Allegato C

COMUNE DI SENNORI
Provincia di Sassari
AREA AMMINISTRATIVA

Via Brigata Sassari n. 13 – 07036 Sennori - Tel. 0793049200 – Fax 0793049245 -Email: protocollo.sennori@pec.comunas.it - Sito internet :www.comune.sennori.gov,.it

PROCEDURA APERTA PER L'AFFIDAMENTO A TERZI DEL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA FEBBRAIO /MAGGIO 2018 E AA.SS. 2018/2019 – 2019/2020 – 2020/2021 – CIG 7315931140

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI ALIMENTARI UTILIZZATI NELLA PREPARAZIONE DEI PASTI PRESSO I CENTRI DI COTTURA

Nel presente allegato sono indicate le caratteristiche merceologiche di ogni alimento che si intende utilizzare durante la preparazione dei pasti.
I prodotti impiegati devono essere conformi ai requisiti previsti dalle normative nazionali e comunitarie in materia.
La qualità dei prodotti utilizzati deve corrispondere tassativamente alle caratteristiche merceologiche indicate in questo capitolato. Il gestore del servizio, pertanto, deve essere in grado di documentare la rispondenza dei requisiti richiesti attraverso schede tecniche di prodotto in grado di esplicitare tutte le caratteristiche.
I prodotti impiegati non devono contenere organismi geneticamente modificati (O.G.M.) secondo quanto previsto dalla L. n 53 del 6/4/00.
Devono essere confezionati ed etichettati conformemente alla normativa vigente (D.Lgs. 109/92) successive modifiche e integrazioni.

SCHEDE PRODOTTI
1) PASTE CEREALI E PRODOTTI DA FORNO
PANE
PRODOTTO
Pane comune tipo 0, tipo 1, tipo integrale.
E' denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico).
CARATTERISTICHE
Il prodotto deve essere fresco di produzione giornaliera, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.
Prodotto secondo le modalità previste dalla Legge n. 580/67, art 14 e D.P.R. 30.11.1998, n.502.
Il pane integrale deve essere ottenuto con farina integrale e non da farina bianca addizionata di crusca;
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida ma non collosa;

- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

TRASPORTO

Deve essere effettuato ai sensi dell'articolo 26 della Legge n. 580/67 e cioè in recipienti lavabili, idonei e muniti di copertura a chiusura.

ADDITTIVI

Assenti

PANE GRATTUGIATO/PRODOTTO

Pane grattugiato ottenuto dalla macinazione di pane secco

PASTA DI SEMOLA/ PRODOTTO

Pasta alimentare secca di semola di grano duro.

ASPETTO

Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe e insetti.

ADDITTIVI

Non Ammessi

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

umidità max: 12,50%
- acidità in gradi, su 100 parti di sostanza secca: max 4
- ceneri su s.s: min 0,70 – max 0,90
- cellulosa : min 0,20 – max 0,45
- proteine: min 10,50% su s.s
- sottoposta alla prova di cottura (50 g. di pasta in 500 ml di acqua distillata bollente contenente 2,5 g. di sale per 15 ') non deve risultare rotta o spappolata, non deve aver ceduto sedimento farinoso all'acqua e non deve risultare collosa.

IMBALLAGGIO:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni

PASTA ALL'UOVO (PER LASAGNE)/ PRODOTTO

Pasta all'uovo

ASPETTO

Pasta essicata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe e insetti.

ADDITTIVI

Non Ammessi

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Secondo quanto indicato all' art. 8 del D.P.R. 09.01.2002 n. 187, sue modifiche ed integrazioni.

La pasta all'uovo deve essere prodotta con semola di grano duro e con aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina., per un peso complessivo non inferiore a g 200 di uova per ogni ogni chilogrammo di semola, o da una corrispondente quantità di ovo prodotto liquido.
- umidità max: 12,50%
- Acidità : max 5
- Ceneri: non superiore a 1,10% su s.s.
- proteine: non inferiore a 12,50% su s.s.

IMBALLAGGIO:
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
ETICHETTATURA:
Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.
GNOCCHI FRESCHI O SURGELATI
PRODOTTO
Gnocchi
ASPETTO
Gnocchi freschi o surgelati di patate o di patate con spinaci, ecc
ADDITTIVI
Non sono ammessi conservanti, coloranti, antiossidanti ed emulsionanti di qualsiasi genere. Nel rispetto del D.M. 27.02.1996 n.209, sue modifiche ed integrazioni.
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
Dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina di grano tenero "00" e/o semolino, sale e acqua.
IMBALLAGGIO:
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
TRASPORTO:
Il trasporto degli gnocchi freschi deve avvenire in condizioni igienico – sanitarie ineccepibili ed a una temperatura non superiore a +10°C. Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.
Per gli gnocchi surgelati il trasporto deve avvenire ad una temperatura inferiore o uguale a – 18°C.
ETICHETTATURA:
Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.
RAVIOLI DI RICOTTA E VERDURA
PRODOTTO
Ravioli di pasta con ricotta e spinaci o bietole
ASPETTO
Pasta essiccata, non triturata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe e insetti.
ADDITTIVI
Non ammessi
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
Devono contenere un ripieno di ricotta, spinaci o bietole (60% di ricotta e 40% di spinaci o bietole) formaggio Grana o parmigiano grattugiato, , con contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore a quella prescritta dalle disposizioni di legge in vigore.
IMBALLAGGIO:
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.
I contenitori dovranno riportare il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione e di scadenza. Le paste dovranno risultare prive di infestanti e microbiologicamente non contaminate.

ETICHETTATURA:
Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazione

PIZZA MARGHERITA

PRODOTTO

Pizza margherita, con farina tipo 0 o integrale, a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in teglie idonee.

Ingredienti:

farina “0”, mozzarella di latte vaccino, pomodori pelati, o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale.

Condizioni generali:

- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme;
- non deve presentare bruciature, annerimenti, rammollimenti;
- la produzione deve essere di giornata
- non possono essere utilizzati nella preparazione prodotti congelati e/o surgelati, anche limitatamente alla sola base della preparazione;

ADDITTIVI

Assenti

TRASPORTO:

Se cotta in centro cottura esterno, deve essere trasportata e servita ad una temperatura che rispetti il legame caldo - caldo, organoletticamente e gastronomicamente ottimale.

RISO

PRODOTTO

Riso superfino di tipo “arborio” , superfino tipo “Roma”, del gruppo fino trattamento “parboiled” o integrale. Provenienza regionale o nazionale.

CONSERVANTI

Non deve subire nessun trattata mento con agenti chimici o fisici che possano alterare la composizione naturale.

CARATTERISTICHE

Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli corpi estranei), indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, o alterazioni di tipo microbiologico.

Deve essere dell’ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione.

Deve possedere i requisiti qualitativi e commerciali (Legge18.03.1958 n. 325), sue modifiche e integrazioni.

IMBALLAGGIO:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazione.

ORZO PERLATO

PRODOTTO

Orzo perlato

da usare in alternativa al riso o alla pasta.

CONSERVANTI

Non deve subire nessun trattamento con agenti chimici o fisici che possano alterare la composizione naturale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione Dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa ed impurità (come granelli corpi estranei), indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, o alterazioni di tipo microbiologico.
Deve possedere i requisiti qualitativi e commerciali (Legge18.03.1958 n. 325), sue modifiche e integrazioni.

IMBALLAGGIO:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazione

MINESTRE

Per le minestre dovrà essere utilizzata la pasta o il riso come sopradescritto, cocktail di verdure surgelate o fresche (fagiolini, patate, carote, sedano, cavolfiore, cipolle, bietole, pomodori, zucchine) Le forniture devono provenire da produzioni regionali o nazionali.

2) PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE

PRODOTTO

Di produzione regionale.
Latte fresco intero pastorizzato.

ASPETTO

Colore opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro, odore leggero e gradevole.

CARATTERISTICHE

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, e ai regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

ADDITTIVI

Non ammessi

CONFEZIONAMENTO

Deve essere conforme al D.P.R n. 54/1997, ai regolamenti CE n. 852, 853, 854, 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.
Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccatura e sporcizia superficiale.

ETICHETTATURA

Conforme Conforme a quanto prevede in merito la normativa vigente in materia.
La data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:
scadenza latte fresco: sei giorni dal trattamento termico.

TRASPORTO

Deve essere effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della Legge 169/89 sue modifiche ed integrazioni), in condizioni igienico sanitarie ineccepibili (D.P.R. 327/80), alla temperatura di 0°C /+ 4°C e con un mezzo di trasporto idoneo.

BURRO

PRODOTTO

Burro di centrifuga di provenienza regionale.

ASPETTO

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:
- acqua: 11,38%
- grasso 87,95%
- albumine e lattosio: 0,54%

- ceneri: 0,13%
All’esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato.

ADDITTIVI

Assenti (è ammesso solo il sale comune)

IMBALLAGGIO:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

FORMAGGIO A PASTA MOLLE E FILATA

PRODOTTO

Formaggio fresco di provenienza regionale.
- peretta di latte vaccino intero, stagionatura di almeno 20 giorni
- dolce sardo
- stracchino
- mozzarella ecc.

TIPOLOGIA

I formaggi proposti al consumo previa porzionatura devono corrispondere almeno ai requisiti minimi di maturazione/stagionatura previsti dai relativi disciplinari.
Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme vigenti.

CARATTERISTICHE

Dovranno rispettare le caratteristiche organolettiche tipiche di ogni formaggio (aroma, sapore ecc.).
I formaggi a denominazione di origine tipici possono essere commercializzati anche in parti preconfezionate; sulle parti preconfezionate e/o sugli involucri che li contengono deve risultare l’indicazione della denominazione di origine tipica secondo le norme previste dai rispettivi disciplinari di produzione.

CONSERVANTI

Assenti

IMBALLAGGIO:

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell’imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n.1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Deve essere effettuato con mezzi idonei,m a temperature fra 0°C e 4°C.

RICOTTA

PRODOTTO

Ricotta di latte vaccino di provenienza sarda

CARATTERISTICHE

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino.
Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti: siero vaccino, latte vaccino, sale.
La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

ADDITTIVI E CONSERVANTI

Assenti

TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura max di + 9°C.

FORMAGGI A PASTA DURA
PARMIGGIANO REGGIANO
Preferibilmente di stagionatura non inferiore ai 18 mesi, tra i 18 e 24.
GRANA PADANO
Preferibilmente di stagionatura non inferiore ai 12 mesi.

3) CARNE E PRODOTTI DI SALUMERIA

CARNE BOVINA
PRODOTTO
Carne bovina, fresca, refrigerata.
Tutte le carni devono provenire da bovini adulti di età compresa tra 18 e 24 mesi, nati e allevati, macellati/selezionati sul territorio locale o regionale.
Tagli anatomici previsti:
- scamone
- fesa
- sottofesa
- girello
- noce
- filetto
- lombo

ASPETTO
Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), di colore rosa – rosso
CARATTERISTICHE
L'abbattimento, il sezionamento, il confezionamento devono essere effettuati in stabilimenti abilitati CEE in ottemperanza alla normativa vigente (D.Lgs 286/1994, e regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.
IMBALLAGGIO
I tagli anatomici dovranno essere confezionati utilizzando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
CARNE SUINA
PRODOTTO
Carne fresca di suino.
Lombo suino.
ASPETTO
Il tessuto muscolare deve presentare tutti i cararatteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione. I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.
CARATTERISTICHE
Le carni di suino devono provenire da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE, da animali nati, allevati e macellati localmente o entro i confini regionali.
Dovranno presentare i requisiti di conformità al D.Lgs 286/1994, e regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.
IMBALLAGGIO
I tagli anatomici dovranno essere e confezionati utilizzando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego e il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le informazioni previste dalla normativa vigente.
CARNI AVICOLE
PRODOTTO
Cosce di pollo, petti di pollo, petti di tacchino, tacchino per spezzatino, fesa di tacchino.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati localmente o entro i confini regionali e solo per compensazione nazionali.

ASPETTO

Devono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza, derivanti da una recente macellazione.

La pelle deve essere completamente spiumata, ed esente da grumi di sangue, fratture e tagli. Le modalità di approvvigionamento devono garantire le indicazioni standard di stoccaggio, non superiori a due giorni.

CARATTERISTICHE

Le carni avicole devono essere macellate e lavorate in stabilimenti riconosciuti idonei CE. Le carni debbono pertanto corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che ne regolano la produzione, il commercio e il trasporto; conformemente pertanto a quanto riportato dal D.P.R. 10.12.1997 e n.495 (pollame) e
dei Regolamenti 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici dovranno essere confezionati utilizzando involucri e materiali conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

TRASPORTO

Dovrà avvenire conformemente alle disposizioni vigenti, su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute, per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a + 3°C.

CARNI DI CONIGLIO

PRODOTTO

Posteriore di coniglio disossato refrigerato.

Le carni dovranno provenire da animali nati e allevati localmente o entro i confini regionali e solo per compensazione nazionali.

ASPETTO

Il tessuto muscolare dovrà avere un colore rosa chiaro, lucente e consistenza soda.

CARATTERISTICHE.

Gli animali devono avere un’età compresa fra gli 80/100 giorni.

Le carni debbono pertanto corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che ne regolano la produzione, il commercio e il trasporto; conformemente pertanto a quanto riportato dal D.P.R. 30.12.1992 e n.495 (coniglio) e di regolamenti 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio usato nella preparazione e nel confezionamento deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

I materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

PROSCIUTTO CRUDO

PRODOTTO

Prosciutto crudo di 1° qualità ottenuto da cosce di suini nazionali.

ASPETTO

Colore al taglio :
uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.
Sarà data la preferenza al quel prodotto che presenti:
- basso contenuto di sale;
- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, odore tipico e aromatico.

CONSERVANTI

Assenti

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti ((D.Lgs 537/1992, e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.
Il periodo di stagionatura che decorre dalla salatura non deve essere inferiore ai 14 mesi.

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro, i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

PROSCIUTTO COTTO

PRODOTTO

Prosciutto cotto di 1° qualità, ottenuto da cosce di suini nazionali.

ASPETTO

Colore al taglio :
roseo, senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore. Deve essere di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti), avere carni compatte, con grasso bianco, sodo e ben refilato, basso contenuto di sale.
Non deve presentare segni di iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti.

IMBALLAGGIO

I prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro.
I materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

CONSERVANTI

Non deve contenere polifosfati aggiunti

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto oggetto della fornitura deve provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti ((D.Lgs. 537/1992, e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni

IMBALLAGGIO

I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto integro;
Gli involucri e i materiali utilizzati allo scopo devono rispondere a tutte le caratteristiche ed ai requisiti previsti dalla vigente normativa.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

4) PRODOTTI SURGELATI

PESCE SURGELATO

PRODOTTI

1) platessa
2) merluzzo
3) Sogliola
4) Nasello
5) Bastoncini di pesce

Di provenienza nazionale o comunitaria

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Tutti i prodotti ittici surgelati dovranno essere esenti da spine, grumi di sangue, pinne o parti di pelle, cartilagini, residui di membrane o parti addominali, colori – odori anomali, tracce di scottature da freddo o di infestazioni da parassiti.
Dovranno avere comunque caratteristiche organolettiche o di aspetto paragonabili a quelle presenti

nella medesima specie allo stato di freschezza, in conformità al D.Lgs. n. 524/95, di modifica ed integrazione al D.Lgs. n. 531/92 e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.
La temperatura al cuore del prodotto non dovrà essere superiore a – 18°C.
La glassatura non dovrà essere superiore al 15/20%.
La fornitura dei sopracitati prodotti ittici deve rispondere ai requisiti previsti per i limiti di contaminazione da mercurio.

BASTONCINI DI PESCE (MERLUZZO)

PRODOTTO

Bastoncini di merluzzo impanati di categoria prima.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Bastoncini di merluzzo impanati con pan grattato, con merluzzo in filetto non sbriciolato, con aggiunta di soli oli vegetali (dei quali in etichetta dovrà essere specificata la composizione).
Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati, e dovrà avere la seguente composizione:
- Pesce 65%;
- impanatura inferiore al 35 %.

Panati e surgelati, da g. 30 cad., glassatura assente, impanati con pangrattato, non pre-fritti, privi di additivi e coloranti.
IL prodotto deve rispondere alle vigenti normative nazionali e CEE.

VERDURA SURGELATA

PRODOTTO

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestra di verdura, spinaci, biete.

ASPETTO

Deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei e larve.
I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con necessario grado di freschezza.
Devono essere lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati dall'Autorità Sanitaria.
Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m.(circolare del Ministero della Sanità n.54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M 19.05.2000, sue modifiche e integrazioni, (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M.27.01.1997).

ADDITTIVI

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente normativa.

IMBALLAGGIO:

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.
Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

TRASPORTO

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:
- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni e al D.Lgs. n. 110/92, sue modifiche e integrazioni:

- la denominazione di vendita completata dal termine “surgelato”;
- l’elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l’ avvertenza che il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- L’indicazione del lotto.

L’utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento presente al momento della somministrazione delle stesse, recante anche l’identificazione dell’azienda alimentare produttrice.

5) PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN GENERE

PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l’uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive.

I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla normativa vigente.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; l’imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto previsto dalla specifica normativa vigente.

Verdura fresca

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.

La verdura deve:

- Presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- Essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o
- prodotti estranei;
- Essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- Essere priva di insetti infestanti;
- Essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- Avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben
- avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- Essere priva di germogli per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- Se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso,
- qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%;
- Nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra pezzo più grosso e
- quello più piccolo non superiore al 20%;
- L’aglio e cipolle e le patate non devono essere trattate con radiazioni gamma.

ETICHETTATURA:

Conforme al Decreto legge n. 306/2002.

ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE

- ***ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO***

Carote, cipolle, aglio, scalogno, porri, patate.

- ***ORTAGGI A FRUTTO***

Pomodori, melanzane ,peperoni ,zucchine.

- ***ORTAGGI A FIORE***

Cavolfiori, carciofi.
- ***ORTAGGI A FUSTO***
Finocchi.
- ***ORTAGGI A FOGLIA***
Insalata in genere, indivia, lattuga, bieta, spinaci,verze ecc
LEGUMI SECCHI
PRODOTTO
Fagioli, lenticchie, ceci.
CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO
Devono essere in confezioni originali, uniformemente essiccati, privi di muffe, corpi estranei, insetti, di consistenza uniforme, senza grani secchi o pelle aggrinzita, odore buono e sapore tipico della specie.
Sono considerati difettati se presentano germinatura, ingiallimento, macchie o decolorazioni, se il seme si presenta spezzato o danneggiato.
Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
Devono essere esenti da aflatossine.
FRUTTA FRESCA
La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.
La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità, ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:
- avere chiaramente indicata la provenienza;
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere uniforme ed omogenea per specie e varietà;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari (O.M.18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni nel D.M. 27.01.1997);
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non uniformi non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra pezzo più grosso e quello più piccolo non superiore al 20%.
frutta fresca
- Mele e pere
- Albicocche, susine, ciliegie, kaki, pesche
- Agrumi(limoni , arance, clementine, mandarini)
- Banane
- Kiwi
- Uva da tavola
- Fragole

6) PRODOTTI VARI
POMODORI PELATI
PRODOTTO
Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche e integrazioni.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- devono essere di colore rosso, caratteristico del prodotto sano e maturo;
- avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
- devono presentarsi sani, interi, freschi maturi, di sapore delicato tendenzialmente
- zuccherino, di media grandezza, inoltre non devono aver subito manipolazioni prima dell'inscatolamento, oltre alla scottatura ed alla pelatura;
- essere privi di larve, parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da parti necrotiche interessanti la polpa, ed essere esenti da marciumi interni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto previsto dalla specifica normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche e integrazioni.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

OLIO DI OLIVA

PRODOTTO

Olio extravergine di oliva.

Di provenienza locale o regionale in bottiglie di vetro scuro.

ASPETTO

Limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve essere ottenuto dalle olive mediante spremitura a freddo, non avere subito trattamenti chimici, ma soltanto lavaggio, sedimentazione e filtrazione.

Il contenuto di acidità espresso in acido oleico deve essere inferiore o uguale a 1% come previsto dal D.M. 31.10.1987 n.509. Deve essere assente la rancidità, perossidi max 20.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto previsto dalla specifica normativa vigente (D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche e integrazioni.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA, TONNO AL NATURALE

PRODOTTO

Tonno sottolio (olio di oliva) al naturale di prima scelta.

ASPETTO

Odore: caratteristico e gradevole, devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradazione già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore: il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante dal rosa al rosso - bruno a seconda della specie; non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza: i fasci muscolari debbono essere della consistenza caratteristica, essere disposti in fasci concentrici, ben aderenti tra loro, non devono essere presenti "**briciole**" in quantitativi superiori al 18%.

CONSERVANTI

Non devono essere presenti conservanti.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari – riconosciuti dalla CEE), nei quali si applicano tutte le modalità di

lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (D.lgs n. 531/92, sue modifiche e i regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.
I valori di istamina e metalli pesanti non devono superare i limiti prescritti nell'allegato I del Regolamento n. 2073/2005 CE e dal Reg. CE n.1881/2006 de 19 /12/2006 e s.m.
Deve avere almeno sei mesi di maturazione (Reg. CE 92/1536, sue modifiche e integrazioni).
L'olio impiegato, esclusivamente di oliva, deve essere limpido, trasparente di colore giallo ed avere una bassa acidità.
E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.
Il sale aggiunto dovrà essere in giusta misura (1,5 – 2%).

IMBALLAGGIO:

I recipienti a saldatura elettrica debbono rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente, (D.P.R. 23.08.1982 n.777, sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni, ed inoltre a quanto previsto dal D.Lgs 531/1992, e dai regolamenti CE n.852, 853, 854 e 882 del 2004 loro modifiche ed integrazioni.
Dovranno essere respinte all' origine le scatole che evidenziano, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, ammaccature più o meno marcate e tracce di ruggine.

ETICHETTATURA:

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

ERBE AROMATICHE

PRODOTTO

- **Origano**
- **Alloro**
- **Salvia**
- **Maggiorana**
- **Prezzemolo**
- **Basilico ecc.**

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Devono essere di origine Italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, non eccessivamente sbriciolate. Devono presentarsi pulite, prive di insetti e corpi estranei.

MIELE

PRODOTTO

Miele di produzione regionale, prodotto nella stessa annata della consegna e con un periodo di conservabilità di almeno 6 (sei) mesi.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

PRODOTTO

Uova fresche di gallina di produzione regionale.

GARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le uova devono essere fresche e di categoria di qualità " A ", di peso da 55 a 60 g.), devono avere guscio integro, albume chiaro liquido, denso, tuorlo ben trattenuto. Il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CE, devono essere prodotte in conformità alle normative vigenti, la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 gg. rispetto alla data di consegna.

UOVA PASTORIZZATE

PRODOTTO

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es: Tetrapak da 1 litro), che devono presentarsi integre e da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C.

CARATTERISTICHE

Il prodotto deve provenire da stabilimenti in possesso di riconoscimento CE, in conformità al D. Lgs. n° 65/1993, sue modifiche e integrazioni e ai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche e integrazioni.

ADDITTIVI

Non ammessi

IMBALLAGGIO

I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.Lgs. 65/93, sue modifiche e integrazioni e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

ETICHETTATURA

Conforme al D.Lgs. 27.01.92 n.109, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO

Deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a + 4°C.

SALE IODATO

PRODOTTO

Sale iodato grosso e fino.

CARATTERISTICHE

Deve essere conforme a quanto previsto dal D.P.R. 01/08/1990 n.255

ZAFFERANO

PRODOTTO

Zafferano di produzione regionale.

CARATTERISTICHE

Secondo il R.D. n. 2217/1936, L. 30/04/1962 n. 283 e succ. mod. il nome di zafferano è riservato alla parte apicale dello stilo, con gli stimmi del "Crocus Sativus L". Lo zafferano in polvere deve essere venduto in involucri sigillati, recanti, oltre all'indicazione del prodotto "zafferano", quella del peso netto e del nome e della sede della ditta produttrice.

ACQUA MINERALE

E' consigliata l'acqua potabile dell'acquedotto (destinata al consumo umano) regolamentata dal D.Lgs 02/01/2001 n. 31, di recepimento di direttive comunitarie in materia, sue modifiche e integrazioni

In alternativa si richiede la fornitura di acqua oligominerale naturale in bottiglie di pet o di vetro.

7) PRODOTTI PROVENIENTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

SPECIFICHE GENERALI

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n.843/2007.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

ETICHETTATURA

Deve rispettare quanto previsto dal Regolamento n.843/2007.

8) SCHEDA PRODOTTO ALIMENTI PER CELIACI

Valore massimo di tolleranza nei controlli analitici

Si riporta di seguito la nota, prot. 600.12/AG32/2861, del 2 ottobre 2003, a firma del Ministero della Salute, relativa al valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico, diramata agli assessorati alla Sanità delle Regioni e Province Autonome, alle Associazioni di categoria e agli Enti e operatori interessati.

Prodotti dietetici senza glutine e alimenti di uso corrente non contenenti fonti di glutine

Alla luce dell'evoluzione dei processi tecnologici di produzione nel settore alimentare e dell'esigenza dei celiaci di una precisa informazione sull'assenza di glutine negli alimenti, la materia è stata recentemente sottoposta al riesame della Commissione consultiva.
A seguito del parere espresso dalla medesima, per quanto concerne al settore dei prodotti destinati ad una alimentazione particolare si ribadisce che nella produzione di prodotti dietetici senza glutine è ammesso il solo impiego di materie prime non contenenti all'origine tale costituente. Considerata poi l'impossibilità di ottenere prodotti totalmente privi di glutine, in attesa di una definitiva presa di posizione del CODEX o dell'UE è stato individuato in 20 ppm, in via transitoria, il valore massimo di tolleranza in fase di controllo analitico. Considerato come il compromesso più garantista sul piano sanitario in base alla situazione attuale e alle evidenze scientifiche disponibili.

Differenza tra le diverse tipologie di alimenti disponibili per celiaci.

Risultano idonei al celiaco gli alimenti:
- notificati con decreto legislativo n. 111/92 del Ministero della Salute
- inseriti nel prontuario AIC
- con marchio a spina barrata
- con dizione " non contiene fonti di glutine"

Il D.Lgs. n. 111/92**,** prevede l'autorizzazione a produrre alimenti destinati ad una alimentazione particolare (dietetici) dello stabilimento di produzione e la notifica al Ministero della Salute delle etichette del prodotto finito.
A completare la procedura prevista, i prodotti sono inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti e periodicamente aggiornato dal Ministero.
Tutti i prodotti dell'elenco possono essere erogati dal Servizio Sanitario e quindi sono tutti disponibili per i celiaci indipendentemente dall'inserimento nel prontuario degli alimenti AIC e indipendentemente dal marchio spiga sbarrata.

Prontuario AIC degli Alimenti

Nasce per dare una indicazione ai celiaci rispetto a quei prodotti che, possono, per materie prime utilizzate e per processo produttivo seguito, essere consumati anche dai celiaci.
La verifica degli alimenti inseriti in prontuario avviene attraverso un questionario sottoposto all'azienda per ogni prodotto e sottoscritto dall' azienda stessa sotto la sua responsabilità.
Inizialmente il prontuario doveva contenere proprio i prodotti che non erano erogati, utili al celiaco.
Col passare del tempo sono stati inseriti in parte anche prodotti che sono contenuti nel Registro Nazionale degli Alimenti e quindi erogati.
Il marchio di spiga barrata di proprietà dell' AIC, viene concesso a quegli alimenti ritenuti idonei al consumo da parte dei celiaci. La verifica di idoneità viene fatta attraverso la valutazione del processo produttivo, non solo documentato dall'azienda, ma verificato nel sito produttivo con visite ispettive di auditor professionisti.
Ogni materia prima e semilavorati utilizzati sono documentati e dotati di analisi di laboratorio.
Il prodotto così esaminato viene monitorato per tutta la durata dell' autorizzazione all'utilizzo del marchio, attraverso visite di controllo alla produzione e un piano di controllo con analisi di laboratorio periodiche. Il marchio viene concesso al prodotto evidenziandone il massimo grado di controllo possibile, proprio perché il marchio è universalmente riconosciuto come simbolo di assoluta sicurezza del consumatore celiaco.

CONSERVAZIONE – TRASPORTO - ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente.