PROCEDURA APERTA PER LA FORNITURA DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE A RIDOTTO IMPATTO AMBIENTALE PRESSO LE SEDI DELLE AZIENDE SANITARIE DELLA REGIONE CAMPANIA

ALLEGATO N.2 AL CAPITOLATO SPECIALE

Specifica tecnica relativa alle caratteristiche merceologiche

delle derrate alimentari e non alimentari

INDICE

TABELLE FOOD 7
CONDIZIONI GENERALI 7
REQUISITI QUALITATIVI 7
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI 10
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI 11
PRODOTTI CARNEI 12
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO 12
VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO 12
AGNELLO E CAPRETTO FRESCO 13
CONIGLIO FRESCO 13
POLLO FRESCO REFRIGERATO 14
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO 15
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO 15
SALUMI DA CUOCERE 16
Requisiti qualitativi: 16
SALUMI PRECOTTI DI SUINO 17
SALUMI 18
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI 18
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P. 18
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. 19
PANCETTA 19
COPPA O CAPOCOLLO 19
SPECK ALTO ADIGE IGP 20
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI) 20
PRODOTTI LATTIERO CASEARI 22
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT 22
YOGURT 22
PANNA UHT DA CUCINA 22
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI 23
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA 23
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA 24
FORMAGGI A PASTA PRESSATA 24
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO) 24
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA 25
RICOTTA 25
OVOPRODOTTI 26

UOVA FRESCHE 26
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI 26
OMELETTE, CREPES E CRESPELLE 27
PRODOTTI ITTICI 28
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI 28
BACCALA' SALATO FILETTI 29
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI 30
FRUTTA FRESCA 30
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI 30
PATATE 32
FRUTTA SECCA SGUSCIATA 32
FUNGHI SECCHI 33
UVA SULTANINA 33
SPEZIE E CONDIMENTI 34
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE 34
PREPARATI PER BRODO 34
ZUCCHERO 34
DOLCIFICANTI 35
SALE FINE – GROSSO 35
OLI DI OLIVA E DI SEMI 35
ACETO 36
ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA 36
SALSE 36
SUCCO DI LIMONE 36
SCATOLAME 37
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) 37
CONCENTRATO DI POMODORO 37
VERDURE AL NATURALE 37
VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA O DI SEMI 38
OLIVE IN SALAMOIA 38
CAPPERI SOTTO SALE 39
FRUTTA SCIROPPATA 39
MOSTARDA 39
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA 40
PESTO ALLA GENOVESE 40
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI 41
FARINA BIANCA 41
FARINE DIVERSE 41

PATATE IN FIOCCHI 42
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO 42
PASTA ALL'UOVO SECCA, FRESCA O SURGELATA 42
PASTA RIPIENA SECCA, FRESCA O SURGELATA 43
ALTRE PASTE 43
RISO 43
GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA 44
PANE FRESCO 44
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/ CONDITI 45
PANE GRATTUGIATO 45
PIADINE E TIGELLE 46
PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE 46
BISCOTTI 46
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI 47
CRACKERS E TARALLI 47
ALTRI PRODOTTI 48
CAFFE' E SIMILI 48
INFUSI 48
LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO 48
DESSERT PRONTI UHT 49
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA 49
PUREA DI FRUTTA 49
MIELE 50
GELATI 50
CIOCCOLATO BARRETTA 50
CREMA DI NOCCIOLE 51
BEVANDE 52
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA 52
BIBITE ANALCOOLICHE 52
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA 52
VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI 53
PRODOTTI DIETETICI 54
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI 54
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI 54
PRODOTTI GLUTINATI 55
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI 55
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI 55

PRODOTTI IPOSODICI 56
PASTA DI MAIS, PASTA DI FARRO, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT 56
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI 57
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO 57
LATTE E YOGURT DI SOIA 58
CREME PER LA PRIMA INFANZIA 58
TOFU 59
PRODOTTI A BASE DI SOIA 59
TABELLE NON FOOD 61
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE 61
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO 61
CARRELLO ISOTERMICO IN POLIPROPILENE 61
CARRELLO ISOTERMICO IN ACCIAIO 61
CARRELLO IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO 61
CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO 62
ARMADIO CARRELLO NEUTRO 62
VASSOIO NEUTRO 62
VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO 62
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE 62
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE 62
STOVIGLIE IN PLASTICA ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**
POSATE IN PLASTICA ..... **Errore. Il segnalibro non è definito.**
STOVIGLIE IN MELAMINA 63
STOVIGLIE IN VETRO 63
BICCHIERI DURALEX 63
POSATE IN ACCIAIO INOX 63
TOVAGLIAME DI CARTA 64
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA 64
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO 64

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

SEZIONE I
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'idonea 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 "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

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

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

(Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

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 PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/ 91) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.
Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà
Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonchè garanzia dell'approvvigionamento alimentare".e ambientali
Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso 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.
Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale:

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/ o WFTO/ IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli 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.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/ 2007 e Reg CE 889/ 2008 e al D.L.vo 220/ 95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.
La produzione biologica ai basa 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.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
b) indicazione che il prodotto é stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
c) menzione del nome e/ o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore é assoggettato.
d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/ non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

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, zucca.

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

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, zucchine.

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, zucchine, zucca.

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

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

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

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

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

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

GENNAIO
Arance, cachi, clementine, mandarini

FEBBRAIO
Arance, clementine, kiwi, mandarini

MARZO
Arance, kiwi

APRILE
Arance, kiwi, nespole

MAGGIO
Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

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

LUGLIO
Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche

AGOSTO
Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

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

OTTOBRE
Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE
Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

DICEMBRE
Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

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)
    - classe di conformazione: U
    - classe di ingrassamento: 2
- 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
- il fegato deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- 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, fegato, lingua (anche salmistrata), trippa, ecc.

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto

VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:
- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
    - categoria V
    - classe di conformazione: R
    - classe di ingrassamento: 2 o 3
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
    - categoria Z
    - 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
- il fegato deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;

Tipologie richieste:
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- tagli richiesti: lombo, nodino, ossobuco, pancia, fettine pretagliate, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce, fegato, lingua (anche salmistrata), trippa, ecc.

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto

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
- 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, arrosticini abruzzesi

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

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 forcella, 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

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

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

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE FRESCHI

Requisiti qualitativi:
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti

Tipologie richieste:
La composizione dello spiedino, dovrà essere (salvo altre composizioni/proporzioni richieste):
- 100% carne suina e/o avicola e/o ovina
- 50% carne ovino e/ o bovina e/ o suina e/ o avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne), 30-40% salsiccia di puro suino e/o pancetta, 10-20% verdure fresche e/o aromi

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SALUMI DA CUOCERE

Requisiti qualitativi:

- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media
  deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
  esente da conservanti e coloranti come cocciniglia

Tipologie richieste:
- salsiccia pura (suino, pollo, tacchino, bovino)
- salsiccia mista

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

SALUMI PRECOTTI DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:
    - carne magra 35%
    - cotenna 30%
    - grasso 35%
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle
- 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
- -- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità

Tipologie richieste:

- cotechino
- cappello da prete
- zampone

Confezionamento:

- involucro protettivo sottovuoto

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato

Confezionamento:
- involucro plastico o carta alluminata;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato

Confezionamento:
- confezionato sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato
- indicativamente:
    - pancetta tesa
    - pancetta tesa affumicata
    - pancetta arrotolata decotennata
    - pancetta coppata

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

SPECK ALTO ADIGE IGP

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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:
- il prodotto può essere intero o preaffettato
- Indicativamente: salame Milano, felino, soppressa veneta, finocchiona, ungherese, ecc.

Confezionamento:
- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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:

- il prodotto può essere intero o preaffettato

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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%
- latte in polvere

Confezionamento:
- brick in tetrapack da 250 o 500 ml
- 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

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- grasso: 20-25% +/-3%

Confezionamento:
- tetrapack o bottiglia in PET

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 da 0,250 - 0,5 e 1 kg
- confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

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, 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
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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'idonea protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 60 g - 80 g - 100g - 125g

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'allevo": 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
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)

Requisiti qualitativi:
- non devono presentare difetti di aspetto, di 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 è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
- umidità: < 35 % +/-3%
- grasso: >45 % +/-3%

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

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

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 DOP: 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 DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/ -3%, grasso: >48 % +/-3%

Confezionamento:
- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci

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'idonea protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g – 100g.
- forma intera da 1 o 1,5 kg

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

OMELETTE, CREPES E CRESPELLE

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche
- 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

Tipologie richieste:
- scatole da 50 pezzi, pezzatura 90 g. cad.

Confezionamento:
- in atmosfera protettiva
- surgelate

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

Tipologie richieste:
- *Pesci interi eviscerati*: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, trota 180-200g, dentice, salmone
- *Pesci filetti*: nasello, luccio perca, rombo, cernia, mostella , triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico
- *Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- *Crostacei sgusciati:* gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi)
- *Cefalopodi:* seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- *Molluschi bivalvi:* cozze, vongole
- *Altri preparati*:
    - misto per risotto di mare. Composizione indicativa: totani, cozze, gamberi o gamberetti sgusciati o interi, pesce misto
    - misto per insalata di mare. Composizione indicativa: totani 25 %, cozze 14 %, ciuffi di seppie 17 %, polipetti 17 %, seppioline 17 %, gamberetti sgusciati 10 %

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

BACCALA' SALATO FILETTI

Requisiti qualitativi:

- deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione
- salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante
- spessore della parte muscolare di almeno 2 cm
- deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco
- non deve contenere additivi e conservanti
- non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

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 stato 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, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi

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, biete da costa o biete, biete erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, agli, 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

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti
- 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 a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbette in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli finissimi 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%
- verdure pastellate prefritte

Confezionamento:
- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

PATATE

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

FUNGHI SECCHI

Requisiti qualitativi:
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- sufficientemente secchi
- privi di umidità esterna anormale
- esenti da odori e/o sapori estranei
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:
- specie Boletus edulis
- tipologia: commerciali o speciali

Confezionamento:
- confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse 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

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, peperoncino, bacche di ginepro, curry, misto di spezie
- zafferano

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PREPARATI PER BRODO

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentarsi in forma granulare 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'idonea 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

Confezionamento:
- zucchero semolato da 1 kg e da 25 kg
- zucchero semolato bustine monodose
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 kg
- zucchero impalpabile vanigliato

DOLCIFICANTI

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- se in polvere, 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:
- naturali: fruttosio
- artificiali: aspartame

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: confezioni da 1 - 5 – 10 kg
- sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 kg e monoporzione da 1g circa
- sale iodato: confezioni da 200g – 1 kg e monoporzione da 1g circa
- sale iposodico: confezioni da 100g e 200g

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- di marca nazionale, prodotto e confezionato in Italia

Tipologie richieste:
- olio extravergine di oliva
- olio di oliva
- olio di semi di arachide
- olio di semi di girasole
- olio di semi di mais

Confezionamento:
- oli di oliva: bottiglia in vetro o PET da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml
- altri oli: confezione in PET da 5 l o latte da 25 l

ACETO

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato addizionare 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

ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA

Requisiti qualitativi:
- la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- bustine monodose da 15 ml circa

SALSE

Requisiti qualitativi:
- di produzione industriale
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:
- maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità
- senape, ketchup, worcester, tabasco, bernese

Confezionamento:
- confezioni da 200g – 1kg – 5kg
- bustine monoporzione da 15 g circa

SUCCO DI LIMONE

Requisiti qualitativi:
- la composizione deve essere costituita da succo di limone ottenuto dalla spremitura di agrumi freschi
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- non deve essere di produzione industriale, congelato, addizionato con solfiti

Confezionamento:
- bottiglie in vetro o PET

SCATOLAM

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, da circa 400g – 3 kg – 5kg
  tetrapack da 1 kg.
- bag in box da 10 kg

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:
- confezioni da circa 400g - 800g – 2kg

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

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 D'OLIVA O DI SEMI

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 da 3 kg – 5 kg

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

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

FRUTTA SCIROPPATA

Requisiti qualitativi:
- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- polpa consistente, consistente e soda
- completamente decorticati o privi di buccia
- privi del torsolo o nocciolo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia
  la macedonia deve essere composta indicativamente da:
  - pesca 40% +/-3%
  - pera 30% +/-3%
  - ananas 15% +/-3%
  - ciliegie 8% +/-3%
  - uva 7% +/-3%

Confezionamento:
- latte o barattolo in plastica o vetro
  macedonia monoporzione

MOSTARDA

Requisiti qualitativi:
- miscela di frutta candita e sciroppo con essenza di senape
- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione
- i frutti devono essere completamente decorticati o privi di buccia e privi del torsolo o nocciolo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- percentuale di zucchero del 50-60%
- frutti singoli richiesti: ciliegie, pere, mele cotogne, mandarini, fichi, albicocche, pesche

Tipologie richieste:
- mostarda cremonese

Confezionamento:
- vasetti in vetro o vaschette 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:
- di produzione industriale
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- latte o barattolo in vetro o PET

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'idonea protezione al prodotto
- confezioni da 1kg – 5kg

FARINE DIVERSE

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'idonea protezione al prodotto
- confezioni da 250g – 500g – 1kg – 5kg

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:
- confezioni da 500g – 1 kg – 2 kg – 5 kg

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
- si richiede il tipo "doppia trafilatura"
- grado di spappolamento: < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:
- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:
- confezioni da 500g – 1 kg – 5 kg

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

Confezionamento:
- confezioni da 500g – 1kg – 5kg

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 principali 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, cuori, fiori, fiocchetti, casoncelli, cannelloni, ecc.
  - ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca, radicchio rosso, carciofi, formaggio e noci, gorgonzola, speck e fontina, speck e zucchine, cernia e pistacchi, capriolo, funghi porcini, castagne

Confezionamento:
- confezioni da 500g – 1kg – 2,5kg - 5kg

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea 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
- non deve aver subito trattamenti con agenti chimici o fisici atti a modificarne composizione e colore naturale

Tipologie richieste:

- Parboiled.	
- Comune:	- Originario,
- Semifino:	- Vialone nano,
- Fino:	- Ribe,
- Superfino:	- Arborio, Carnaroli
- Nero Venere	- Selvaggio (Zizania sativa)
- Rosso	- Integrale
- Basmati	

Confezionamento:
- confezioni da 1kg – 5kg – 10kg, preferibilmente sottovuoto

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'idonea protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE O SEMOLINO E PASTA FRESCA

Requisiti qualitativi:
- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere fiocchi di patate
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate: min. 65%

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea 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 50g
- confezionato a fette

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

PANE IN CASSETTA (PAN CARRE')

Requisiti qualitativi:
- prodotto con farine tipo 0 e 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale, zucchero, farina di orzo maltato
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- deve risultare esente da parassiti, larve
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%
- privo di additivi

Tipologie richieste:
- di produzione industriale, confezionato
- formati da 330g – 1kg – 2kg

Confezionamento:
- confezione in plastica termosigillata

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

Tipologie richieste:
- formati da 1kg – 5kg

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PIADINE E TIGELLE

Requisiti qualitativi:
- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche
- 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

Tipologie richieste:
- piadine: pezzatura da 120g

Confezionamento:
- in atmosfera protettiva

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

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non 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 o multi porzione

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

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 burro e grassi vegetali non 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

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

ALTRI PRODOTTI

CAFFE' E SIMILI

- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura
- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria
- 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:
- caffè in grani
- caffè macinato
- caffè decaffeinato in cialde
- orzo espresso in cialde
- caffè e orzo liofilizzato

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- confezione sottovuoto

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

LIEVITO DI BIRRA O VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:
- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina

Confezionamento:
- cubetti da 25 grammi
- bustine monodose e pluridose

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
- panna cotta, creme caramel

Confezionamento:
- confezione unitaria

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 da 1kg – 5kg

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

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 da 500g - 1 kg

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'idonea protezione del prodotto
- in confezione monodose da 20g – 25g – 30g - 50 g

CREMA DI NOCCIOLE

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto
- confezione monoporzione da 25 g
- vasetti da 1 – 5 Kg

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

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

BIBITE ANALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:
- confezioni in PET, Brik, lattina o bottigliette di vetro (the, cola, aranciate, ecc.)

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

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
    - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione
    - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione
    - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio
    - I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati

Tipologie richieste:
- vino da tavola e per cucina: Bianco e rosso
- vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T., secondo richiesta

Confezionamento:
- vino da tavola: confezione in vetro o in tetrabrik da 250ml
- vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l
- vino in bottiglia D.O.C. o D.O.C.G. o I.G.T.: confezione in vetro da 250 o 750ml

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%
- il prodotto 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:
Indicativamente:
- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- succhi di frutta

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea 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'idonea protezione del prodotto

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
- il prodotto 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
- deve 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'idonea 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'idonea protezione del prodotto

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'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:
- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- é un alimento indicato 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'idonea 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'idonea protezione del prodotto
- confezione monoporzione

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'idonea 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
- devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) e le proteine del latte vaccino o dell'uovo
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione

- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- non devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'idonea 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'idonea protezione del prodotto

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

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

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'idonea protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

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

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

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

LATTE E YOGURT DI SOIA

Requisiti qualitativi:
- deve essere conforme alle normative vigenti
- il latte deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- 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
- deve essere privo di OGM

Confezionamento:
- latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- yogurt: confezioni monoporzione da 125g

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;
- deve essere prodotto con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di 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'idonea protezione del prodotto.

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'idonea 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 delicato
- tofu fresco secco
- tofu in salamoia.

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea 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:
- hamburger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino

Confezionamento:
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI

SEZIONE II
DERRATE NON ALIMENTARI

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/ 1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/ 10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto conto gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

CARRELLO ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Carrello isotermico in polipropilene dotato di porta a tenuta ermetica; provvisto di coppie di guide interne per l'alloggiamento dei vassoi o contenitori Gastronorm. Struttura dotata di maniglie per il trasporto. Paracolpi su tutti il perimetro della struttura esterna. Provvisto di ruote dotate di freni.

CARRELLO ISOTERMICO IN ACCIAIO

Contenitore carrellato con porta in acciaio inox 18/10. Contenitore e porta con pareti a intercapedine, isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Interno liscio con coppie di guide sagomate per inserimento di contenitori Gastronorm 1/1. Porta anteriore su lato anteriore con guarnizione perimetrale omologata per alimenti. Porta con maniglione di spinta applicato, isolato. Porta liscia internamente ed esternamente con chiusure a scatto. Ruote in acciaio inox 18/ 10 anticorrosione, due ruote fisse, due piroettanti. Paraurti angolari esterni a protezione del fondo carrello.

CARRELLO IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO

Carrello in polipropilene multiporzione privo di saldature e di angoli vivi; resistente agli urti; cerniere in plastica indeformabili; chiusure in acciaio inox; funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo; gruppo a bassa potenza. Dotato di due ruote fisse e due con freno, vano interno dotato di guide per l'inserimento di bacinelle GN, accessibile mediante porta su cerniere con guarnizione di chiusura.

CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO

Contenitore in polipropilene multiporzione con coperchio dello stesso materiale realizzato in stampaggio rotazionale in un blocco unico, privo di saldature e di angoli vivi; resistente agli urti; cerniere in plastica indeformabili, chiusure in acciaio inox; funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo; gruppo a bassa potenza. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/ 1 o relativi sottomultipli.

ARMADIO CARRELLO NEUTRO

Armadio carrello neutro con struttura interamente in acciaio inox 18/ 10; pareti laterali e intermedie con supporti portavassoi/ bacinelle sagomati di tipo stampato e protezioni contro la fuoriuscita dei vassoi/ bacinelle. Vano chiuso su tre lati. Porte con parete a intercapedine isolata con poliuretano espanso. Maniglione ergonomico in plastica. Possibilità di bloccaggio delle porte. Paraurti perimetrale. Tetto del carrello con bordo di 25 mm sul lato anteriore e posteriore. Ruote in acciaio inox diametro 200 mm., con due ruote piroettanti e due ruote fisse.

VASSOIO NEUTRO

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm.

VASSOIO ISOTERMICO PERSONALIZZATO COMPLETO DI PIATTI E POSATE MONOUSO

Vassoio isotermico per distribuzione pasti; struttura monoblocco modulare per l'alloggiamento di diversi tipi di stovigliame/ vasellame. In polipropilene resistente al lavaggio in lavastoviglie; isolato temicamente con schiume poliuretaniche ad alta densità; dotato di coperchio totale con portascheda, in grado di mantenere gli alimenti freddi e caldi nello stesso vassoio. Impilabile per il trasporto. Completo di set di piatti (1 piatto fondo, 1 piatto piano, 1 piatto dolce/frutta, 1 coppetta) e posate monouso (1 forchetta, 1 coltello, 1 cucchiaio, 1 cucchiaino).

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

STOVIGLIE IN MELAMINA

Piatto in melanina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE IN VETRO

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duralex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.
Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/ 140, diametro della base mm. 70/ 110; altezza mm. 170/230.

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

Cestino portatane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.
Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).