

**ALLEGATO 3
(AL CAPITOLATO DI GESTIONE)**

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E
DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

ALLEGATO 3 – SEZIONE A

In linea con le direttive comunitarie (Reg CEE 2081/92 e Regolamento CEE 2082/939) nazionali e regionali anche la Scuola si fa promotrice del consumo di prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) e tradizionali riconoscendone la validità, sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici.

In quest'ottica, le materie prime utilizzate per le preparazioni alimentari dovranno avere una caratterizzazione territoriale, legata alla nostra regione, anche nell'ambito della ricerca di una maggiore eco sostenibilità del servizio di ristorazione.

Oltre a quanto riportato nella sezione B) del presente allegato, le materie prime utilizzate dovranno rispondere alle caratteristiche di cui sotto:

- Gli *ortaggi* dovranno essere di provenienza italiana per una percentuale che non sia inferiore al 70%. E' consentito l'impiego di ortaggi surgelati solo a seguito di motivi eccezionali (climatici o di mercato) che non consentano la reperibilità del prodotto fresco. Comunque, la quantità di ortaggi surgelati non dovrà essere superiore al 30% della quantità totale utilizzata nel corso dell'anno (eccezion fatta per gli ortaggi a foglia come, ad esempio, spinaci e bietole).

Non è consentito utilizzare ortaggi in scatola, eccetto per i pomodori pelati e la passata di pomodoro.

I contenitori degli ortaggi dovranno essere puliti ed integri, conformi alla normativa sugli imballi.

A richiesta della Scuola la ditta aggiudicataria dovrà presentare le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

- La *frutta* dovrà essere di provenienza italiana per una percentuale che non sia inferiore al 70%, salvo le banane e gli ananas, dovrà essere calibrata secondo la grammatura unitaria quotidiana, indicata nell'allegato 2. A richiesta della Scuola la ditta aggiudicataria dovrà esibire le bolle di consegna rilasciate dalle ditte fornitrici.

- Il *formaggio da condimento* dovrà essere della qualità "Parmigiano Reggiano" e dovrà essere:

- in pezzi
- di prima scelta;
- marchiato;
- avere ottimo sapore e profumo;
- avere una stagionatura di almeno 18 mesi;
- essere grattugiato la mattina del giorno di utilizzo.

Potrà essere utilizzato formaggio acquistato in forma pre-grattugiata (buste) soltanto in preparazioni gastronomiche complesse.

- I *formaggi da pasto* dovranno essere prevalentemente di provenienza toscana e comunque la quantità di formaggi di altra provenienza dovrà essere a marchio DOP/IGP e non essere superiore al 50% della quantità totale di prodotto utilizzato nel corso dell'anno.

- Nell'ambito dei *salumi da pasto*:

Si richiede la fornitura di:

- prosciutto crudo tipo dolce (Parma), a maturazione completa o stagionatura di almeno 14-16 mesi; il prodotto dovrà, in ogni modo, avere giusta consistenza, colore rosa-rosso uniforme al taglio, giusto grado di salatura, odore tipico e aromatico, sapore gradevole;
- prosciutto crudo tipo Toscano DOP.

- Il *pane* dovrà essere di provenienza toscana e essere prodotto con farina "0" oppure con farina integrale, lievito, sale ed acqua, privo di grassi aggiunti.

- *L'olio* deve essere extravergine di oliva di ottima qualità e prodotto con olive di provenienza toscana (IGP o DOP).

- *l'olio di semi* (solo per frittiture) dovrà essere esclusivamente monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di arachide o mais, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature.

- *Le uova fresche di gallina* dovranno provenire da allevamenti "a terra", della categoria A "extra", di produzione regionale toscana, della classe di peso non inferiore a 65 gr.

- *le carni fresche*: si dovrà prevedere, nelle preparazioni gastronomiche a base di carne bovina, almeno il 10% di carni di razze locali.

Il menù proposto dovrà inoltre tenere conto, seppur nel rispetto della variabilità delle preparazioni alimentari, della stagionalità degli alimenti, come di seguito specificato.

CALENDARIO STAGIONALE DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI:

VERDURA

GENNAIO Aglio, biette, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche

FEBBRAIO Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche

MARZO Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche

APRILE Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, insalate, patate, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucche

MAGGIO Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine

GIUGNO Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine

LUGLIO Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine

AGOSTO Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucche, zucchine

SETTEMBRE Aglio, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine

OTTOBRE Aglio, bietola da costa, carote, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine

NOVEMBRE Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche

DICEMBRE Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche.

FRUTTA

GENNAIO arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi

FEBBRAIO arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi

MARZO arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi

APRILE arance, banane, kiwi, kiwi, limoni, mele, pompelmi

MAGGIO banane, ciliegie, fragole, limoni, mele

GIUGNO albicocche, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

LUGLIO albicocche, angurie, banane, ciliegie, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes

AGOSTO albicocche, angurie, banane, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola

SETTEMBRE banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, susine, uva da tavola

OTTOBRE arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva da tavola

NOVEMBRE arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

ALLEGATO 3 – SEZIONE B**SOMMARIO**

- | | |
|---------------------------------|----|
| 1. Derrate alimentari – Indice | 5 |
| 2. Derrate alimentari – Tabelle | 27 |

1.1 Derrate alimentari – Indice

			Classe merceologica	Categoria	Denominazione
01	01	001	Brodi e dadi	Preparati per brodo	Brodo con estratto di origine vegetale
01	01	002		Preparati per brodo	Brodo con estratto di carne
02	01	001	Pasta e riso	Pasta di semola	Bavette
02	01	002		Pasta di semola	Bucatini
02	01	003		Pasta di semola	Capelli d'angelo
02	01	004		Pasta di semola	Conchiglie
02	01	005		Pasta di semola	Ditalini lisci
02	01	006		Pasta di semola	Ditalini rigati
02	01	007		Pasta di semola	Farfalle
02	01	008		Pasta di semola	Fusilli
02	01	009		Pasta di semola	Gnocchetti sardi
02	01	010		Pasta di semola	Linguine
02	01	011		Pasta di semola	Mezze maniche rigate
02	01	012		Pasta di semola	Mezze penne rigate
02	01	013		Pasta di semola	Penne lisce
02	01	014		Pasta di semola	Penne rigate
02	01	015		Pasta di semola	Pennette rigate
02	01	016		Pasta di semola	Pipe rigate
02	01	017		Pasta di semola	Pipette rigate
02	01	018		Pasta di semola	Sedani
02	01	019		Pasta di semola	Sedanini
02	01	020		Pasta di semola	Spaghetti
02	01	021		Pasta di semola	Spaghettoni
02	01	022		Pasta di semola	Tortiglioni
02	01	023		Pasta di semola	Vermicelli
02	01	024		Pasta di semola	Bavette
02	01	025		Pasta di semola	Bucatini
02	01	026		Pasta di semola	Conchiglie
02	01	027		Pasta di semola	Ditalini lisci
02	01	028		Pasta di semola	Farfalle
02	01	029		Pasta di semola	Fusilli
02	01	030		Pasta di semola	Gnocchetti sardi
02	01	031		Pasta di semola	Linguine
02	02	001		Pasta all'uovo	Fettuccine
02	02	002		Pasta all'uovo	Cannelloni

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

02	02	003		Pasta all'uovo	Lasagne
02	02	004		Pasta all'uovo	Pappardelle
02	02	005		Pasta all'uovo	Quadrucchi
02	02	006		Pasta all'uovo	Risini
02	02	007		Pasta all'uovo	Stelline
02	02	008		Pasta all'uovo	Tagliatelle
02	02	009		Pasta all'uovo	Tagliolini
02	03	001		Riso	Semifino Vialone nano
02	03	002		Riso	Super fino Arborio
02	03	003		Riso	Super fino Carnaroli
02	03	004		Riso	Parboliled
02	04	001		Paste fresche	Gnocchi di patate
02	04	002		Paste fresche	Ravioli di carne Rapporto pasta / ripieno 1 a 4
02	04	003		Paste fresche	Ravioli di magro
02	04	004		Paste fresche	Tortellini di carne Rapporto pasta / ripieno 1 a 4
02	04	005		Paste fresche	Gnocchi di semolino
03	01	001	Conserve pomodoro	Pelato	Pomodori pelati normali
04	01	001	Carni fresche Bovino	Bovino adulto anteriore Disossato	Petto Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	01	002		Bovino adulto anteriore Disossato	Sottospalla Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	01	003		Bovino adulto anteriore Disossato	Spalla Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	02	001		Bovino adulto posteriore Disossato	Noce Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	02	002		Bovino adulto posteriore Disossato	Scamone Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	02	003		Bovino adulto posteriore Disossato	Fesa Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	02	004		Bovino adulto posteriore Disossato	Girello Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	02	005		Bovino adulto posteriore Disossato	Polpa coscia 4 tagli Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

04	02	006		Bovino adulto posteriore Disossato	Sottofesa Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
04	02	007		Bovino adulto posteriore Disossato	Roast-beef Classe A o E - Conformazione U - Stato ingrassamento 2
05	01	001	Carni fresche Vitellone	Vitellone anteriore con osso	Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	001		Vitellone anteriore disossato	Copertina / Cappello del prete Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	002		Vitellone anteriore disossato	Spalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	003		Vitellone anteriore disossato	Fesa di spalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	004		Vitellone anteriore disossato	Sottospalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	005		Vitellone anteriore disossato	Pancia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	02	006		Vitellone anteriore disossato	Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	03	001		Vitellone posteriore con osso	Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	001		Vitellone posteriore disossato	Roast-beef Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	002		Vitellone posteriore disossato	Fesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

05	04	003		Vitellone posteriore disossato	Sottofesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	004		Vitellone posteriore disossato	Noce Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	005		Vitellone posteriore disossato	Scamone Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	006		Vitellone posteriore disossato	Girello Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	04	007		Vitellone posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
05	05	001		Vitellone altri organi	Lingua (salmistrata) Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
06	02	001	Carni fresche Vitello	Vitello anteriore con osso	Spalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	02	002		Vitello anteriore con osso	Sottospalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	03	001		Vitello anteriore disossato	Pancia - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	03	002		Vitello anteriore disossato	Petto - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

06	03	003		Vitello anteriore disossato	Sottospalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	03	004		Vitello anteriore disossato	Spalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	04	001		Vitello posteriore con osso	Coscia - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	04	002		Vitello posteriore con osso	Lombo - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	04	003		Vitello posteriore con osso	Pistola - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	04	004		Vitello posteriore con osso	Stinco - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	04	005		Vitello posteriore con osso	Nodini - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	05	001		Vitello posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrass. 2 o 3
06	05	002		Vitello posteriore disossato	Fesa - Carcasse di soggetti della specie

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	05	003		Vitello posteriore disossato	Sottofesa - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	05	004		Vitello posteriore disossato	Noce - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	05	005		Vitello posteriore disossato	Scamone - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	05	006		Vitello posteriore disossato	Girello - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
06	05	007		Vitello posteriore disossato	Lombo - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
07	01	001	Carni fresche Suine	Suine con osso	Cosciotto
07	01	002		Suine con osso	Lombo
07	01	003		Suine con osso	Spalla
07	01	004		Suine con osso	Costole parte edibile > 50 %
07	02	001		Suine disossate	Cosciotto
07	02	002		Suine disossate	Coppa
07	02	003		Suine disossate	Fesa
07	02	004		Suine disossate	Filetto
07	02	005		Suine disossate	Lombo
07	02	006		Suine disossate	Pancetta
07	02	007		Suine disossate	Spalla
07	03	001		Suine porzionate	Braciola parte edibile > 70 %

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

07	03	002		Suine porzionate	Spiedini misti
07	03	003		Suine porzionate	Salsiccia
08	01	001	Carni fresche Avicunicole	Coniglio	Conigli interi
08	02	001		Pollo	Cosce di pollo
08	02	002		Pollo	Petti di pollo
08	02	003		Pollo	Polli a busto
08	02	004		Pollo	Sovracosce di pollo
08	02	005		Pollo	Fegatini di pollo
08	04	001		Tacchino	Tacchino busto
08	04	002		Tacchino	Cosce Tacchino
08	04	003		Tacchino	Fesa Tacchino
08	04	004		Tacchino	Salsiccia di tacchino
11	01	001	Salumi	Bresaole	Bresaola sottofesa umidità < o = 60 %
11	02	001		Salami	Salame tipo Milano Puro suino, umidità < o = a 38 %
11	02	002		Salami	Salame tipo Felino umidità < o = a 38 %
11	02	003		Salami	Salame tipo Napoli piccante umidità < o = a 38 %
11	02	004		Salami	Salame tipo Ungherese umidità < o = a 38 %
11	02	005		Salami	Salamino Cacciatore Puro suino, umidità < o = a 34 %
11	02	006		Salami	Salame Finocchiona umidità < o = a 38 %
11	02	007		Salami	Spianata Romana
11	03	001		Cotechini e zamponi	Cotechino precotto puro suino
11	04	001		Mortadelle	Mortadella
11	05	001		Pancette, coppa e lardo	Pancetta tesa
11	05	002		Pancette, coppa e lardo	Pancetta tesa affumicata
11	05	003		Pancette, coppa e lardo	Coppa
11	06	001		Prosciutti cotti	Prosciutto cotto
11	06	002		Prosciutti cotti	Prosciutto di Praga
11	07	001		Prosciutti crudi	Prosciutto crudo disossato Parma DOP
11	09	001		Speck	Speck
11	10	001		Wurstel	Wurstel
11	11	001		Salumi affettati	Salumi monodose
12	01	001	Lattiero caseari	Latte fresco	Latte fresco intero pastorizzato
12	01	002		Latte fresco	Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

12	02	001		Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato
12	04	001		Yogurt	Yogurt intero bianco
12	04	002		Yogurt	Yogurt magro bianco
12	04	003		Yogurt	Yogurt intero albicocca
12	04	004		Yogurt	Yogurt intero ananas
12	04	005		Yogurt	Yogurt intero banana
12	04	006		Yogurt	Yogurt intero fragola
12	04	007		Yogurt	Yogurt intero cereali
12	04	008		Yogurt	Yogurt intero ciliegia
12	04	009		Yogurt	Yogurt intero frutti di bosco
12	04	010		Yogurt	Yogurt intero agrumi
12	04	011		Yogurt	Yogurt intero pesca
12	05	001		Formaggi pasta filata	Mozzarella
12	05	002		Formaggi pasta filata	Mozzarella per pizza in filoni
12	05	003		Formaggi pasta filata	Provolone
12	05	004		Formaggi pasta filata	Caciocavallo
12	05	005		Formaggi pasta filata	Scamorza affumicata umidità < o = 45 %
12	06	001		Formaggi molli senza crosta	Asiago pressato DOP
12	06	002		Formaggi molli senza crosta	Crescenza
12	07	001		Formaggi molli con crosta	Caciotta latte vaccino umidità < o = 43 %
12	07	002		Formaggi molli con crosta	Caciotta latte pecora umidità < o = 33 %
12	07	003		Formaggi molli con crosta	Caciotta latte misto umidità < o = 41 %
12	07	004		Formaggi molli con crosta	Italico umidità < o = 50 %
12	07	005		Formaggi molli con crosta	Taleggio DOP
12	07	006		Formaggi molli con crosta	Quartirolo DOP
12	07	007		Formaggi molli con crosta	Brie
12	08	001		Formaggi semiduri	Pecorino semiduro
12	08	002		Formaggi semiduri	Fontal
12	08	003		Formaggi semiduri	Fontina DOP
12	08	004		Formaggi semiduri	Groviera umidità < o = 35 %
12	08	005		Formaggi semiduri	Montasio
12	09	001		Formaggi duri	Grana Padano grattugiato DOP
12	09	002		Formaggi duri	Grana Padano DOP
12	09	003		Formaggi duri	Pecorino Romano DOP
12	10	001		Formaggi erborinati	Gorgonzola tipo dolce DOP

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

12	10	002		Formaggi erborinati	Gorgonzola tipo piccante DOP
12	11	001		Formaggi esteri	Edamer umidità < o = 42 %
12	11	002		Formaggi esteri	Emmenthal umidità < o = 35 %
12	12	001		Latticini	Ricotta
12	12	002		Latticini	Formaggini porzionati fusi
12	12	003		Latticini	Formaggio spalmabile
12	13	001		Prodotti a base di latte surgelati	Gelati monodose
13	01	001	Uova	Confezioni	Uova intere pastorizzate
13	02	001		Fresche	Uova categoria A
					da 53 g a 63 g
14	01	001	Conservas Vegetali	al naturale	Barbabietole cotte
14	01	002		al naturale	Carciofi a spicchi
14	01	003		al naturale	Carciofi interi
					30 - 40 g
14	01	004		al naturale	Carote taglio a fiammifero
14	01	005		al naturale	Ceci lessati
14	01	006		al naturale	Crauti
14	01	007		al naturale	Fagioli bianchi di Spagna lessati
					rotture < o = 5 %
14	01	008		al naturale	Fagioli Borlotti lessati
					rotture < o = 5 %
14	01	009		al naturale	Fagioli Cannellini lessati
					rotture < o = 5 %
14	01	010		al naturale	Funghi Champignons tagliati
14	01	011		al naturale	Lenticchie lessate
14	01	012		al naturale	Mais dolce lessato in grani
14	01	013		al naturale	Olive nere denocciate
14	01	014		al naturale	Olive nere intere
14	01	015		al naturale	Olive nere intere giganti
14	01	016		al naturale	Olive verdi denocciate
14	01	017		al naturale	Olive verdi intere
14	01	018		al naturale	Olive verdi intere giganti
14	01	019		al naturale	Peperoni rossi/gialli
14	01	020		al naturale	Piselli fini lessati
					diametro > o = 8,75 ed < o = 10,2 mm
14	02	001		in aceto	Capperi

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

14	02	002		in aceto	Cetrioli
14	02	003		in aceto	Sedano di Verona
14	02	004		in aceto	Insalatina capricciosa
					componenti vegetali > o = 11
14	03	001		sotto sale	Capperi
14	04	001		in olio	Carciofini
15	01	001	ConsERVE DI CARNE	Carne bovina	Carne bovina in gelatina
15	01	002		Carne bovina	Preparazione spalmabile di carne
16	02	001	ConsERVE PESCE	in olio	Tonno in olio oliva
					trancio pressato, briciole < o = 5 %
16	02	002		in olio	Filetti di sgombro in olio oliva
					acqua di rilascio < o = 2 %
16	02	003		in olio	Filetti di acciughe in olio di oliva
					acqua di rilascio < o = 2 %
16	02	004		in olio	Sardine in olio oliva
					acqua di rilascio < o = 4 %
16	03	001		sotto sale	Acciughe salate
16	03	002		sotto sale	Filetti di baccalà salato
<i>Allegato 3 al Capitolato di gestione</i>		<i>Capitolato di gestione Pagina 11 di 296</i>			
16	05	001		Affumicato	Salmone preaffettato
16	05	002		Affumicato	Salmone ritagli
17	01	001	FARINA, PANE E DERIVATI	Farina	Farina tipo 00
17	01	002		Farina	Farina gialla bramata
17	01	003		Farina	Semolino
17	02	001		Pane fresco	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	002		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	003		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura da 600 a 1.000 g
17	02	004		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura oltre 1.000 g
17	02	005		Pane fresco	Pane Fresco integrale confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	006		Pane fresco	Pane Fresco integrale

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					non confezionato pezzatura fino a 70 g
17	03	001		Pane confezionato	Pane grattugiato
17	04	001		Derivati pane	Crackers non salati monoporzione
17	04	002		Derivati pane	Crackers salati monoporzione
17	04	003		Derivati pane	Grissini stirati monoporzione
17	04	004		Derivati pane	Vol au vent
17	04	005		Derivati pane	Pasta per pizza fresca
18	01	001	Frutta fresca	Agrumi	Arance 64-73 mm Ia Categoria
18	01	002		Agrumi	Limoni Ia Categoria
18	01	003		Agrumi	Mandarini 50 - 60 mm Ia Categoria
18	01	004		Agrumi	Clementine senza semi 43 - 52 mm Ia Categoria
18	01	005		Agrumi	Pompelmi 84 - 97 mm Ia Categoria
18	01	006		Agrumi	Pompelmi rosa 84 - 97 Ia Categoria
18	02	001		Bacche e piccola frutta	Fragole Ia Categoria
18	02	002		Bacche e piccola frutta	Uva da tavola bianca Ia Categoria
18	02	003		Bacche e piccola frutta	Uva da tavola nera Ia Categoria
18	03	001		Drupacee	Albicocche Ia Categoria
18	03	002		Drupacee	Ciliegie Ia Categoria
18	03	003		Drupacee	Pesche noci (nettarine) 73 - 80 mm Ia Categoria
18	03	004		Drupacee	Pesche pasta bianca 61 - 67 mm Ia Categoria
18	03	005		Drupacee	Pesche pasta bianca 73 - 80 mm Ia Categoria
18	03	006		Drupacee	Pesche pasta gialla 61 - 67 mm Ia Categoria
18	03	007		Drupacee	Pesche pasta gialla 73 - 80 mm Ia Categoria
18	03	008		Drupacee	Prugne / Susine Ia Categoria
18	04	001		Pomacee	Mele Golden Delicious 65 - 75 mm Ia Categoria
18	04	002		Pomacee	Mele Morgenduft (imperatore) 65 - 75 mm Ia Categoria
18	04	003		Pomacee	Mele Renette 65 - 75 mm Ia Categoria
18	04	004		Pomacee	Mele Stark Delicious

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					65 - 75 mm Ia Categoria
18	04	005		Pomacee	Pere Abate 55 - 65 mm Ia Categoria
18	04	006		Pomacee	Pere Williams 55 - 65 mm Ia Categoria
18	05	001		Frutta Varia	Banane Ia Categoria
18	05	002		Frutta Varia	Cachi 22 - 24 mm Ia Categoria
18	05	003		Frutta Varia	Cocomero min. 4 Kg Ia Categoria
18	05	004		Frutta Varia	Kiwi 70 - 85 mm Ia Categoria
18	05	005		Frutta Varia	Kiwi 90 - 110 mm Ia Categoria
18	05	006		Frutta Varia	Meloni polpa gialla Ia Categoria
18	05	007		Frutta Varia	Meloni polpa bianca Ia Categoria
19	02	001	Verdura fresca, odori e derivati patate	Cavoli	Cavolfiore bianco Ia Categoria
19	02	002		Cavoli	Cavoli cappuccio Ia Categoria
19	02	003		Cavoli	Cavoli verza Ia Categoria
19	02	004		Cavoli	Cavoli di Bruxelles Ia Categoria
19	04	001		Ortaggi a bulbo	Aglione bianco Ia Categoria
19	04	002		Ortaggi a bulbo	Cipolle bianche diametro 50+ Ia Categoria
19	04	003		Ortaggi a bulbo	Cipolle dorate diametro 50+ Ia Categoria
19	04	004		Ortaggi a bulbo	Cipolle rosse diametro 50+ Ia Categoria
19	05	001		Ortaggi a foglia	Bietola da costa
19	05	002		Ortaggi a foglia	Bietola foglia o erbetta
19	05	003		Ortaggi a foglia	Cicoria
19	05	004		Ortaggi a foglia	Cicoria Catalogna
19	05	005		Ortaggi a foglia	Radicchio trevisano
19	05	006		Ortaggi a foglia	Radicchio di Chioggia
19	05	007		Ortaggi a foglia	Lattuga cappuccio Ia Categoria
19	05	008		Ortaggi a foglia	Lattuga romana Ia Categoria
19	05	009		Ortaggi a foglia	Indivia riccia Ia Categoria
19	05	010		Ortaggi a foglia	Indivia scarola Ia Categoria
19	05	011		Ortaggi a foglia	Rucola a mazzi

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

19	05	012		Ortaggi a foglia	Spinaci Ia Categoria
19	06	001		Ortaggi a frutto	Cetrioli Ia Categoria
19	06	002		Ortaggi a frutto	Melanzane lunghe Ia Categoria
19	06	003		Ortaggi a frutto	Melanzane globose (ovali) Ia Categoria
19	06	004		Ortaggi a frutto	Peperoni dolci rossi / gialli Ia Categoria
19	06	005		Ortaggi a frutto	Peperoni dolci verdi Ia Categoria
19	06	006		Ortaggi a frutto	Pomodorini a grappolo Ia Categoria
19	06	007		Ortaggi a frutto	Pomodori oblunghi 40 - 47 mm Ia Categoria
19	06	008		Ortaggi a frutto	Pomodori tondi / costolati 47 - 57 mm Ia Categoria
19	06	009		Ortaggi a frutto	Zucche gialle
19	06	010		Ortaggi a frutto	Zucchine bianche 100 - 225 g Ia Categoria
19	06	011		Ortaggi a frutto	Zucchine verdi 50 - 100 g Ia Categoria
19	06	012		Ortaggi a frutto	Zucchine verdi 100 - 225 g Ia Categoria
19	07	001		Ortaggi a radice e tubero	Carote senza foglie novelle Ia Categoria
19	07	002		Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli
19	07	003		Ortaggi a radice e tubero	Sedano di Verona
19	08	001		Ortaggi a stelo	Carciofi 7,5 - 9 cm Ia Categoria
19	08	002		Ortaggi a stelo	Carciofi spinosi 7,5 - 9 cm Ia Categoria
19	08	003		Ortaggi a stelo	Finocchi diametro 60+
19	08	004		Ortaggi a stelo	Porri Ia Categoria
19	08	005		Ortaggi a stelo	Sedano da coste 150 - 500 g Ia Categoria
19	08	006		Ortaggi a stelo	Sedano da coste 500 - 800 g Ia Categoria
19	09	001		Patate	Patate novelle diametro 40+
19	09	002		Patate	Patate pasta gialla diametro 40+
19	09	003		Patate	Patate pasta bianca diametro 40+
19	10	001		Odori	Prezzemolo
19	10	002		Odori	Rosmarino
19	10	003		Odori	Salvia
19	10	004		Odori	Alloro
19	10	005		Odori	Basilico
19	12	001		Funghi	Funghi champignon

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

19	13	001		Germogli	Germogli di soia
20	01	001	Spezie, erbe aromatiche e sale	Erbe aromatiche disidratate	Basilico foglie intere umidità < o = 7%
20	01	002		Erbe aromatiche disidratate	Maggiorana tritata umidità < o = 5%
20	01	003		Erbe aromatiche disidratate	Origano tritato umidità < o = 5%
20	01	004		Erbe aromatiche disidratate	Prezzemolo tritato umidità < o = 5%
20	01	005		Erbe aromatiche disidratate	Rosmarino tritato umidità < o = 5%
20	01	006		Erbe aromatiche disidratate	Salvia tritata umidità < o = 5%
20	01	007		Erbe aromatiche disidratate	Timo tritato umidità < o = 5%
20	02	001		Sale	Sale fino monodose
20	02	002		Sale	Sale fino
20	02	003		Sale	Sale grosso
20	02	004		Sale	Sale iodato fine in spargitore
20	02	005		Sale	Sale iodato fino
20	02	006		Sale	Sale iodato grosso
20	03	001		Spezie	Cannella in polvere umidità < o = 3%
20	03	002		Spezie	Chiodi di garofano interi umidità < o = 7%
20	03	003		Spezie	Condimento per arrosto tritato umidità < o = 5%
20	03	004		Spezie	Curry in polvere umidità < o = 3%
20	03	005		Spezie	Noce moscata in polvere umidità < o = 3%
20	03	006		Spezie	Noce moscata intera umidità < o = 7%
20	03	007		Spezie	Paprika dolce in polvere umidità < o = 3%
20	03	008		Spezie	Paprika forte in polvere umidità < o = 3%
20	03	009		Spezie	Pepe bianco grani umidità < o = 7%
20	03	010		Spezie	Pepe bianco macinato umidità < o = 5%
20	03	011		Spezie	Pepe nero grani umidità < o = 7%
20	03	012		Spezie	Pepe nero macinato umidità < o = 5%
20	03	013		Spezie	Pepe nero monodose umidità < o = 5%
20	03	014		Spezie	Peperoncini interi umidità < o = 7%
20	03	015		Spezie	Peperoncini polvere

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

20	03	016		Spezie	umidità < o = 3% Zafferano in polvere umidità < o = 10%
21	01	001	Oli e grassi	Olii di oliva	Olio Extravergine di oliva acidità max. in acido oleico 0,5 %- n° perossidi max 12 meq O2 / Kg
21	02	001		Olii di semi	Olio di semi di girasole
21	02	002		Olii di semi	Olio di semi di mais
21	04	001		Burro	Burro monoporzione
21	04	002		Burro	Burro
21	05	001		Panna	Panna UHT da cucina
22	01	001	Aceto	Aceto	Aceto rosso di vino
22	01	002		Aceto	Aceto bianco di vino
22	01	003		Aceto	Aceto e olio (vinaigrette) bustina
23	01	001	Maionese e salse	Salse	Maionese
23	03	001		Pesto	Pesto alla genovese basilico > o = 55 % - olio extravergine oliva > o = 30% - pinoli > o = 3%
24	01	001	Biscotti, wafers, merendine, cereali, fette biscottate	Biscotti	Amaretti
24	01	002		Biscotti	Biscotti secchi monodose
24	01	003		Biscotti	Biscotti al latte monodose
24	01	004		Biscotti	Frollini monodose
24	01	005		Biscotti	Savoardi
24	03	001		Merendine	Croissant/ brioches non farcito monodose
24	03	002		Merendine	Croissant/brioches sfoglia monodose
24	03	003		Merendine	Croissant/brioches albicocca monodose
24	03	004		Merendine	Croissant/brioches cacao monodose
24	03	005		Merendine	Croissant/brioches ciliegia monodose
24	03	006		Merendine	Croissant/ brioches non farcito fresche
24	03	007		Merendine	Croissant/brioches sfoglia fresche
24	03	008		Merendine	Croissant/brioches albicocca fresche
24	03	009		Merendine	Croissant/brioches cacao fresche
24	03	010		Merendine	Croissant/brioches ciliegia fresche
24	03	011		Merendine	Crostatina cacao monodose

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

24	03	012		Merendine	Crostatina albicocca monodose
24	03	013		Merendine	Crostatina ciliegia monodose
24	03	014		Merendine	Crostatina ciliegia
24	03	015		Merendine	Crostatina albicocca
24	03	016		Merendine	Plumcake
24	03	017		Merendine	Merendine a base di Pan di Spagna
24	04	001		Fette Biscottate	Bifette monodose
24	04	002		Fette Biscottate	Bifette integrali monodose
25	01	001	Caffè, Tè e infusi	Caffè	Caffè solubile
25	01	002		Caffè	Caffè solubile decaffeinato
25	01	003		Caffè	Caffè macinato miscela
25	01	004		Caffè	Caffè macinato 100 % varietà arabica
25	01	005		Caffè	Caffè in grani miscela
25	02	001		Orzo	Orzo macinato
25	02	002		Orzo	Orzo macinato buste
25	02	003		Orzo	Orzo solubile
25	03	001		Tè	Tè deteinato in filtri
25	03	002		Tè	Tè in filtri
25	03	003		Tè	Tè solubile
25	04	001		Camomilla	Camomilla in filtri
25	04	002		Camomilla	Camomilla solubile
26	01	001	Zucchero e dolcificanti	Zucchero	Zucchero semolato in bustine
26	01	002		Zucchero	Zucchero semolato
27	01	001	Dolci, preparati per dolci e marmellate	Budino	Budino cioccolato
27	01	002		Budino	Budino crème caramel
27	01	003		Budino	Budino vaniglia
27	02	001		Cacao	Cacao amaro in polvere
27	03	001		Cioccolato	Cioccolato al latte barrette
27	03	002		Cioccolato	Cioccolato extra fondente barrette
27	04	001		Crema spalmabile	Crema alla nocciola monodose minimo 13% nocciole
27	05	001		Lievito	Lievito vanigliato bustine
27	06	001		Confettura	Albicocche monodose
27	06	002		Confettura	Arance monodose
27	06	003		Confettura	Ciliegie monodose
27	06	004		Confettura	Fragole monodose
27	06	005		Confettura	Frutti bosco

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					monodose
27	06	006		Confettura	Lamponi monodose
27	06	007		Confettura	Mirtilli monodose
27	06	008		Confettura	Pesche monodose
27	06	009		Confettura	Prugne monodose
27	07	001		Miele	Miele monodose
28	01	001	Omogeneizzati e dietetici	Omogeneizzato	Omogeneizzato di frutta mista
28	01	002		Omogeneizzato	Omogeneizzato di mela
28	01	003		Omogeneizzato	Omogeneizzato di pera
28	01	004		Omogeneizzato	Omogeneizzato di prugna
28	01	005		Omogeneizzato	Omogeneizzato albicocca/mela
28	01	006		Omogeneizzato	Omogeneizzato banana/mela
28	01	007		Omogeneizzato	Omogeneizzato di pollo/tacchino
28	01	008		Omogeneizzato	Omogeneizzato di coniglio
28	01	009		Omogeneizzato	Omogeneizzato di vitello
28	01	010		Omogeneizzato	Omogeneizzato di manzo
28	01	011		Omogeneizzato	Omogeneizzato di formaggio
28	01	012		Omogeneizzato	Liofilizzati di carne
28	01	013		Omogeneizzato	Liofilizzati di pesce
28	02	001		Dietetici	Pastina senza glutine
28	02	002		Dietetici	Pastina glutinata
28	02	003		Dietetici	Semolino con integratori proteici
28	02	004		Dietetici	Pasta senza glutine
28	02	005		Dietetici	Biscotti primi mesi solubili Assenza di glutine, di proteine del latte vaccino, di proteine dell'uovo
28	02	006		Dietetici	Biscotti prima infanzia Assenza di glutine e di proteine dell'uovo
28	02	007		Dietetici	Biscotti aproteici
28	02	008		Dietetici	Fette biscottate senza sale
28	02	009		Dietetici	Fette biscottate aproteiche
28	02	010		Dietetici	Fette biscottate senza glutine
28	02	011		Dietetici	Pane aproteico
28	02	012		Dietetici	Crema di riso

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

28	02	013		Dietetici	Latte HD (alta digeribilità)
28	02	014		Dietetici	Purea di frutta
29	01	001	Conserven di frutta	In sciroppo	Ananas
29	01	002		In sciroppo	Pere
29	01	003		In sciroppo	Pesche
29	01	004		In sciroppo	Prugne
30	01	001	Verdura Secca	Verdura	Ceci
30	01	002		Verdura	Fagioli cannellini
30	01	003		Verdura	Fagioli borlotti
30	01	004		Verdura	Fagioli bianchi di Spagna
30	01	005		Verdura	Farro decorticato
30	01	006		Verdura	Lenticchie
30	01	007		Verdura	Orzo perlato
30	01	008		Verdura	Porcini secchi
31	01	001	Frutta Secca	Frutta	Noci sgusciate gherigli sottovuoto n° perossidi max 0,5 meq / Kg
31	01	002		Frutta	Pistacchi sgusciati
32	01	001	Surgelati/congelati primi piatti	Primi piatti	Pasta sfoglia
32	01	002		Pasta per pizza	
33	01	001	Surgelati/congelati prodotti ittici	Prodotti ittici	Calamari anelli e ciuffi
33	01	002		Prodotti ittici	Calamari puliti
33	01	003		Prodotti ittici	Cozze sgusciate precotte IQF
33	01	004		Prodotti ittici	Filetti di trota salmonata IQF
33	01	005		Prodotti ittici	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g
33	01	006		Prodotti ittici	Cuori di nasello IQF
33	01	007		Prodotti ittici	Filetti di platessa n° 3 - 80 / 120 g IQF
33	01	008		Prodotti ittici	Gamberi sgusciati precotti IQF
33	01	009		Prodotti ittici	Gambetti sgusciati precotti IQF
33	01	010		Prodotti ittici	Polpi puliti 500 / 1.000 g IQF
33	01	011		Prodotti ittici	Trota bianca

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					eviscerata 200 / 300 g IQF
33	01	012		Prodotti ittici	Seppioline pulite
33	01	013		Prodotti ittici	Tranci di pesce spada 180 / 200 g IQF
33	01	014		Prodotti ittici	Tranci di salmone 180 / 200 g IQF
33	01	015		Prodotti ittici	Vongole sgusciate in mattonella
33	01	016		Prodotti ittici	Misto pesce per insalata di mare
34	01	001	Surgelati/congelati carni	Carne bovino adulto	Fesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	002		Carne bovino adulto	Sottofesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	003		Carne bovino adulto	Girello Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	004		Carne bovino adulto	Noce Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	005		Carne bovino adulto	Roast-beef Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3
34	01	006		Carne bovino adulto	Scamone Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	001		Carne vitellone	Fesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	002		Carne vitellone	Sottofesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	003		Carne vitellone	Noce Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	004		Carne vitellone	Scamone Classe A -

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
34	02	005		Carne vitellone	Girello Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
34	03	001		Carne vitello	Lombata - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
34	03	002		Carne vitello	Pancia - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
34	03	003		Carne vitello	Petto - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3
34	03	004		Carne vitello	Polpa coscia 4 tagli - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R - stato ingrass. 2 o 3
34	03	005		Carne vitello	Nodini - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3 parte edibile > o = 70 %
34	04	001		Carne suino	Braciole
34	04	002		Carne suino	Lonza disossata
34	04	003		Carne suino	Spalla disossata
34	05	001		Carne avicunicola	Fesa / Petto tacchino
34	05	002		Carne avicunicola	Petto di pollo
34	05	003		Carne avicunicola	Sovracosce di pollo senza pelle
34	05	004		Carne avicunicola	Busto pollo
34	05	005		Carne avicunicola	Fesa/Petto di tacchino a fettine
34	05	006		Carne avicunicola	Petto di pollo a fettine
34	07	001		Carne ovina	Cosciotto di agnello

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

34	07	002		Carne ovina	Lombata di di agnello
35	01	001	Surgelati/congelati frutta e verdura	Verdura	Asparagi punte
35	01	002		Verdura	Bietola foglia
35	01	003		Verdura	Carciofi a spicchi
35	01	004		Verdura	Carciofi cuori interi
35	01	005		Verdura	Carote disco
35	01	006		Verdura	Carote novelle
35	01	007		Verdura	Cavolfiori rosette
35	01	008		Verdura	Cavolini di Bruxelles
35	01	009		Verdura	Funghi Champignons
35	01	010		Verdura	Fagiolini fini
35	01	011		Verdura	Melanzane grigliate
35	01	012		Verdura	Minestrone minimo 10 varietà di verdure
35	01	013		Verdura	Misto insalata russa
35	01	014		Verdura	Peperoni grigliati
35	01	015		Verdura	Piselli fini
35	01	016		Verdura	Spinaci
35	01	017		Verdura	Zucchine disco
35	01	018		Verdura	Zucchine grigliate
36	01	001	Acqua e bevande non alcoliche	Acque minerali	Acqua Minerale naturale in PET
36	01	002		Acque minerali	Acqua Minerale naturale in PET
36	01	003		Acque minerali	Acqua Minerale addizionata CO ₂ o effervescente naturale in PET
36	02	001		Bevande	Analcolico bottiglia
36	02	002		Bevande	Acqua tonica lattina
36	02	003		Bevande	Acqua tonica in PET
36	02	004		Bevande	Aranciata lattina
36	02	005		Bevande	Aranciata in PET
36	02	006		Bevande	Cola lattina
36	02	007		Bevande	Cola in PET
36	02	008		Bevande	Tè al limone lattina
36	02	009		Bevande	Tè al limone in PET
36	02	010		Bevande	Tè al limone in brik
36	02	011		Bevande	Tè alla pesca in lattina
36	02	012		Bevande	Tè alla pesca in PET
36	02	013		Bevande	Tè alla pesca in brik
36	03	001		Succhi	Nettare di albicocca brik
36	03	002		Succhi	Nettare di pesca brik
36	03	003		Succhi	Nettare di pera brik
36	03	004		Succhi	Nettare di mela brik
36	03	005		Succhi	Succo di frutta

Gara per la fornitura del Servizio di Ristorazione Collettiva

					arancia brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	006		Succhi	Succo di frutta ananas brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	007		Succhi	Succo di frutta pompelmo brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	008		Succhi	Succo di frutta tropicale brik 100 % a base di succo concentrato
37	01	001	Vino e Birra	Vino da cucina	Vino bianco bottiglia
37	01	002		Vino da cucina	Vino bianco brik
37	01	003		Vino da cucina	Vino rosso bottiglia
37	01	004		Vino da cucina	Vino rosso brik
37	02	001		Vino da tavola	Chardonnay DOC
37	02	002		Vino da tavola	Pinot grigio DOC
37	02	003		Vino da tavola	Vermentino DOC
37	02	004		Vino da tavola	Trebbiano DOC
37	02	005		Vino da tavola	Barbera DOC
37	02	006		Vino da tavola	Cabernet DOC
37	02	007		Vino da tavola	Chianti Classico DOC
37	02	008		Vino da tavola	Lambrusco DOC
37	03	001		Birra	Birra lattina grado alcolico > o = 4,5 % vol
37	04	001		Spumante	Spumante dolce
37	04	002		Spumante	Prosecco
37	04	003		Spumante	Spumanti Brut
38	02	001	Distillati, liquori e vini liquorosi	Distillato	Brandy monodose (cordiale)
38	02	002		Distillato	Grappa monodose (cordiale)
38	03	001		Vino liquoroso	Marsala
39	01	001	Semilavorati e prep. gastronomiche	Semilavorati e prep. gastronomiche	Limiti di accettabilità microbica

1.2 Derrate alimentari - Tabelle

PREMESSA

Qui di seguito sono riportate le specifiche relative alla simbologia, alle unità di misura ed alle espressioni delle tolleranze di misurazione riportate nel presente documento.

NOTAZIONI ESPONENZIALI

Le notazioni esponenziali sono state riportate nella seguente forma: xEy

(dove x e y sono numeri). Ey è da intendersi come: 10^y , per cui, a titolo esemplificativo, la notazione del tipo:

5E4

è da intendersi come

$5 \cdot 10^4$

TOLLERANZE RELATIVE ALLE ANALISI CHIMICO FISICHE:

ESPRESSIONI DELLE TOLLERANZE AMMESSE

I valori limite espressi per i parametri chimico fisici riportano la tolleranza di $\pm 3\%$.

Questo intervallo di tolleranza deve essere inteso come percentuale relativa al valore mostrato, cioè, ad esempio:

$15 \pm 3\%$ $15 \pm (15 \cdot 0,03)$ $15 \pm 0,45$ $1 \pm 3\%$

$1 \pm (1 \cdot 0,03)$ $1 \pm 0,03$

01.01.001

PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI ORIGINE VEGETALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Valore	Parametri chimico-fisici		Valore
	Residuo secco a 100°C	%	>80±3%
	Cloruro sodico tot	%	<35±3%
	Azoto totale	%	>5,8±3%
	Sostanze insolubili tot.	%	>1±3%
	Ceneri	%	<42 ±3%
	Ammoniaca	%	<1±3%

* limite di legge

01.01.002

PREPARATI PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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%;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Parametri chimico-fisici		Valore
Residuo secco a 100°C	%	>92±3%
Cloruro sodico tot.	%	<50±3%
Sostanze grasse	%	<20±3%
Sostanze insolubili tot.	%	>1±3%

* limite di legge

02.01.001 - 031

PASTA DI SEMOLA (DI GRANO DURO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da 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 specificati le seguenti caratteristiche :
 - a. tempo di cottura;
 - b. resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Lieviti e Muffe

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

Ufc/g <10 I Grado di spappolamento

U.d.m. Valore

% <6±3%

* limite di legge

02.02.001 - 009

PASTE ALL'UOVO SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Salmonella spp * Listeria monocytogenes * Escherichia Coli Staphilococcus aureus* Lieviti e Muffe

U.d.m.	Valore
In 25 g	Assenti
In 25 g	Assenti
Ufc/g	<10
Ufc/g	0.5E3

Ufc/g	<10
-------	-----

U.d.m. Valore

* limite di legge

02.02.001 - 009

PASTE ALL'UOVO FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotte con semola di grano duro e uova di gallina;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- confezionati in atmosfera modificata;
deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

<u>Parametri microbiologici</u>	<u>U.d.m.</u>	<u>Valore</u>	<u>Parametri chimico-fisici</u>	<u>tLd.ni.</u>	<u>Valore</u>
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Escherichia Coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus *	Ufc/g				
	0.5E4	* limite			

di legge

02.03.001 - 003

RISO SEMIFINO E SUPERFINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Bacillus cereus

Ufc/g <10

* limite di legge

02.03.004

RISO PARBOILED

Descrizione:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Bacillus cereus

Ufc/g <10

* limite di legge

02.04.001

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Lieviti e Muffe

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

Ufc/g **I** <i(j) '

U.d.m. Valore

* limite di legge

02.04.001 / 02.04.004

RAVIOLI, TORTELLINI DI CARNE (FRESCHI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

02.04.003

RAVIOLI DI MAGRO (FRESCHI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- con la dicitura "di magro" è da intendersi il ripieno di ricotta e spinaci;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato in atmosfera modificata;
- le confezioni devono essere integre ed intatte e devono riportare le indicazioni previste dalle normative vigenti.
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Rapporto ripieno/pasta	%	>30±3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti	Acidità (carne)	° SH	<7±3%
Escherichia Coli	Ufc/g	<50	Acidità (altri ripieni)	° SH	<6±3%
Staphilococcus aureus *	Ufc/g	<5E3			
Coliformi totali	Ufc/g	<1E3			

02.04.005

GNOCCHI DI SEMOLINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- sottoforma di cilindri pronti al taglio, confezionati sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

Lieviti e Muffe

Ufc/g

<10

* limite di legge

03.01.001

POMODORI PELATI NORMALI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e alla norma UNI 8875:1986. Pomodori pelati. Condizioni tecniche di fornitura;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

**04.01.001 - 003 / 04.02.001 - 007 / 05.01.001 /05.02.001 - 006 / 05.03.001 / 05.04.001 - 007
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO**

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
 - deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A ,
 - classe di conformazione: R,
 - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- oppure
- categoria D,
 - classe di conformazione: O,
 - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
 - deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
 - 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;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

04.01.001 - 003 / 04.02.001 - 007 / 05.01.001 /05.02.001 - 006 / 05.03.001 / 05.04.001 - 007 IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo. base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte). base ossea: fossa retrospinosa della scapola.

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa).
base ossea: angolo scapolo - omerale.

FUSELLO:

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte). base ossea: fossa antispinosa della scapola.

GERETTO ANTERIORE:

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi. base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico; CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali. base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo. base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

04.01.001 - 003 / 04.02.001 - 007 / 05.01.001 / 05.02.001 - 006 / 05.03.001 / 05.04.001 - 007 IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostali.
base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste.

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco.
base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto. base ossea: fossa sacro-iliaca.

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio. base ossea: femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA muscoli:

parametrare, bicipite femorale. base ossea: femore (parte esterna).

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso.
base ossea: femore (parte esterna).

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi. base ossea: tibia (parte posteriore).

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi. base
ossea: tibia.

05.05.001

LINGUA SALMISTRATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto non deve presentare alterazioni e/o insudiciamenti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare eccessivo liquido essudato o di conserva;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

06.02.001 - 002 / 06.03.001 - 004 / 06.04.001 - 005 / 06.05.001 - 007

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da animali che non abbiano superato i 300 kg di peso;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

06.02.001 - 002 / 06.03.001 - 004 / 06.04.001 - 005 / 06.05.001 - 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso. base ossea:
scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo. base ossea:
omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi. base ossea: radio e ulna.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo. base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

FIOCCO DI PUNTA

muscoli: sterno - omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali. base ossea: prima emisternebra.

PUNTA DI MEZZO

muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno.
base ossea: rimanenti emisternebre.

PANCIA

muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome. base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.

06.02.001 - 002 / 06.03.001 - 004 / 06.04.001 - 005 / 06.05.001 - 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso. base ossea: ultime otto vertebre dorsali.

NODINI

muscoli: lungo costale, intercostali. base ossea: vertebre lombari.

SCAMONE

muscoli: tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto. base ossea: fossa sacroiliaca.

FESA

muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce). base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA

muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)
base ossea: femore e tibia.

NOCE

muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vastolaterale, vasto intermedio. base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi. base ossea: tibia.

07.01 - 001 -004 / 07.02.001 - 007

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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 essere dichiarata la data di macellazione, che al momento della consegna non deve essere superiore a giorni 6;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

07.01 - 001 -004 / 07.02.001 - 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COSCIA

muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

CARRE' BOLOGNA

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas. base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

CARRE' MODENA

muscoli: trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, trasverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido.

base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello).

CARRE' MILANO

muscoli: lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, trasverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, multifido.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

COSTINE

muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore,

intercostali interni ed esterni, diaframma, pettorale profondo. base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

07.01 - 001 -004 / 07.02.001 - 007

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COPPA muscoli:

base ossea:

SPALLA muscoli:

base ossea:

STINCO muscoli:

base ossea:

trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lungo dorsale, lungo spinoso, digastrico della nuca, grande complesso. emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali.

sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconi, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite branchiale, deltoide. scapola, omero, radio, ulna.

estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle falangi (capo radicale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare). radio e ulna.

PANCETTA

muscoli: pellicciai, obliquo esterno ed interno, retto dell'addome, traverso dell'addome; dalla regione retrosternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO

costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche; lateralmente arriva fino alla pancetta.

GUANCIALE

costituito da tutto il grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

07.03.002

SPIEDINI MISTI (DI CARNE E VERDURE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La composizione dello spiedino, dovrà essere:

- 50% carne bovina e/o suina e/o avicola
- 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
- 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

07.03.003

SALSICCE (E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di puro suino;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo,
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- l'impasto deve essere uniforme ;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	
Escherichia coli	Ufc/g	
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	
Salmonella spp *	in 25 g	
Listeria monocytogenes *	in 25 g	
* limite di legge		

U.d.m.

Valore

08.01.001

CONIGLI INTERI FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carcassa deve presentarsi intera, con testa, senza zampe, scuoiata ed eviscerata, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, di consistenza soda e quantità scarsa, assenza di fegato e cuore, accettati a parte con peso incluso in quello totale;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- peso medio: 1,300/1,500 g;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

08.02.001 / 08.02.004

COSCE, SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- 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;
- 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 delle articolazioni delle zampe;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura, né trasudato;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

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.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

08.02.002

PETTI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- le carni non devono presentare ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al

- giallo, di consistenza soda, senza essudazione, né trasudato;
- caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

08.02.003

POLLI A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, devono appartenere alla Classe A;
- polli di allevamento, devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari. e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- preparati a busto, devono essere ben conformati, 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;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni ed odori anomali, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- 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;
- 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 petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

U.d.m. Valore

08.02.005

FEGATINI DI POLLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto non deve presentare alterazioni e/o insudiciamenti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

08.04.001

TACCHINO BUSTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi, di allevamento;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- preparati a busto, devono essere ben conformati, 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;
- carni molto tenere, scarso tessuto adiposo;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, essudati, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo e quello 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 molto flessibile; 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 petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

08.04.002

COSCE (E SOTTOCOSCE) DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;

- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- 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.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiologiche e fungine.

Tipologie richieste:

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.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

08.04.003

FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A;

la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;

- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, dello strno e delle costole e della pelle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

08.04.004

SALSICCIA DI TACCHINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne potrà essere di puro tacchino, oppure mista tacchino e pollo (a richiesta);
- il grasso e la carne macinata dovranno essere in ottimo stato di conservazione e macinazione e le parti connettivali macinate dovranno risultare in quantità massima del 3% e non dovranno essere percettibili;
- l'impasto dovrà risultare uniforme;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto,
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore

11.02.001

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto, se privato del budello;
- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

11.02.001 - 007

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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 e deve essere dichiarato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

11.03.001

COTECHINO PRECOTTO PURO SUINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assente di alterazioni microbiologiche e fungine.

Confezionamento :

- involucro protettivo ai soli fini igienici o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

11.04.001

MORTADELLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (se confezionato sottovuoto): 70%.

U.d.m. Valore

11.05.001

PANCETTA TESA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

11.05.002

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; la carne ed il grasso 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

11.05.003

COPPA (CAPOCOLLO) STAGIONATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparato 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, nè avere odore o sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente e la durata non deve essere inferiore ai tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

11.06.001

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

Allegato 3 al Capitolato di gestione

Capitolato di gestione

Pagina 46 di 132

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla coscia di suino;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

11.06.002

PROSCIUTTO DI PRAGA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla coscia di suino;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

11.07.001

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

11.09.01

SPECK

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

11.10.001

WURSTEL (O ALTRI INSACCATI COTTI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non devono presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

11.11.001

SALUMI AFFETTATI MONODOSE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- non deve presentare colori, odori, o sapori anomali;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- porzioni (indicative): 80 g per prosciutto crudo e bresaola, 100 g gli altri salumi.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

12.01.001

LATTE FRESCO- INTERO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.01.002

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.02.001

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.02.001

YOGURT INTERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.04.002

YOGURT MAGRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.04.003 - 0012

YOGURT ALLA FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali,
- la frutta può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- confezioni unitarie da 125 g;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.05.001

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.05.002

MOZZARELLA PER PIZZA IN FILONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali, dovuti a inacidimento o altro;
- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

12.05.003

PROVOLONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.05.004

CACIOCAVALLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.05.005

SCAMORZA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.06.001 ASIAGO

D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato";
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

12.06.002

CRESCENZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

12.07.001 - 003

CACIOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotta da latte vaccino e/o latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.07.004

ITALICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.07.005

TALEGGIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

- deve avere un periodo di stagionatura di circa 40 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.07.006

QUARTIROLO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.07.007

BRIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi primari e secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

U.d.m. Valore

12.08.001 / 12.09.001

PECORINO SEMIDURO- PECORINO ROMANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco e non con caglio di agnello;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo minimo di stagionatura di circa 8 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.08.002

FONTAL

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi primari e secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.08.003

FONTINA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.08.005

MONTASIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere un periodo di stagionatura di 2-3 mesi;
- il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.08.004 / 12.11.001 - 002

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

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- - deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.09.001

GRANA PADANO GRATTUGIATO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- prodotto a partire da grana padano D.O.P.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

U.d.m. Valore

12.09.002

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.10.001 - 002

GORGONZOLA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non deve aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 2 mesi;
- non deve presentare difetti di aspetto, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.12.002

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con solo latte vaccino, 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.;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- confezione chiusa, deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.12.002

FORMAGGINI PORZIONATI FUSI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.12.003

FORMAGGIO SPALMABILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

12.13.001

GELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto industriale;
- dovranno essere privi 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

13.01.001

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da uova intere 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- confezionamento in tetrabrick o poliaccoppiato equivalente;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

13.02.001

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 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 ombatura, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna:

- la data del confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna;

14.01.001

BARBABIETOLE COTTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- cotte al vapore e sbucciate;
- di forma tonda, sferica o leggermente appiattita, colorazione rosso scuro.
- polpa compatta, resistente al tatto, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- prive di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- di diametro tra gli 8 e i 15 cm, ma non superiore;
- al taglio trasversale non devono evidenziare anelli di diverso colore o cerchi biancastri, conseguenza di sviluppo stentato o di crescita in periodi freddi.

Confezionamento :

- Generalmente sono presentate sbucciate e confezionate sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici

U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici
	1	1 Calibrazione (diametro ammesso)

mm

U.d.m.	Valore
	1

8 - 10 ±3%

* limite di legge

14.01.002 - 005 / 14.01.007 - 011 / 14.01.019 - 020

VERDURE AL NATURALE Requisiti

qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.01.12

MAIS SGRANATO AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.01.006

CRAUTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- preparati "al naturale", il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.01.013 - 018

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- ottenuto da vegetali maturi, 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 termico;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.001

CAPPERI SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.002

CETRIOLI (VERDURE) SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.003

SEDANO DI VERONA SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.02.004

INSALATINA CAPRICCIOSA SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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.
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.03.001

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

14.04.001

CARCIOFINI SOTT'OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

15.01.001

CARNE BOVINA IN GELATINA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la carne ed il grasso non devono presentare colore, odore, sapore anomali;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

15.01.002

PREPARAZIONE SPALMABILE DI CARNE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparato a base di carne bovina cotta (28%), latte scremato, patate, olio di girasole, aromi, sale;
- può contenere esaltatori di sapidità;
- consistenza cremosa, omogenea, senza separazione degli ingredienti o formazione di liquido;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- non deve presentare colore, odore, sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.001

TONNO IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.002

FILETTI DI SGOMBRO IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiate regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.003

FILETTI DI ACCIUGHE IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiate regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.02.004

SARDINE IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di dimensioni uniformi e alloggiato regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privo di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privo di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.03.001

ACCIUGHE SALATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiare regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.03.002

FILETTI DI BACCALA' SALATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione;
- il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%;
- salagione uniforme;
- 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 cm 2;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

16.05.001 - 002

SALMONE AFFUMICATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza soda del muscolo;
- colore di tonalità rosa più o meno intensa a seconda della specie;
- sapore delicato e aromatico;
- non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- preaffettato o ritagli.

Confezionamento :

- imballaggio primario in buste di polietilene sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.01.001

FARINA TIPO 00

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.01.002

FARINA GIALLA BRAMATA (DI MAIS)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto mediante macinazione di mais di buona qualità, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa.;
- non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impiccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.01.003

SEMOLINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Salmonella spp* Listeria monocytogenes*

U.d.m.

In 25 g In 25 g

Valore

Assenti Assenti

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

1

1

* limite di legge

17.02.001 - 006

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- 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;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- pezzature di circa 60-70g.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici

Salmonella spp * Listeria monocytogenes *

U.d.m.

In 25 g

In 25 g

Valore

Assenti Assenti

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

* limite di legge

17.03.001

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e conforme alla normativa vigente;
- il prodotto non deve 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.04.001 - 002

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.04.003

GRISSINI STIRATI (ALL'ACQUA/CONDITI)

Requisiti qualitativi:

Allegato 3 al Capitolato di gestione

Capitolato di gestione

Pagina 68 di 132

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.04.004

VOL AU VENT

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- pronto all'uso (farcitura), preparato con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

17.04.005 / 32.01.002

PASTA PER PIZZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, e sale.
- non deve 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- può essere fresca o congelata.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

18.01.001

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Confezionamento :

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.01.002

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Verdelli, limoni di Sicilia e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

Acidità (ac. citrico min.)

g/kg polpa

>57±3%

18.01.003

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento :

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.01.004

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Clementine senza semi.

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;

- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.01.005 - 006

POMPELMI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

A polpa gialla o rosa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.02.001

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- di aspetto fresco non lavate;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento :

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al

facchinaggio.

•

18.02.002 - 003

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Italia, Regina, Americana, Olivella.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.03.001

ALBICOCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.03.002

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di aspetto fresco, di buona qualità;
- sane e resistenti; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- munite di peduncolo;
- esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Ferrovia, Duroni.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.03.003 - 007

PESCHE E NETTARINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca

Confezionamento :

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.03.008

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

Confezionamento :

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.04.001 - 004

MELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate.
- con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

18.04.0015 - 006

PERE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;

- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
- con il peduncolo leggermente danneggiato.

Tipologie richieste:

- Abate Fetel, Williams.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.05.001

BANANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento :

- mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.05.002

CACHI

Requisiti qualitativi:

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- buccia integra e calice ben inserito;
- al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Confezionamento:

- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.05.003

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, con buccia integra, senza spacchi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- polpa della giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.05.004 - 005

KIWI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;

- interi, ma senza peduncolo;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia non superiori a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

18.05.006 - 007

MELONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- con peduncolo non >2 cm.

Tipologie richieste:

A polpa gialla o bianca.

Confezionamento :

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.02.001

CAVOLFIORI BIANCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, resistenti, di grana serrata; se coronati, le foglie devono avere aspetto fresco;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di colore da bianco a bianco avorio o paglierino;
- privi di difetti quali macchie, escrescenze di foglie fra i corimbi, tracce di gelo, ammaccature. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, leggera peluria, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.02.002 - 004

CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI E CAVOLI DI BRUXELLES Requisiti

qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- interi;
- sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
- puliti, privi di sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei;
- con foglie ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

Scarto

%

<40±3%

19.04.001

AGLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- presentati allo stato fresco, semisecco o secco;
- interi e sani, senza lesioni, compatti, esenti da parassiti, attacchi di origine parassitaria, marciume o altre

alterazioni. Sono consentite leggere lesioni della tunica esterna, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;

- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo o dal sole;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali.
- privi di germogli esterni visibili;
- I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o in mazzi, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.04.002 - 004

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni. Sono consentite leggere lesioni superficiali e asciutte, macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
- prive di odori o sapori anormali;
- prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche é ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.

Tipologie richieste:

Bianca novella, dorata, rossa di Tropea.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.05.001 - 002 / 19.05.012

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite e mondate, praticamente prive di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;

- bene formate e sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- le biette con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento :

- presentazione in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

Scarto

%

<40±3%

19.05.003 - 010

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti e mondati, praticamente privi di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
- bene formati e sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare le seguenti caratteristiche:
- per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
- le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate sotto vetro, si ammette tuttavia una conformazione meno regolare del grumolo.
- le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

Confezionamento :

- presentazione singola o in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

Scarto

%

19.06.001

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- di aspetto fresco, resistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei; privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento :

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.06.002 - 003

MELANZAN

E

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere,
- di aspetto fresco e consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- praticamente esenti da bruciature da sole;
- possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali: lunghe e globose (ovali)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.06.004 - 005

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- muniti di peduncolo;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con il peduncolo danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.

Tipologie richieste:

Tipi commerciali:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.06.006 - 008

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali:

- tondi
- costoluti
- oblungi o allungati
- ciliegia o a grappolo.

Confezionamento:

- sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.06.009

ZUCCHE GIALLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- 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.

Confezionamento :

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.06.010 - 012

ZUCCHINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da cavità e screpolature;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- con il peduncolo di lunghezza non >3 cm.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.07.001

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane e intere, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- consistenti, non legnose;
- non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di odori e sapori estranei;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di 1 cm massimo per radici di lunghezza < 10 cm e di 2 cm per le altre radici;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

Novelle o varietà a radice piccola.

Confezionamento:

- senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati, in sacchi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.07.002

RAVANELLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- privi 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

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, mazzetti;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.07.003

SEDANI DI VERONA O SEDANI RAPA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- privi 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

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o presentazione singola;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.08.001 - 002

CARCIOFI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, di buona qualità, con le brattee centrali ben serrate in funzione della varietà;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione;
- possono presentare lievi difetti di deformità, danni da gelo, ammaccature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- i peduncoli devono presentare un taglio netto e non essere superiori a 10 cm (>10 cm per i carciofi in mazzi e con foglie, se prodotti e venduti in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana).

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati o mazzi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.08.003

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti; Deve essere:
- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

Scarto

% $40 \pm 3\%$

19.08.004

PORRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - interi (le radici e l'estremità delle foglie possono essere tagliate);
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Essi possono tuttavia presentare leggeri difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di thrips sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto;
 - di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce;
 - non fioriti;
 - puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
 - privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
 - privi di odore e/o sapore estranei;
 - la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

Confezionamento :

- cassette con disposizione ordinata in strati o legati in mazzi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•
19.08.005 -006
SEDANI DA COSTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
 - esenti da malattie su foglie e nervature principali;
 - con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.
 - privi di danni da gelo;
 - privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
 - puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
 - privi di odore e/o sapore estranei;
 - per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza.
 - con radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati, sacchi o in mazzi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•
19.09.001 - 003
PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - 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.

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 impiombate.
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.10.001 - 004 / 19.05.011

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- esenti da danni causati dal gelo.

Tipologie richieste:

Salvia, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, rucola.

Confezionamento :

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

19.10.005

BASILICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Deve essere:

- di buona qualità;
- avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
- esente da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
- pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;
- privo di umidità esterna anormale;
- avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali.
- senza odori anomali.
- esente da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

10.12.001

FUNGHI CHAMPIGNONS (COLTIVATI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- interi;
- freschi di aspetto, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari un'intensa colorazione brunastra del gambo o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al

- consumo;
- puliti, praticamente privi di corpi estranei visibili a parte il terriccio;
- sufficientemente sviluppati;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, superficiali non evolutivi, ammaccature superficiali, lievi tracce di terriccio, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;

Confezionamento :

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

19.13.001

GERMOGLI DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da difetti;
- privi 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.

Confezionamento:

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

20.01.001 - 007 / 20.03.001 - 002 / 20.03.004 - 015

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

20.02.001 - 006

SALE (FINE - GROSSO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

20.03.003

CONDIMENTO PER ARROSTO TRITATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie dei vegetali che lo compongono;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

20.03.016

ZAFFERANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- si richiede zafferano in polvere;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.02.001

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.02.001

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.02.002

OLIO DI SEMI DI MAIS

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.04.001

BURRO MONOPORZIONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.04.002

BURRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

21.05.001

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

22.01.001 - 002

ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici
		Acidità tot. (ac. Acetico)

U.d.m.

%

Valore

> 6±3%

* limite di legge

21.01.003

ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- bustine monodose.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

23.01.001

MAIONESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- può contenere correttori di acidità;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

23.03.001

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

24.01.002 - 002

BISCOTTI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- 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 deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

24.01.004

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

24.01.001 / 24.01.005 - 016

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- confezioni monoporzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

24.03.017

MERENDINE CONFEZIONATE A BASE DI PANDISPAGNA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- confezioni monoporzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

24.04.001 - 002

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- per le fette biscottate confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.01.001 - 002

CAFFÈ SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- può essere richiesto anche il caffè decaffeinato;
- esente da umidità anomala e grumi;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- può essere in confezioni pluriporzione o monoporzionamento sottovuoto;
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.01.003 - 004

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- 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;
- 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;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.01.005

CAFFÈ IN GRANI MISCELA

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.02.001 - 002 ORZO

MACINATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, sostanze coloranti o miscele di surrogati la cicoria;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- può essere presentato in buste monodose o multidose.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.02.003

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti

all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

25.03.001

THE DETEINATO IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Muffe**

UFC/g <1E2 I Umidità

%

6-10 ±3%

* limite di legge

25.03.002

THE IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Muffe**

UFC/g <1E2 I Umidità

% 6-10

+/-3%

* limite di legge

25.04.003

THE SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da umidità anomala e grumi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

Muffe**

UFC/g <1E2

* limite di legge

25.04.001

CAMOMILLA IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- può essere composto da fiori interi o solo parti di essi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- porzioni singole in filtri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici U.d.m. Valore

Muffe**

UFC/g

<1E2

Umidità

%

6-10 ±3%

* limite di legge

25.04.002

CAMOMILLA SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da umidità anomala e grumi;

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

Muffe**

UFC/g

<1E2

Umidità

%

U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------	--------	--------------------------	--------	--------

6-10 ±3%

* limite di legge

26.01.001 - 002

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

27.01.001 - 003

BUDINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere stabilizzate per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- confezione unitaria 125g.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

27.02.001

CACAO AMARO IN POLVERE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza fine impalpabile;
- privo di umidità anomala, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

27.03.001 - 002

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

27.04.001

CREMA ALLA NOCCIOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza cremosa e omogenea;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

27.05.001

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza deve essere impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- il prodotto può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

27.06.001 - 009

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi; cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione: 25 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri chimico-fisici

U.d.m.

Valore

27.07.001

MIELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscela di questi ultimi deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- 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;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare il corredo enzimatico (diastasi);
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.001 - 011

OMOGENEIZZATI

Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- senza conservanti e sterilizzati;
- gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- confezionamento primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.01.012 - 013

LIOFILIZZATI DI CARNE E DI PESCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle 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;
- prodotto con carne liofilizzata di coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello oppure di pesce come platessa, trota, nasello, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.001

PASTINA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- si riporta a titolo esemplificativo una composizione tipo: proteine 13%, lipidi 3,5%, carboidrati 82,3 %, umidità 12,5%;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.002

PASTINA GLUTINATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.003

SEMOLINO CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle 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;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.004

PASTA SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
 - a. tempo di cottura;
 - b. resa (aumento di peso con la cottura);
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.005

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assente il glutine 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 deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- deve garantire un'idonea solubilità;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- il prodotto deve risultare indenne 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.006

BISCOTTI PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assente il glutine e le proteine 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 deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.007

BISCOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- 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 deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie; spezzatura o tagli; rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.008

FETTE BISCOTTATE SENZA SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non deve contenere cloruro di sodio;
- deve riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche";
- 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;
- confezione monoporzione.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.009

FETTE BISCOTTATE APROTEICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- 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.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.010

FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- 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.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.011

PANE APROTEICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- prodotto con farina di grano tenero deglutinata, o con le seguenti farine, da sole o in miscela: riso, mais, soia;
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

U.d.m. Valore Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

28.02.012

CREMA DI RISO

Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle 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;
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

U.d.m.

Valore

28.02.013

LATTE HD (ALTA DIGERIBILITÀ)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle 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.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

28.02.014

PUREA DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con una sola tipologia di frutta;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.01.001

ANANAS SCIROPPATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti o le parti in cui è diviso immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa consistente;
- completamente decorticato;
- privo del nucleo centrale;
- consistenza soda;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.01.002

PERE SCIROPPATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa consistente;
- senza epicarpo;
- detorsolate e depicciolate;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.0.003

PESCHE SCIROPPATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa gialla e consistente;
- ammezzate;
- senza epicarpo;
- denocciolate;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

29.01.004

PRUGNE SCIROPPATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- intere;
- con nocciolo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.001 CECI

SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - 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);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.002 - 004

FAGIOLI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - 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);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.005

FARRO DECORTICATO

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - 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);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.006

LENTICCHIE SECCHIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:

- puliti;
 - 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);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.007

ORZO PERLATO

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- devono essere:
 - puliti;
 - 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);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

30.01.008

FUNGHI PORCINI SECCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
Devono essere:
- 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;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

•

31.01.001

NOCI SGUSCIATE GHERIGLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- privo di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- confezionamento sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

31.02.002

PISTACCHI SGUSCIATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- privo di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

32.01.001

PASTA SFOGLIA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

33.01.001 - 002

CALAMARI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

33.01.003

COZZE SGUSCIATE CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.004 / 33.01.011

FILETTI DI TROTE CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i 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;
 - colorazione anormale;
 - 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;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.005

FILETTI O TRANCI DI MERLUZZO CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i 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;
 - colorazione anormale;
 - 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;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.006

CUORI DI NASELLO CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i cuori non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
- non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.007

FILETTI DI PLATESSA CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i 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;
- colorazione anormale;
- 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;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.008

GAMBERI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

33.01.009

GAMBERETTI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

33.01.010

POLPI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

33.01.012

SEPIOLINE PULITE CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici

U.d.m.

Valore

Parametri chimico-fisici

U.d.m. Valore

33.01.013

TRANCI DI PESCE SPADA CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - ustioni da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (se dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - colorazione anormale;
 - 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;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.14

FILETTI O TRANCI DI SALMONE CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- 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;
- la forma deve essere quella tipica della specie;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- l'odore deve essere gradevole;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i 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;
 - colorazione anormale;
 - 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;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.015

VONGOLE SGUSCIATE CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

33.01.016

MISTO PESCE PER INSALATA DI MARE CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Composizione:

- totani 25 %;
- cozze 14 %;
- ciuffi di seppie 17 %;
- polipetti 17 %;
- seppioline 17 %;
- gamberetti sgusciati 10 %;

Confezionamento :

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

**34.01.001 - 006 / 34.02.001 - 005 / 34.03.001 - 005 / 34.04.001 - 003 / 34.05.001 - 006 / 34.07.001 - 002
CARNI CONGELATE O SURGELATE**

Requisiti qualitativi:

- riferito a carne di: bovino, suino, ovino, avicoli;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.001

ASPARAGI - PUNTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.002

BIETOLA FOGLIA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.003 - 004

CARCIOFI A SPICCHI O INTERI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.005 - 006

CAROTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.007

CAVOLFIORI ROSETTA SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.008

CAVOLINI DI BRUXELLES

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.009

CHAMPIGNONS FUNGHI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.010

FAGIOLINI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.011 / 35.01.014 / 35.01.018

VERDURE GRIGLIATE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.012

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza presentare significative formazioni di brina/ghiaccio superficiale;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
 - patate: 25% ± 3%;
 - carote: 17% ± 3%;
 - pomodori: 9% ± 3%;
 - fagiolini: 8% ± 3%;
 - borlotti: 7,5% ± 3%;
 - zucchine: 6,5% ± 3%;
 - piselli: 10% ± 3%;
 - porri: 4% ± 3%;
 - sedano: 4% ± 3%;
 - cavolfiori: 4% ± 3%;
 - verza: 4% ± 3%;
 - prezzemolo: 0,5% ± 3%;
 - basilico: 0,5% ± 3%;

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.013

MISTO INSALATA RUSSA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- la composizione merceologica deve essere la seguente:
 - patate: 50% ± 3%;
 - carote: 30% ± 3%;
 - piselli: 20% ± 3%;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.015

PISELLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.016

SPINACI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

35.01.018 - 018

ZUCCHINE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve 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 impaccati, 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 non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

36.01.001 - 003

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

36.02.001 - 013

BIBITE ANALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: PE/PET, cartone poliaccoppiato, lattina di alluminio;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

36.03.001 - 008

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI) Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: cartone poliaccoppiato
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

37.01.001 - 004 / 37.02.001 - 008

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il vino può essere da tavola o con designazione geografica;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- la confezione in vetro o in cartone poliaccoppiato (tipo "tetrabrik");
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

-
-
-
-

37.03.001

BIRRA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- la confezione in vetro o lattina (alluminio o banda stagnata);
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

37.04.001 - 003

SPUMANTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- può essere spumante secco dolce o brut di produzione nazionale, prosecco.
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento :

- la confezione in vetro;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

-

38.02.001 - 002

CORDIALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione sigillate.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

-

38.03.001

MARSALA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

39.01.001

SEMILAVORATI E PREP. GASTRONOMICHE LIMITI DI ACCETTABILITÀ MICROBICA

- All'interno delle tabelle merceologiche relative alle materie prime, sono inseriti i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici e chimico fisici.
- Relativamente ai parametri analitici microbiologici, i valori indicati con un asterisco (*) si riferiscono a limiti determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge".
- Gli altri valori riportati sono da intendersi quali valori di letteratura.

- Relativamente ai semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o alle preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici sono i seguenti:

Legenda abbreviazioni

CBT =	Conta batterica totale
Coli. tot. =	Coliformi totali
E. coli =	<i>Escherichia coli</i>
Str. Fec. =	Streptococchi fecali
Sal. spp =	<i>Salmonella spp</i>
L. monoc. =	<i>Listeria monocytogenes</i>
V. cholerae =	<i>Vibrio cholerae</i>
V. parahem.=	<i>Vibrio parahemoliticus</i>
Cl. S.R. =	Clostridi solfito riduttori

Preparazioni cotte a base di crostacei e molluschi pronte per il consumo

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	5E4 - 5E5		10-1E2	1-10	10-1E2	1E2-1E3	Assenti	Assente	Assente	assente		

Primi piatti

Insalate di riso,

carne o pesce

Brodo di carne

Paste farcite precotte surgelate

Pasta e riso non condito

Ripieni cotti di cannelloni e lasagne

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	1E4-1E6	1E2-1E3		< 50	1E2	1E4	Assenti	Assente			< 30	1E2

Preparazioni a base di salumi, maionese e ortaggi

Secondi piatti a base di carne e pesce

Preparazioni gelate a base di latte e creme

Preparazioni liquide a base di latte

Preparazioni a base di carne macinata cotta

Secondi piatti, da consumarsi freddi a base di gelatina o maionese

Preparazioni a base di uova

Alimenti surgelati precucinati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	CL.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	5E5	5-1E3		50	5E2	< 50	Assenti	Assente			< 30	1E2

Verdure

precotte

surgelate Patate

prefritte

surgelate

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	CL.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	in 1 g	Ufc/g
Valore	1E5-1E6	3E2-3E3		10-1E2			Assenti	Assente				