

ALLEGATO "N. 5"

STANDARD QUALITATIVI

COMUNE DI PIOLTELLO
 Capitolato Speciale d'Appalto Servizio di Refezione Scolastica e altri Servizi Ristorativi Comunali

	STOCCAGGIO	LAVORAZIONE	COTTURA	MANTENIMEN- TO CALDO	ABBATTIMEN- TO	MANTENIMEN- TO FREDDO	MANIPOLA- ZIONE	RINVENIMENTO	CONFEZIONA- MENTO	TRASPORTO	DISTRIBU- ZIONE
CARNE BOVINA	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
CARNE SUINA	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
AVICUNICOLI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
PESCE GELO	- 18 °C	max + 15 °C scongelo max + 4 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
PESCE FRESCO	0 °C / + 3 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60°C	≥ 50°C
SALUMI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C				max + 15 °C	non > 15 °C		< 10 °C	< 10 °C	≤ 15 °C
FORMAGGI e LATTICINI	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C				max + 15 °C	non > 15 °C		< 10 °C	< 10 °C	≤ 15 °C
SUGHI			bollitura	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60°C	> 60 °C	≥ 50 °C
UOVA FRESCHE e/o PASTORIZZATE	0 °C / + 4 °C	max + 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	da 90 °C a + 3 °C in max 90 min.	max + 15 °C	in legame caldo non < 50 °C in legame refr. non > 15 °C	> 75 °C cuore prodotto	> 60 °C	> 60 °C	≥ 50 °C