



CITTA' DI NOVATE MILANESE

Area Servizi Generali e alla Persona – Settore Istruzione e Sport

PEC comune.novatemilanese@legalmail.it

E-MAIL istruzione@comune.novate-milane.se.mi.it

**PROCEDURA APERTA IN AMBITO U.E. SVOLTA IN MODALITA' TELEMATICA PER
L'AFFIDAMENTO IN CONCESSIONE DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE, A RIDOTTO
IMPATTO AMBIENTALE, DESTINATO ALLE UTENZE SCOLASTICHE E ALTRI UTENTI DEL
COMUNE DI NOVATE MILANESE**

periodo 01/01/2023-31/12/2027

AII. 1.1

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE
MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI**

CIG 9349557A81

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

INDICE

TABELLE FOOD.....	5
CONDIZIONI GENERALI.....	5
ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI.....	7
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI.....	12
PRODOTTI CARNEI.....	13
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	13
VITELLO FRESCO REFRIGERATO/VITELLONE REFRIGERATO.....	13
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO.....	14
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO.....	14
CONIGLIO FRESCO.....	14
POLLO FRESCO REFRIGERATO.....	15
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	16
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO.....	17
CARNE CONGELATA O SURGELATA.....	17
SALUMI.....	18
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	18
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA	18
BRESAOLA DELLA VALTELLINA	19
MORTADELLA DI BOLOGNA	19
PANCETTA.....	19
COPPA O CAPOCOLLO.....	20
SPECK ALTO ADIGE	20
FESA DI TACCHINO ARROSTO.....	20
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI).....	21
PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	22
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT.....	22
YOGURT.....	22
BURRO.....	22
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI.....	23
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA.....	23
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	23
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	24
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)	24.
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.....	24
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA.....	25
RICOTTA.....	25
OVOPRODOTTI.....	26
UOVA FRESCHE.....	26
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI.....	26
PRODOTTI ITTICI.....	27
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI.....	27
PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI.....	28
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	29
FRUTTA FRESCA.....	29
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI.....	29
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI.....	30
PATATE.....	31
FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	31
UVA SULTANINA.....	31
SPEZIE E CONDIMENTI.....	32
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE.....	32
PREPARATI PER BRODO.....	32
ZUCCHERO.....	32

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

SALE FINE – GROSSO.....	33
OLI DI OLIVA E DI SEMI.....	33
ACETO.....	33
SCATOLAME.....	34
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI).....	34
CONCENTRATO DI POMODORO.....	34
VERDURE AL NATURALE.....	34
VERDURE SOTT'ACETO.....	35
VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA O DI SEMI.....	35
OLIVE IN SALAMOIA.....	35
CAPPERI SOTTO SALE.....	36
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	36
PESTO ALLA GENOVESE.....	36
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....	37
FARINA BIANCA.....	37
ALTRE FARINE.....	37
PATATE IN FIOCCHI.....	38
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	38
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	38
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA.....	39
ALTRE PASTE.....	39
RISO.....	39
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....	40
GNOCCHI DI PATATE FRESCHI.....	40
PANE FRESCO.....	40
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI.....	41
PANE GRATTUGIATO.....	41
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE.....	41
BISCOTTI.....	42
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO E TORTE.....	42
FETTE BISCOTTATE.....	42
CRACKERS E TARALLI.....	43
ALTRI PRODOTTI.....	44
INFUSI.....	44
LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO.....	44
DESSERT PRONTI UHT.....	45
PUREA DI FRUTTA.....	45
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA.....	45
MIELE.....	46
GELATI.....	46
CIOCCOLATO BARRETTA.....	46
BEVANDE.....	54
ACQUA MINERALE NATURALE.....	54
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA.....	54
PRODOTTI DIETETICI.....	47
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	47
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI.....	47
PRODOTTI GLUTINATI.....	48
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI.....	48
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI.....	49
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI.....	49
PRODOTTI IPOSODICI.....	49
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	50
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA.....	50
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO.....	50
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE).....	51

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI.....	51
CREME PER LA PRIMA INFANZIA.....	51
BEVANDE A BASE DI CEREALI.....	52
PRODOTTI A BASE DI SOIA.....	52
TOFU52	
SEITAN.....	
.....	53
ALIMENTI PER VEGANI.....	53

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

TABELLE FOOD

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinati;
 - b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali e umani; e
 - c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.
- (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).*

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o paese;
 - b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
 - c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.
- (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).*

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n 173/98, D.M. 350/99).

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE (MSC, FRIEND OF SEA, ECC)

Prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

(Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari)

PRODOTTI PROVENIENTI DA BENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti dai beni confiscati alla criminalità organizzata per il recupero a fini sociali.

(L. 109/1996 "Disposizioni in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati")

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale.

Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell'insieme di attività che impiegano le risorse dell'agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa

(L.141/2015)

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale, che promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica.

Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione, dai produttori ai consumatori.

Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli:

- importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES, WFTO/IFAT e equivalenti, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del -Commercio Equo e Solidale.
- realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO e equivalenti.

SISTEMA DI QUALITÀ NAZIONALE (SQN)

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:

- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione;
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

A livello nazionale sono stati riconosciuti ad oggi:

- **Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)**
- **Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).**

(Regolamento (UE) n.1305/2013)

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

Prodotti ottenuti mediante particolari metodi di produzione, che si basano sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

(Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008)

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

<i>DERRATE</i>	<i>PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE</i>
<i>Frutta</i>	<i>50% BIO</i>
<i>Verdure e ortaggi</i>	<i>50% BIO</i>
<i>Legumi</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Cereali in granella e derivati (pane, pasta, fette biscottate, cracker, polenta, ecc...)</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Uova fresche e/o pastorizzate</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Carne suina</i>	<i>10% BIO</i>
<i>Carne avicola</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Carne omogeneizzata</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Prodotti ittici</i>	<i>1 volta/anno BIO</i>
<i>Salumi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Formaggi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Latte</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Yogurt</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	<i>33% BIO</i>
<i>Succhi di frutta o nettari di frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Marmellate e confetture</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Cioccolato</i>	<i>da commercio equo e solidale</i>

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER UFFICI, UNIVERSITA', CASERME

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

<i>DERRATE</i>	<i>PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE</i>
<i>Frutta</i>	<i>20% BIO +</i>
<i>Verdure e ortaggi</i>	<i>20% BIO</i>
<i>Legumi</i>	<i>20% BIO</i>
<i>Cereali in granella e derivati (pane, pasta, fette biscottate, cracker, polenta, ecc...)</i>	<i>20% BIO</i>
<i>Uova fresche e/o pastorizzate</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Carne suina</i>	<i>5% BIO</i>
<i>Carne avicola</i>	<i>40% BIO +</i>
<i>Prodotti ittici</i>	<i>1 volta/anno BIO</i>
<i>Salumi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Formaggi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	<i>33% BIO</i>
<i>Yogurt</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale)</i>	<i>100% da commercio equo e solidale</i>

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE ASSISTENZIALI, SOCIO-SANITARIE E DETENTIVE

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

<i>DERRATE</i>	<i>PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE</i>
<i>Frutta</i>	<i>50% BIO</i>
<i>Verdure e ortaggi</i>	<i>50% BIO</i>
<i>Legumi</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Cereali in granella e derivati (pane, pasta, fette biscottate, cracker, polenta, ecc...)</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Uova fresche e/o pastorizzate</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Carne suina</i>	<i>10% BIO</i>
<i>Carne avicola</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Prodotti ittici</i>	<i>1 volta/anno BIO</i>
<i>Salumi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Formaggi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Latte (anche in polvere), Yogurt</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	<i>33% BIO</i>
<i>Succhi di frutta o nettari di frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Omogeneizzati carne e frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Marmellate e confetture</i>	<i>100% BIO</i>

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE COLLETTIVA PER LE STRUTTURE OSPEDALIERE

In conformità ai “Criteri ambientali minimi per l’affidamento del servizio di ristorazione collettiva” e ai “Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari” previsti dal “Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO SUL TOTALE
<i>Frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Prodotti esotici (ananas, banane, cacao, cioccolata, caffè, zucchero di canna grezzo o integrale)</i>	<i>100%</i>
<i>Verdure e ortaggi</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Legumi</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Cereali in granella e derivati (pane, pasta, fette biscottate, cracker, polenta, ecc...)</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Uova fresche e/o pastorizzate</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Carne bovina</i>	<i>60% BIO</i>
<i>Carne suina</i>	<i>10% BIO</i>
<i>Carne avicola</i>	<i>40% BIO +</i>
<i>Prodotti ittici</i>	<i>1 volta/anno BIO</i>
<i>Salumi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Formaggi</i>	<i>30% BIO</i>
<i>Latte (anche in polvere), Yogurt</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Olio extravergine di oliva</i>	<i>40% BIO</i>
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	<i>33% BIO</i>
<i>Succhi di frutta o nettari di frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Omogeneizzati carne e frutta</i>	<i>100% BIO</i>
<i>Marmellate e confetture</i>	<i>100% BIO</i>

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucche, zucchine.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucche, zucchine,

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucche.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucche.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucche.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini

MARZO

Arance, clementine, kiwi, mandarini

APRILE

Arance, fragole, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, pesche, susine

LUGLIO

Albicocche, angurie, ciliege, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, susine

AGOSTO

Albicocche, angurie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mapo

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai 2 anni o femmine che non hanno figliato) - (Bovino Adulto e Scottona)
 - classe di conformazione: U
 - classe di ingrassamento: 2

 - categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (**Vitellone**)
 - classe di conformazione: R
 - classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

VITELLONE REFRIGERATO

il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età compresa fra 8 e 12 mesi figliato)
- classe di conformazione: U
- classe di ingrassamento: 2
- categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
- classe di conformazione: R
- classe di ingrassamento: 2 o 3
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

VITELLO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi (categoria V)
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: U
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- Tagli richiesti: braciola, coppa disossata, lonza intera, lonza a fette, stinco, costine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

AGNELLO E CAPRETTO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato

Tipologie richieste:

- tagli richiesti: coscia disossata e non, lombo, spalla, costine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

CONIGLIO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi

Tipologie richieste:

- intero e senza testa
- intero a pezzi
- cosce anteriori e posteriori
- lombo

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
 - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
 - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- *Petto*:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Tipologie richieste:

- *Tacchino a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se in cassetta
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg
 - devono essere privi di testa e collo
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
- *Coscia, sovracoscia, fuso*:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
 - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe
- *Fesa*:
 - fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
 - la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

Confezionamento:

- *a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *coscia, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Tipologie richieste:

- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

CARNE CONGELATA O SURGELATA**Requisiti qualitativi:**

- per le caratteristiche qualitative si fa riferimento a quelle del prodotto fresco, quando attinenti
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche (Grammature)
- E' prevista esclusivamente per i tagli di carne di:
 - bovino
 - suino
 - ovino
 - avicoli

Confezionamento:

- involucro protettivo sottovuoto.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito", quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- umidità max: 75,5 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO NAZIONALE

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
- può presentare rari cristalli di tirosina
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- umidità max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 65 % +/-3%
- grassi max: 7 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
- umidità max: 50-55 % +/-3%
- grassi max: 33 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

PANCETTA

Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)
- indicativamente:
 - pancetta tesa
 - pancetta tesa affumicata
 - pancetta arrotolata decotennata
 - pancetta coppata

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

COPPA O CAPOCOLLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- umidità max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

SPECK ALTO ADIGE

Requisiti qualitativi:

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)**Requisiti qualitativi:**

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato
- umidità max: 35 % +/-3%
- grassi max: 40 % +/-3%
- proteine totali min: 20 % +/-3%
- collagene/proteine: <0,12 +/-3%
- acqua/proteine: <2,1 +/-3%
- grasso/proteine: <1,8 +/-3%
- pH: >5 +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)
- Indicativamente: salame Milano, felino, soppressa veneta, finocchiona, ungherese, ecc.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Tipologie richieste:

- latte fresco intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT intero: grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, acidità <7 gradi SH +/-3%

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in PET

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato"
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- acidità: >40 °SH +/-3%
- aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g

BURRO

Requisiti qualitativi:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%
- perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%

Tipologie richieste:

- panetti
- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti

Tipologie richieste:

- mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%
- mozzarella di bufala DOP: umidità: min. 57% +/-3%, grasso: 54% s.s. +/-3%
- mozzarella per pizza in filoni o cubettata: umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 60 g, in vaschette multiporzione
- porzioni da 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
- filone intero o cubettata per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

Tipologie richieste:

- provolone: deve avere un periodo di stagionatura di min. 40-60 giorni
- scamorza / scamorza affumicata
- pecorino
- caciocavallo
- caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. umidità: < 41% +/-3% (latte misto); umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino); umidità: < 33% +/-3% (latte pecora); grasso: > 44 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria
- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di carragenina

Tipologie richieste:

- crescenza: da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, umidità: < 60-70 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 80 g - 100g - 125g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono riportare indicazione sul tempo di stagionatura

Tipologie richieste:

- asiago DOP "pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, umidità: < 36% +/-3%, grasso: >44% +/-3%
- asiago DOP "d'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, umidità: < 32% +/-3%, grasso: >24% +/-3%
- montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, grasso: >40 % +/-3%
- fontina DOP: umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%
- tipo fontina (fontal): umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%
- feta: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) o EDAMER

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura deve essere scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente
- non devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non devono contenere formaldeide residua
- devono avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se "da tavola"
 - 18 - 24 mesi se "da grattugia"
- umidità: < 31 % +/-3%
- grasso: >32 % +/-3%

Confezionamento:

- forma intera o in tranci
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni da 20 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause

Tipologie richieste:

- taleggio: stagionatura circa 40 giorni, umidità: < 40-50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%
- quartirolo
- tomini stagionati
- pecorino
- italico: umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- brie: grasso: < 50 % +/-3%
- gorgonzola: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina
- ricotta di pecora
- ricotta mista
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%
- ricotta salata: umidità: circa 50 % +/-3%

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- categoria qualitativa: A
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g)
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda

Tipologie richieste:

Fatte salve le quantità previste dai CAM, sono richiesti:

- *Pesci interi eviscerati*: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, dentice, salmone, trota 180-200g
- *Pesci filetti*: nasello, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, halibut, merluzzo, persico, trota, luccio perca
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Crostacei sgusciati*: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi)
- *Cefalopodi*: sepioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- *Molluschi bivalvi*: cozze, vongole

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

<p style="text-align: center;">SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI</p>
--

PRODOTTI ITTICI AFFUMICATI

Requisiti qualitativi:

- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico
- non devono presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- salmone, tonno, pesce spada
- intero, preaffettato o ritagli

Confezionamento:

- confezionamento in buste di polietilene sottovuoto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- esente da danni da gelo o basse temperature
- priva di umidità esterna anormale
- esente da odori e/o sapori estranei
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, cachi, cocomeri, meloni, kiwi
- Frutta esotica: banane, ananas

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- esenti da danni causati dal gelo
- privi di umidità esterna anormale
- privi di odori o sapori anormali
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto
- per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PET

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti; è sempre permesso per fagiolini, spinaci, piselli e misto legumi e ortaggi per minestrone
- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non devono presentare fisiopatie, scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- la consistenza del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- asparagi punte
- carote cubettate
- patate cubettate, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste
- misto per insalata russa: patate, carote, piselli
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PATATE FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- con morfologia uniforme
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e/o impiombate

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- priva di frammenti di gusci
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET

UVA SULTANINA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse o sacchetti PET

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, bacche di ginepro, curry, misto di spezie
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentarsi in forma granulata o a cubetti

Tipologie richieste:

con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale

il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico

con estratto di carne: può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%

il prodotto deve essere privo di grassi idrogenati e glutammato monosodico

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- zucchero semolato multiporzione o bustine monoporzionamento
- zucchero grezzo di canna multiporzione o bustine monoporzionamento
- zucchero impalpabile vanigliato

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- sale grosso iodato: confezioni multiporzione
- sali fino iodato e iposodico: confezioni multiporzione e monoporzione da 1g circa

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- l'olio di oliva extravergine deve essere ottenuto da olive provenienti da Paesi CEE.

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di semi di girasole

Confezionamento:

- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro o PET, confezione monodose in bustina da 12 ml
- altri oli: confezione in PET

ACETO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro o PET

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SCATOLAME

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

Tipologie richieste:

- interi
- non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- latte con protezione antiacidità tetrapack
- bag in box

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti

Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- doppio concentrato di pomodoro (R.S. > 28%)
- triplo concentrato di pomodoro (R.S. > 36%)

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi
- funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc

Confezionamento:

- latta o barattolo in vetro

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- capperi, cetrioli, cipolline, peperoni a falde
- giardiniera
- insalata capricciosa: misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

VERDURE SOTT'OLIO

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- in olio di oliva o olio di semi di girasole

Tipologie richieste:

- melanzane, peperoni a falde, zucchine, funghi, ecc.
- altre composizioni miste di verdure

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale
- sardine sott'olio di oliva
- filetti di sgombro sott'olio di oliva
- acciughe sott'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione
- in latta o busta
- vasetto in vetro (solo acciughe sott'olio)

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- deve essere fresco, da conservarsi a temperatura refrigerata
- prodotto esclusivamente con: basilico (minimo 25%), olio di oliva o extravergine di oliva (minimo 30%), grana padano e/o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio (non presente nel pesto alla genovese senz'aglio), sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- pesto alla genovese
- pesto alla genovese senz'aglio

fresco refrigerato

da conservare a temperatura ambiente

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro o PET

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Tipo 0: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.65 % s.s. +/-3%
 glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
 glutine secco >7 % s.s. +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto

ALTRE FARINE

Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- farina gialla bramata di mais
- farina taragna: farina bramata di mais e farina di grano saraceno
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci
- farina di castagne: ottenuta dalla sola macinazione di castagne
- farina di mandorle: ottenuta dalla sola macinazione di mandorle

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- prodotto esclusivamente dalle patate
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti
- grado di spappolamento: < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- deve essere priva di solfiti

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
 - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, casoncelli, cannelloni, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ALTRE PASTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pizzoccheri

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

RISO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna

Tipologie richieste:

- Parboiled

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- preferibile sottovuoto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

- legumi:
 - ceci
 - fagioli cannellini, borlotti
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
 - misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali:
 - orzo perlato, farro, cereali misti, cous cous

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE FRESCI

Requisiti qualitativi:

- devono essere preparati con purea di patate o fiocchi di patate
- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate / purea di patate: min. 70%

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida, ma non collosa
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
 - non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- pezzature, anche integrali, di circa 30-40-50-60-70g o 600-1000g
- confezionato a fette

Confezionamento:

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse traforati

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati
- non devono essere presenti coloranti artificiali
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzione

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurezze
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova
- pasta fillo o brik
- pasta kataifi
- pasta per strudel

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- è vietato l'uso di margarina o strutto raffinato, olio di palma, nonché di oli e grassi alimentari idrogenati
- non sono ammessi additivi antiossidanti
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- biscotti secchi
- biscotti frollini
- amaretti

Confezionamento:

- confezione monoporzione e multi porzione

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO E TORTE

Requisiti qualitativi:

- possono essere farciti o guarniti con preparazioni non deperibili, quali confettura, marmellata, creme pastorizzate (limone, vaniglia, cioccolato, ecc.); non può essere utilizzata panna montata fresca
- non devono contenere coloranti e conservanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei

Tipologie richieste:

- freschi
- surgelati

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione

FETTE BISCOTTATE

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- non devono contenere strutto e grassi idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- per le fette biscottate: classiche e senza sale

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro e grassi vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie
- crackers salati in superficie
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25g - 50g – 100g

BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

Tipologie richieste:

- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata
- pizza con pomodoro precotta in teglia
- focaccia cotta in teglia

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

ALTRI PRODOTTI

LIEVITO

Requisiti qualitativi:

- privo di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- se in polvere, di consistenza impalpabile
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

Tipologie richieste:

- lievito di birra fresco o secco
- lievito istantaneo
- lievito istantaneo vanigliato

Confezionamento:

- lievito di birra fresco: cubetti da 25 grammi
- altri lieviti: bustine monodose e pluridose

BICARBONATO DI SODIO

Requisiti qualitativi:

- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- privo di allergeni

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- the in filtri e solubile
- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- bustine monodose

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:

- confezione unitaria

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:

- confezione monoporzione

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti
 - presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione C.E.;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

GELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale
- deve essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore)
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- coppette o biscotto con gelato
- gusti: vaniglia, cioccolato, frutta
- sorbetto, ghiacciolo

Confezionamento:

- confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere privo di parassiti e corpi estranei
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente
- confezione barretta di cioccolato extrafondente

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine (<20ppm) e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza (freschi, in ATP o surgelati)
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, crostini, prodotti da forno e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)
- biscotti primi mesi e prima infanzia
- dessert UHT
- succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI IPOSODICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- confezione monoporzione

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- dolcificati solo con saccarosio o fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'adeguata solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- devono essere di colore bianco o bianco ialino;
- non devono presentare separazione delle fasi e grumi;
- non devono presentare odore, colore o sapore anomali;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- latte intero, parzialmente scremato o scremato

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sterilizzati e privi di conservanti

Tipologie richieste:

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
- carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), né proteine del latte
- carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
- pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
- frutta e verdure: mela, pera, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
- formaggi

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

CREME PER LA PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é indicato per i bambini dal 4° mese in poi, come integratori al latte;
- eventualmente addizionate con vitamine ed aromi naturali, senza glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

Tipologie richieste:

- crema di riso
- crema di mais
- crema di tapioca
- crema di semolino
- crema multicereali

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

BEVANDE A BASE DI CEREALI

Requisiti qualitativi:

- prodotti con cereali, privi di lattosio
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- bevanda a base di riso
- bevanda a base di avena

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- burger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino
- yofu, dessert a base di soia
- gelato a base di soia
- bevanda a base di soia UHT

Confezionamento:

- bevanda: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- dessert: confezioni monoporzione UHT da 125 – 200g
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

TOFU

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco al naturale
- tofu in salamoia.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

SEITAN

Requisiti qualitativi:

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ALIMENTI PER VEGANI

Requisiti qualitativi:

- a base di verdure e legumi
- privi di alimenti di origine animale, adatti ad alimentazione vegana
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- non devono contenere olio di palma, coloranti artificiali e/o caramello
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Burger o polpette: pezzatura da ca 150g
- Affettato (semplice o aromatizzato)
- Bistecche o spezzatino
- Biscotti, merendine e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- Burger o polpette: surgelati in confezione da 4-6 pezzi
- Affettato: confezioni da circa 100g sottovuoto o in ATP
- Bistecche o spezzatino: surgelati, sottovuoto o in ATP

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml – 1lt – 1,5lt – 2lt

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono essere privi di conservanti
- contenuto in frutta: min. 70%
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)

Tipologie richieste:

- pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml
- bottiglie multiporzione