratteristiche varietali.

Le mele e le pere da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Tuttavia possono essere ammessi :

- leggeri difetti di forma
- leggeri difetti di sviluppo
- leggero difetto di colorazione
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato

La polpa non deve essere in alcun modo deteriorata. I difetti della buccia che non pregiudicano l'aspetto generale e la conservazione sono tuttavia ammessi entro i seguenti limiti :

- i difetti di forma allungata non devono superare 2 cm. di lunghezza
- per gli altri difetti, la superficie totale non deve superare 1 cm², salvo per quelli derivanti da ticchiolatura, che non devono estendersi su una superficie superiore a ¼ di cm².

Le pere non devono essere grumose.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

mele	⇒	60 mm
pere	⇒	55 mm

Agrumi

Gli agrumi devono essere stati raccolti con cura e aver raggiunto un adeguato grado di sviluppo e maturazione rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Gli agrumi devono essere esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno dovuto al gelo e da estese ammaccature o lesioni cicatrizzate.

Gli agrumi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà e del tipo, tenuto conto dell'epoca di raccolta e delle zone di produzione.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione dei frutti di una determinata partita:

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

limoni	⇒	45 mm
arance	⇒	53 mm
mandarini	⇒	45 mm
clementine	⇒	35 mm
mapo	⇒	35 mm

Gli agrumi devono essere confezionati in modo che sia garantita una protezione adeguata al prodotto.

I materiali e la carta utilizzati all'interno dell'imballaggio devono essere nuovi, puliti e di sostanze che non possono provocare alterazioni esterne o interne dei prodotti.

Pesche

Le pesche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le pesche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Le pesche aperte al punto d'attacco del peduncolo non sono ammesse.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di sviluppo

→ lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

pesche	⇒	da 51 mm a 56 mm
--------	---	------------------

Albicocche

Le albicocche devono essere state raccolte con cura.

Lo sviluppo e lo stato di maturazione deve essere rispondente alle caratteristiche proprie della varietà e della zona di produzione.

Le albicocche da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà tenuto conto della zona di produzione.

La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento.

Tuttavia possono essere ammessi i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

albicocche ⇒ 30 mm

Prugne

Le prugne devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le prugne da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino l'aspetto esterno del prodotto né la conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di sviluppo
- lievi difetti di colorazione

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Varietà a frutti grossi	⇒	34 mm
Mirabelle e susine di Dro	⇒	20 mm
Altre varietà	⇒	28 mm

Fragole

Le fragole devono essere state raccolte con cura.

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le fragole da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
 - presenza di piccola zona biancastra
- Devono essere prive di terra.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

fragole ⇒ 18 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso)

Ciliege

Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

Le ciliege da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non nuocciano né all'aspetto esterno del frutto né alla sua conservazione, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione

Devono essere esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

ciliege ⇒ 17 mm

(sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso).

Uva da tavola

Le uve da tavola devono essere state raccolte con cura.

Le uve da tavola da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

I grappoli devono presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipica della varietà, tenuto conto della zona di produzione.

Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina. Essi possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non nuocino né all'aspetto esterno del frutto, né alla sua conservazione :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide

La calibrazione è determinata dal peso dei grappoli.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

Uva di serra	⇒	250 gr
Uva di campo	⇒	150 gr (acino grosso)
Uva di campo	⇒	100 gr (acino piccolo)

Kiwi

I kiwi (denominati anche “Actinidia”) devono essere stati raccolti con cura. Devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturità.

I kiwi da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti difetti, purché non pregiudichino l’aspetto esterno del frutto né la sua conservazione:

- lieve difetto di forma
- lieve difetto di colorazione
- difetto superficiale della buccia, purché la superficie totale non superi 1 cm²

La calibratura è determinata dal peso dei frutti:

kiwi	⇒	70 g
------	---	------

La differenza di peso fra il frutto più grande e quello più piccolo in ciascun imballaggio non deve superare i 15 g.

Banane

Le banane da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, sempreché non pregiudichino né l’aspetto generale di ogni mano o frammento di mano, né la qualità, lo stato di conservazione o la presentazione nell’imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di buccia dovuti a sfregamenti
- lievi difetti di superficiali nei limiti di 2 cm² della superficie totale del frutto. I lievi difetti non devono in alcun caso deteriorare la polpa della banana.

Il peduncolo può essere danneggiato o mancante, purché non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

lunghezza minima	⇒	14 cm
grado minimo	⇒	27 mm

In deroga le banane prodotte nelle regioni di Madera, delle Azzorre, dell’Algarve, di Creta e della Laconia e aventi una lunghezza inferiore a 14

cm vengono commercializzate nella CEE, ma sono classificate come 2° categoria.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente banane di origine e/o tipo commerciale e qualità identici. La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

Le banane devono essere confezionate in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Le banane devono essere presentate in mani o frammenti di mani composti al minimo da 4 frutti. Per singolo imballaggio sono tollerati al massimo 2 frutti mancanti per frammento di mani, a condizione che il peduncolo non sia strappato bensì reciso con taglio netto, senza danni per i frutti vicini.

Le banane dovranno essere servite almeno una volta alla settimana

Meloni

I meloni da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e devono presentare le caratteristiche tipiche delle varietà. Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto, i seguenti difetti :

→ lievi difetti di forma

→ lievi difetti di colorazione (non è considerata un difetto la colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata a contatto con il suolo durante la crescita)

→ leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento e a manipolazioni

→ lievi screpolature cicatrizzate intorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm. e che non raggiungano la polpa..

Il calibro minimo, attraverso il peso, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia ⇒ 250 grammi

altri meloni ⇒ 300 grammi

Il calibro minimo, attraverso il diametro, richiesto è il seguente :

Charentais e tipo Ogen o Galia ⇒ 7.5 cm

altri meloni ⇒ 8 cm

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente meloni della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; i frutti devono

inoltre aver raggiunto apprezzabilmente lo stesso grado di maturità e di sviluppo e devono presentare la stessa colorazione.
La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I meloni devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Cocomeri

I cocomeri, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, devono essere :

- interi
- sani ; sono da escludere i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili
- praticamente esenti da parassiti
- praticamente esenti da danni provocati da parassiti
- sodi e sufficientemente maturi
- privi di fessurazioni
- privi di umidità esterna anomale
- privi di odori e/o sapori estranei.

I cocomeri da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e in particolare risultare :

- ben formati, in considerazione delle caratteristiche della varietà
- privi di fessurazioni e ammaccature ; non sono invece considerate difetti piccole fenditure superficiali.

Sono tuttavia ammessi, purché non pregiudichino l'aspetto generale, i seguenti difetti :

- lievi difetti di colorazione per la parte più chiara del cocomero che è stata a contatto con il suolo durante la crescita.

Il peduncolo deve presentare una lunghezza massima di 5 cm.

Il calibro minimo richiesto è il seguente :

peso minimo ⇒ 1.5 Kg.

Sono tollerate non omogeneità nell'ordine del 10% riferito al numero o al peso.

Ogni imballaggio, o lotto nel caso di presentazione alla rifusa, deve essere omogeneo e comprendente esclusivamente cocomeri della stessa origine, varietà o tipo commerciale ; inoltre la forma e il colore della scorza devono essere omogenei.

La parte visibile dell'imballaggio deve essere rappresentativa dell'insieme.

I cocomeri devono essere confezionati in modo da garantire un'adeguata protezione del prodotto. Gli imballaggi, o i lotti nel caso di presentazione alla rinfusa, devono essere privi di qualsiasi corpo estraneo.

Per i cocomeri spediti alla rinfusa (caricati direttamente su un mezzo di trasporto) queste indicazioni debbono figurare sul documento che accompagna le merci, esposto in modo visibile all'interno del mezzo stesso. Per tale forma di presentazione, non è obbligatoria l'indicazione del calibro, del peso netto o del numero di pezzi.

Cachi

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata e dolce ; inoltre non devono essere presenti alterazioni da parassiti e/o infestanti.

VERDURA

La verdura fresca deve rispondere ai requisiti di legge in materia ÷

E alle norme di qualità per i prodotti ortofrutticoli e agrumari CEE

I prodotti serviti, pur tenendo in considerazione le specificità di ogni singolo prodotto, devono avere in generale i seguenti requisiti :

- essere di 1a categoria
- sani e di aspetto fresco
- puliti, praticamente privi di sostanze esterne visibili
- essere esenti da ogni impurità o residuo visibile di antiparassitari
- essere privi di parassiti
- essere privi di odore e/o sapore estranei
- privi di umidità esterna anormale

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie :

- tracce visibili di marciume o alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- presenza di parassiti animali o vegetali

Ogni imballaggio deve recare, in caratteri raggruppati su uno stesso lato, leggibili, indelebili e visibili dall'esterno, le seguenti indicazioni:

- Nome e indirizzo dell'imballatore e/o speditore, o simbolo d'identificazione rilasciato o riconosciuto da un servizio ufficiale
- Natura del prodotto, se il contenuto non è visibile dall'esterno
- Origine del prodotto e categoria
- Peso e/o numero di pezzi o mazzi (a seconda del prodotto)

Oltre alle caratteristiche generali sopra elencate ogni prodotto deve avere i propri requisiti specifici qui di seguito evidenziati.

Carote

Le carote devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- non essere legnose
- essere prive di evidenti impurità
- non essere biforcute e essere sprovviste di radici secondarie

Le carote da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

Le radici non devono presentare difetti che ne pregiudichino l'aspetto generale.

Cavolfiori

I cavolfiori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere di aspetto fresco
- essere interi
- essere sani e puliti, in particolare senza residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore o sapore estraneo.

I cavolfiori da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche tipiche della varietà. Possono tuttavia essere ammessi :

- un leggero difetto di forma o di sviluppo
- un leggero difetto di colorazione
- una leggerissima peluria.

Le infiorescenze devono essere in ogni caso :

- resistenti
- di grana serrata
- di colore da bianco a bianco avorio
- prive di difetti, come ad esempio macchie, escrescenza di foglie fra i corimbi, danni da roditori, da insetti o da malattia, tracce di gelo, ammaccature.

Inoltre se i cavolfiori sono presentati “con foglie” o “coronati”, le foglie devono avere aspetto fresco.

Il diametro minimo è fissato ad 11 cm. ; la differenza fra i calibro massimo e minimo delle infiorescenze contenute in uno stesso imballaggio non deve superare i 4 cm.

Cipolle

Le cipolle devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere
- lo stelo deve essere ritorto o presentare un taglio netto e non superare 4 cm di lunghezza

Le cipolle da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità.

Esse devono presentare la forma e la colorazione tipiche della varietà.

I bulbi devono essere :

- resistenti e compatti
- non germogliati
- privi di stelo vuoto e resistente

- privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale
- privi di ciuffo radicale

Sono ammesse leggere macchie purché non tocchino, assolutamente, l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.

Gli agli da fornire devono essere di 1a categoria e devono essere :

- interi,
 - di forma abbastanza regolare e di colorazione normale rispetto al tipo commerciale cui appartengono,
 - con diametro minimo di 30 mm. ;
- inoltre devono presentare le seguenti caratteristiche minime.

Devono essere :

- sani,
- consistenti,
- puliti, in particolare privi di terre e di residui visibili di fertilizzanti o di antiparassitari,
- esenti da danni provocati dal gelo e dal sole,
- esenti da tracce di muffa,
- esenti da germogli esternamente visibili,
- privi di odore o sapore estranei,
- privi di umidità anormale
- i bullilli devono essere sufficientemente serrati.

Possono presentare :

- rigonfiamenti provocati da uno sviluppo vegetativo anormale,
- piccole lacerazioni della tunica esterna del bulbo.

Gli agli devono essere imballati, ad eccezione degli agli secchi presentati in trecce che possono essere spediti alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto).

Le carte o gli altri materiali utilizzati devono essere nuovi e privi di sostanze nocive per l'alimentazione umana. Le eventuali diciture stampate devono figurare esclusivamente sulla parte esterna, in modo da non essere a contatto con il prodotto.

Gli agli presentati in trecce devono essere intrecciati con il loro stelo e legati con spago, rafia o altro materiale idoneo.

Per gli agli presentati in trecce alla rinfusa (carico diretto su mezzo di trasporto), tali indicazioni devono figurare su un documento che accompagna la merce.

Sedano

I sedani da fornire devono essere di 1a categoria e devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi, la parte superiore può tuttavia essere tagliata
- essere privi di coste cave, di germoglio o di steli fioriferi
- la radice principale deve essere ben pulita e non può superare la lunghezza di 5 cm.

I sedani devono essere di buona qualità, di forma regolare ed esenti da tracce di malattie sia sulle foglie che sulle nervature principali.

Le nervature principali non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte :

Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno la metà della loro lunghezza.

Relativamente al calibro i sedani sono classificati in tre gruppi :

grossi	⇒	più di 800 g
medi	⇒	da 500 a 800 g
piccoli	⇒	da 150 a 500 g

La differenza massima di calibro in uno stesso imballaggio è fissata rispettivamente a 200, 150 e 100 g.

Il rispetto di questa classificazione e di questa omogeneità è obbligatorio per la 1a categoria.

Zucchine

Le zucchine devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere intere e munite del peduncolo che può essere lievemente danneggiato
- di aspetto fresco
- consistenti
- esenti da cavità
- esenti da screpolature
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, e prima che i semi siano diventati duri

Le zucchine da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità e presentare le caratteristiche della varietà.

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti cicatrizzanti della buccia

Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 cm.

Pomodori

I pomodori devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- di aspetto fresco

I pomodori da fornire devono essere di 1a categoria, devono essere di buona qualità, sufficientemente turgidi e presentare le caratteristiche tipiche delle varietà.

Sono escluse le screpolature non cicatrizzate e i frutti con la zona peripeduncolare di consistenza e colore visibilmente anormali (dorso verde).

Tuttavia possono presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto :

- lievi difetti di forma e di sviluppo
- lievi difetti di colorazione
- lievi difetti dell'epidermide
- leggerissime ammaccature

Il calibro richiesto per i pomodori è il seguente :

tondi e costolati	⇒	35 mm
oblunghi	⇒	30 mm

Patate

Le patate devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere prive di germogli
- essere immuni da virosi, funghi, parassiti e maculosità brune della polpa
- essere esenti da odori apprezzabili sia prima che dopo la cottura
- essere di pasta soda.

Insalata

I cespi, per qualsiasi categoria di insalata, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani
- di aspetto fresco
- essere turgidi
- non prefioriti

Le insalata da fornire devono essere di 1a categoria, essere di buona qualità.

Esse devono possedere le caratteristiche della varietà o del tipo, in particolare per quanto riguarda la colorazione.

Devono essere :

- ben formate
- consistenti (ad esclusione delle lattughe in coltura protetta)
- esenti da danni provocati dal gelo.

Le lattughe devono avere un solo grumolo, ben formato ; per le lattughe in coltura protetta e per la lattuga romana è ammesso un grumolo meno regolare.

Le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla nella parte centrale.

La pezzatura richiesta deve aver il seguente peso minimo :

lattughe	⇒	150 g (in campo pieno)
lattughe	⇒	100 g (in serra)
lattuga tipo iceberg	⇒	300 g (in campo pieno)
lattuga tipo iceberg	⇒	200 g (in serra)
indivie, ricce, scarola	⇒	200 g (in campo pieno)
iceberg in serra	⇒	150 g (in serra)

Cavoli cappucci e verzotti

I cavoli cappucci e verzotti, devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere non aperti e prefioriti
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- essere non ammaccati né altrimenti danneggiati
- essere puliti, praticamente privi di sostanze visibili
- privi di umidità esterne anomale
- privi di odore e/o sapore estraneo.

I cavoli cappucci e verzotti da fornire devono essere di 1a categoria, essere di buona qualità e devono presentare tutte le caratteristiche della varietà. Devono essere compatti secondo la specie.

I cavoli cappucci e verzotti devono, secondo la varietà, presentare le foglie ben attaccate. I cavoli conservati possono avere alcune foglie di protezione mancanti. I cavoli verdi di Milano e i cavoli primaticci devono, secondo la varietà, essere presentati defogliati in modo appropriato. In tal caso, è ammessa la presenza di un certo numero di foglie di protezione.

I cavoli verdi possono essere gelati superficialmente.

Sono ammessi :

- piccole lacerazioni nelle foglie esterne
- piccole ammaccature e un leggero danneggiamento all'apice purché non incidano sul buono stato del prodotto.

La calibrazione è determinata dal peso netto che non deve essere inferiore a 350 g.

La calibrazione è obbligatoria per i cavoli cappucci e verzotti presentati imballati.

Erbette - Coste

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- di aspetto fresco
- puliti, praticamente prive di terra e di residui di fertilizzanti o di antiparassitari
- privi di stelo fiorifero
- esenti da parassiti.

Finocchi

I finocchi devono avere le seguenti caratteristiche minime :

- essere interi
- essere sani ; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentano alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- privi di danno da sfregamento e marciume
- privi di umidità esterne
- privi di parassiti e/o infestanti.

I finocchi da fornire devono essere di buona qualità , esenti da difetti, con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche.

Sono ammessi :

- lievi lesioni cicatrizzate
- lievi ammaccature tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.

La calibrazione è determinata dal diametro che non deve essere inferiore a 60 mm. .

PRODOTTI VARI

Zucchero

Lo zucchero deve essere costituito esclusivamente da semolato omogeneo con la seguente composizione chimica :

Saccarosio	99.6 - 99.8%
Umidità	inf. a 0.1%

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o in bustine da g. 7 in confezioni da 10 Kg.

Tutte le confezioni devono essere integre.

Pomodori pelati

S'intende il prodotto ai sensi della Legge 10 marzo 1969 n. 96 e suo regolamento di esecuzione D.P.R. 11 aprile 1975 n. 428.

I pomodori pelati dovranno provenire dall'ultimo raccolto e il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. Dovranno essere confezionati in contenitori in banda stagna con superficie interna, fondi e tondelli, verniciati. Il contenitore non dovrà presentare alcun difetto, sia all'esterno che all'interno (ammaccature, macchie, colorazioni anomale, ecc.)

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosso vivo, uniforme
odore e sapore	caratteristici
forma e struttura del frutto	consistenti, simili al frutto fresco
necrosi e parassitari	assenti
residuo secco al netto sale aggiunto	< 5 %
Marciumi	max. 1%
frammenti di buccia	assenti
corpi estranei	assenti
corpi vegetali estranei	assenti
NaCl sul secco	max 0.35%
NaCl su prodotto fi-	

nito	max 0.12%
Howard Mould sul frullato	< 35%
residuo ottico sul frullato	6.5 +/- Brix
Filth test	negativo

Non devono inoltre essere presenti sali di calcio aggiunti.

La fornitura deve avvenire in confezioni da Kg. 1 o da Kg. 2.5.

Mais

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

Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Gli scarti in meno sul peso netto, rispetto alla dichiarazione, non devono superare l'1% , per confezioni di peso tra 1 e 5 Kg.

Tonno all'olio di oliva

Il prodotto deve essere fornito in tranci, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Il limite di contaminazione da mercurio non deve essere superiore a 1mg/Kg. A richiesta la ditta produttrice dovrà fornire un certificato recente comprovante la conformità ai limiti di legge.

L'olio di governo deve avere valori di acidità e perossidi conformi, deve essere di colore paglierino, privo di torpidità.

Il prodotto dovrà inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

colore	rosa uniforme all'interno
consistenza polpa	compatta e uniforme, non stopposa
parti estranee (pelle, spine, squame)	assenti
Grumi di sangue	assenti

I contenitori in bagna stagna dovranno essere integri, con fondelli piatti e esenti da difetti (macchie, ammaccature, colorazioni anomale ecc.) sia all'interno che all'esterno.

Gelato a base di latte (coppetta)

Si richiede un prodotto confezionato con i seguenti ingredienti:

- latte intero o scremato
- zucchero
- burro o olii vegetali,
- panna,
- uova,
- polpa di frutta o succo di frutta,
- addensanti o aromi naturali

è vietato l'uso di qualsiasi tipo di colorante o insaporitore chimico.

La preferenza sarà per formulazioni semplici, dove figurino il minor numero di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

Ogni confezione dovrà essere pulita, non aperta e riportare la data di consumazione consigliata (facoltativa).

Il prodotto deve possedere i seguenti requisiti :

STANDARD MICROBIOLOGICI

C.B.T.	$M = 5 \times 10^5$ $m = 10^5$ $c = 2 \quad n = 5$
Coliformi	$M = 10^2$ $m = 10$ $c = 2 \quad n = 5$
Stafilococco aureo	$M = 10^2$ $m = 10$

	c = 2 n = 5
Salmonella spp.	assenti in 25 g.
	c = 0 n = 5
Listeria monocytogenes	assenti in 1 g.

Prodotti dolciari preconfezionati

I prodotti da fornire devono essere prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, prodotti con farine di grano tenero tipo "0" , "00" od integrali. Dovranno inoltre possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

additivi	assenti
dolcificante	esclusivamente zucchero
oli e grassi idrogenati	non utilizzati

Dovranno inoltre essere confezionati e sigillati in involucri aventi i requisiti prescritti dalla legislazione vigente in materia.

Sale grosso e fino

Il sale da utilizzare, sia in fase di cottura che per il condimento delle pietanze, dovrà essere di tipo iodurato/iodato.

Aceto di vino

L'aceto dovrà essere esclusivamente di vino bianco e dovrà avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

acidità totale espressa in acido acetico	non inferiore a 6g/100ml
alcool	non superiore all'1.5% in volume

Estratto per brodo

Il prodotto da utilizzare dovrà rispondere ai requisiti delle Leggi vigenti

E' consentito solo l'uso di prodotti di origine vegetale.

Marmellate e confetture

Non dovranno contenere coloranti e/o edulcoranti artificiali.

Le marmellate devono presentarsi come massa omogenea, più o meno compatta, gelificata.

Le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida.

L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sapori estranei e ammuffimenti.

I prodotti dovranno essere forniti in confezione alberghiera (monorazione) da gr. 25 e in vasi da Kg. 2.5 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- ciliegia
- fragola.

Succhi di frutta

I succhi di frutta dovranno essere forniti in confezione tetrabrick da 200 ml. (monorazione) e da lt. 1 ed esclusivamente ai seguenti gusti:

- pesca
- albicocca
- pera
- mela

Pesto

Il prodotto da utilizzare deve essere preparato con basilico, pinoli, olio d'oliva, grana padano, aglio e sale.

Non deve contenere conservanti o additivi e deve essere contenuto in barattoli di vetro conservati a T° tra 0 °C e 4 °C.

Zafferano

Il prodotto richiesto deve essere in polvere e consegnato in involucri sigillati, recanti il peso netto, il nome e la sede della ditta preparatrice.

Proveniente preferibilmente dalle zone di produzione della provincia dell'Aquila. Non è ammesso quello di produzione estera.

Origano

Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale.

Le confezioni devono essere sigillate e conformi alla normativa vigente.

Biscotti secchi

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate e risponde ai requisiti previsti dalle leggi vigenti.

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

I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

Il prodotto da consegnare è denominato commercialmente come :

BISCOTTO FROLLINO CRICH - in confezione da 32 g .

BISCOTTO SECCO - in confezione da 500 g .

BISCOTTO CRUSCORO - in confezione da 500 g .

Crackers e fette biscottate

Le confezioni devono essere intatte e sigillate, riportare tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti.

Il prodotto deve risultare fresco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti e non deve presentare sapore, odore e colore anomalo.

Inoltre non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :

- presenza di macchie
- spezzatura o tagli
- rammollimenti atipici.

L'etichetta inoltre deve riportare il tipo di grasso utilizzato per il confezionamento ; non devono essere presenti coloranti artificiali.

I prodotti richiesti sono i seguenti :

CRACKERS NON SALATI - in confezione da 1 Kg .

FETTE BISCOTTATE - in confezione da 16 g .

Miele

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti, parti di insetti, covate e granelli di sabbia.

Inoltre il miele deve :

- non presentare sapore e odore estranei
- non aver iniziato un processo di fermentazione
- non essere sottoposto a trattamenti termici

- non presentare un'acidità modificata artificialmente
- non essere sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione d'origine

Gli imballi, i contenitori o le etichette del miele confezionato devono riportare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni :

- la denominazione "miele" o una delle denominazioni specifiche secondo l'origine e il metodo di estrazione del prodotto
- la quantità netta nominale
- il nome, la ragione sociale e l'indirizzo del produttore o del confezionatore o di un venditore stabilito dalla CEE
- la dicitura di identificazione del lotto

Il prodotto da fornire deve essere confezionato in vasi da Kg. 1

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale deve essere non gasata, conforme a quanto previsto dal Decreto Ministeriale n. 542 del 12 novembre 1992. In particolare la presenza di nitriti e nitrati deve essere nei limiti di quanto previsto dall'art. 6 dello stesso D.M. per le acque destinate all'alimentazione dell'infanzia.

Deve inoltre essere di tipo "oligominerale" e cioè non presentare un tenore di sali minerali, calcolati come residuo fisso, superiore a 500 mg/l.

Per motivi di sicurezza igienico-sanitaria, tra la data di imbottigliamento dell'acqua e la data di consegna dovrà intercorrere un periodo non superiore ai due mesi.

L'acqua deve essere consegnata in bottiglie PET, da litri 1.5 e da lt. 0.5. Non è consentito utilizzare bottiglie non sigillate; nel caso di bottiglie non completamente utilizzate il loro contenuto andrà buttato.

STANDARD CHIMICO-FISICI

residuo fisso (mg/l)	100 max
sodio (mg/l)	10 max
durezza (gradi f.)	15 max