

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE

SPECIFICHE GENERALI PER TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Le materie prime utilizzate devono essere di “qualità superiore”.

Per qualità si intende: qualità igienica, nutrizionale, organolettica, merceologica.

I parametri generali cui fare riferimento nell’acquisto delle derrate sono:

- riconosciuta e comprovata serietà professionale del fornitore (ad es. appartenenza ad un ente o associazione per la produzione garante della qualità e tipicità dell’alimento, presenza di un laboratorio per il controllo di qualità all’interno dello stabilimento di produzione);
- fornitura regolare e peso netto;
- completa ed esplicita compilazione di bolle di consegna e fatture;
- precisa denominazione di vendita del prodotto secondo quanto stabilito dalla legge;
- corrispondenza delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;
- etichette con indicazioni il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto da D. Lgs. n. 109 del 27.1.92 e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica;
- termine minimo di conservazione ben visibile su ogni confezione e/o cartone;
- imballaggi integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc.;
- integrità del prodotto consegnato (confezioni chiuse all’origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
- caratteri organolettici specifici dell’alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
- mezzi di trasporto igienicamente e tecnologicamente idonei e in perfetto stato di manutenzione;
- i prezzi d’acquisto devono essere in sintonia con il mercato (locale e/o regionale e/o nazionale).

In riferimento ai Regolamenti CEE 49/2000 e 50/2000 non potranno essere impiegati alimenti che riportino in etichetta l’indicazione “contiene Ogm”. La ditta presterà attenzione a prodotti presenti sul mercato con etichetta “non contiene ogm”.

PANE FRESCO – PRODOTTI FRESCHI DA FORNO

Pane fresco

Ai sensi della legge n° 580 del 4.7.67 e successive modificazioni. Prodotto con farina di grano tenero tipo “O” e con regolare aggiunta di sale comune, in pezzature di 40-50 g. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti.

Il pane deve essere garantito di produzione giornaliera e confezionato non oltre quattro ore prima della consegna. All’analisi organolettica il pane deve possedere le seguenti caratteristiche: crosta friabile ed omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare gusto eccessivo di birra, odore di rancido, di muffa o altro.

Requisiti microbiologici richiesti:

- | | |
|--|---------------------------------------|
| • germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): | inferiore a 5 X 10 ³ UFC/g |
| • coliformi totali: | inferiore a 10 ² UFC/g |
| • Staphylococcus aureus | inferiore a 5 X 10 ² UFC/g |
| • Streptococcus faecalis | inferiore a 5 X 10 ² UFC/g |
| • Salmonella | assente/25 g |
| • Muffe | inferiore a 10 ⁴ UFC/g |

Il trasporto deve essere effettuato ai sensi dell’art. 26 della legge 580 e cioè in “recipienti lavabili e muniti di copertura a chiusura, in modo che il pane risulti a riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento”. Nel caso di utilizzo di contenitori rigidi, questi devono essere di materiale lavabile, dotati

di coperchio, mantenuti in perfetto stato di pulizia e rispondenti ai requisiti specifici previsti dal D.M. del 31.3.73 e successive integrazioni e/o modifiche, Nelle varie fasi della commercializzazione tali contenitori non devono essere accatastati, devono essere tenuti sollevati da terra e protetti da eventuali fonti di insudiciamento o altre contaminazioni. E' consentito l'uso di altri contenitori (es. sacchi di carta) purché siano in possesso dei requisiti specifici previsti dal D.M. del 31.3.73 e successive integrazioni.

Pane grattugiato

Deve essere confezionato sotto vuoto ed etichettato secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco od integrale.

Pizza margherita

Prodotta con farina di tipo "O", a lievitazione naturale, cotta in forno, alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox.

Ingredienti: farina "o", mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati o polpa pronta, olio extra vergine di oliva, lievito di birra, sale marino.

La composizione può differire da quella consigliata, purché la ricetta corrisponda a requisiti di buona tecnica di panificazione e non siano previsti additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva.

Condizioni generali:

- la produzione deve essere di giornata;
- lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme;
- la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti,
- le teglie di cottura devono possedere ottimo stato di igiene, non presentare zone di arrugginimento né fessurazioni o scalfitture;

Il trasporto ai terminali è a carico della ditta appaltatrice che là preleverà cotta direttamente dal forno di produzione; la pizza deve presentare al momento del carico una temperatura intorno ai 75 ° C., affinché, durante il trasporto, la temperatura non scenda al di sotto dei 65 ° C. previsti dal D.P.R. n. 327, 26 marzo 1980.

Focaccia - pane con uvetta

Prodotto a lievitazione naturale con i seguenti ingredienti:

- farina tipo "O";
- lievito di birra;
- olio di oliva extra vergine;
- sale marino;
- eventualmente uva sultanina.

La composizione può parzialmente differire da quella consigliata, purché si tratti di ricette adeguate a buona tecnica di panificazione e non siano previste aggiunte di additivi alimentari e di grassi diversi dall'olio di oliva extra vergine nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n.209, e successive modifiche. (D.M.S. 250/98).

Panettoni

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, uvetta sultanina, con o senza frutta candita, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (D.M.S. n. 250/98).

Devono essere preparati freschi per il giorno di distribuzione, a richiesta, preparati privi di uvetta e di frutta candita, confezionati in scatole di cartone o carta per uso alimentare.

Colombe pasquali

Prodotti con i seguenti ingredienti: farina di grano tenero "00", zucchero, burro di centrifuga, uova fresche di categoria A, con o senza frutta candita, mandorle dolci, sale, lievito (preferibilmente senza aromi naturali).

Non sono ammesse aggiunte di additivi nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche (D.M.S. n. 250/98).

Devono essere preparate fresche per il giorno di distribuzione, a richiesta, preparati privi di uvetta e di frutta candita, confezionati in scatole di cartone o carta per uso alimentare.

Torta

Crostata, torta allo yogurt, torta di mele etc.

Tutti gli ingredienti utilizzati devono rispettare i parametri previsti per legge. Per prodotti non realizzati direttamente nel centro di cottura della Ditta appaltatrice l'etichettatura deve essere confacente al D.M.S. n. 109/92. La Ditta appaltatrice dovrà sempre presentare all'Amministrazione Comunale la scheda di composizione dei prodotti offerti.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

La pasta di semola di grano duro deve essere prodotta con le modalità previste dalla legge n. 580/67, Titolo IV – articoli 28 e 29, e successive modifiche. Legge 440 dell' 8 giugno 1971.

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: odore e sapore tipici, assenza di corpi o sostanze estranee, assenza di bottature o venature, crepe o rotture, punti bianchi, punti neri. La pasta non deve presentare infestazione da parassiti.

I formati richiesti sono: pasta lunga, pasta corta, pastine.

La pasta utilizzata in legume trasportato caldo; la cottura deve avvenire in cuocipasta automatica e trasportata in termocontenitori in acciaio inox.

Per ogni tipo di pasta si richiede pertanto di dichiarare l'adeguatezza del prodotto al servizio per il quale deve essere utilizzato e di specificare per iscritto le seguenti caratteristiche:

1) caratteristiche merceologiche delle paste cotte:

- tempo di cottura;
- resa, cioè aumento di peso durante la cottura e all'esatto tempo di cottura (volume o peso apparente);
- grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura;
- capacità di trattenere i condimenti.

2) caratteristiche merceologiche delle paste alimentari cotte sottoposte a tempo di sosta:

- disfacimento residuo per effetto della sosta;
- consistenza dopo il tempo di sosta.

Paste ripiene

Tortellini al prosciutto, ravioli di ricotta e spinaci

Si richiedono per il ripieno le seguenti caratteristiche:

- prosciutto crudo per i tortellini al prosciutto (minimo 11% sul ripieno)
- ricotta vaccina per i ravioli ricotta e spinaci (minimo 47% sul ripieno)

I tortellini al prosciutto possono essere consumati sia asciutti che in brodo, il formato deve essere quindi intermedio.

Il prodotto deve essere esente da coloranti e conservanti; deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

La confezione deve essere a norma di legge e l'etichettatura deve riportare: la composizione, la data di produzione e di scadenza, il nome dell'azienda produttrice; l'etichettatura deve essere ai sensi del D.M.S. n. 109/1993 e n. 77/1993. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a + 4° C per il prodotto refrigerato eventualmente confezionato in atmosfera modificata.

FARINA BIANCA

La farina di grano tenero tipo "00" deve avere le seguenti caratteristiche:

- umidità 14,50%
- Avv. Non superiore a 0.80-085

- Ceneri 0,50% su s.s.
- Glutine secco 7%
- Conservanti: assenti
- Frammenti di insetti: assenti
- Peli di roditori: assenti
- Frammenti metallici: assenti
-

Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M.S. n. 209 del 27 febbraio 1996 e successive modifiche (D.M.S. n. 250 del 30 aprile 1998), o altre sostanze vietate dall'art. 10 della Legge 580/67 tenuto conto delle modificazioni della stessa: D.M.S. n. 172 del 6 aprile 1998.

Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al Decreto n. 109 del 27 gennaio 1992.

Il prodotto non deve presentarsi infestato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

FARINA DI MAIS PER POLENTA

Valgono le stesse caratteristiche espresse per la categoria farina bianca. Farina ricavata dalla granella di mais bianca o gialla.

RISO

Il riso deve:

- essere identificato dalle denominazione commerciale "Vialone nano" o parboliled. Corrispondere alle caratteristiche fissate dal D.L. del 12 novembre 1964 aggiornato con D.P.R. del 14.4.1980.
- deve essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione del 2° grado, deve essere fresco di pila, secco sulla buona media dell'annata.
- essere in grani interi, pressoché uniformi, con tolleranza (per grani rotti, gessati, violati, ambrati, macchiati) ammesse dalle consuetudini commerciali per il riso di 1^a qualità.
- ai sensi della legge n. 325 del 18.3.58, essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti; strofinato tra le mani non deve lasciar traccia di sostanze farinacee.
- deve resistere all cottura per almeno 15 minuti senza che i grani subiscano un'eccessiva alterazione della forma.

Il riso non deve:

- avere né punteggiature, né perforazioni, né odori di muffa, né altri odori sgradevoli;
- avere un'umidità superiore al 15.0 – 15.5. %.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le caratteristiche merceologiche richieste per il riso cotto sottoposto a tempo di sosta sono: disfacimento residuo per effetto della sosta, consistenza dopo il tempo di sosta.

Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109 DEL 27.1.92.

ORZO PERLATO

Da usare in alternativa al riso o alla pasta.

Ai sensi della Legge n. 325 del 18 marzo 1958, il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, corpi estranei generici e semi infestanti. Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: il tempo di cottura, la resa di cottura in volume e consistenza.

Le confezioni non devono presentare insudiciamento esterno o rotture; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992. I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti.

LATTE E PRODOTTI LATTIERO – CASEARI

Latte

Il latte pastorizzato intero fresco, deve provenire da allevamenti alimentati con fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludano l'uso di sostanze chimiche e che soddisfino le norme previste dall'allegato A, cap. 4, DPR 54/97 e Decreto Ministero Sanità 27 febbraio 1996 n. 209 e successive modifiche (decreto n. 250/98).

Il latte non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo.

Caratteristiche chimico fisiche:

peso specifico a 20° C.	non inferiore a 1028
grasso	inferiore a 3.25%
residuo secco magro	non inferiore a 8.50 %
indice crioscopico	inferiore o uguale a - 0.520 ° C.
prova della fosfatasi	negativa
prova della perossidasi	positiva
acidità	inferiore a 1.8 %
antibiotici	non rilevabili

Il latte pastorizzato deve rispettare quanto previsto nel D.P.R. 54/97, in tema di trattamento termico e luogo di trattamento, trasporto, confezionamento. Deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche (D.P.R. n. 54/97)

• Germi patogeni	assenti in 25 g di prodotto
• Dopo incubazione a 6° C. per 5 giorni	
Tenore di germi a 21° C. (per ml)	< 5* 105 u.f.c. /ml in 1 u.c. su 5
	< 5* 103 u.f.c./ ml in 4 u.c. su 5
• Coliformi	< 5 u.f.c./ml in 1 u.c. su 5
	Assente in 1 ml in 4 u.c. su 5

In confezioni da L 1, il cui trasporto venga effettuato nei termini previsti dalla legge (art. 4 e 6 della legge 169/89) deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di + 4°C per il prodotto fresco pastorizzato. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4° C., non deve protrarsi oltre 4 giorni da quello della data di confezionamento.

La validità del latte U.H.T. non deve protrarsi oltre 90 giorni da quello della data di confezionamento.

Per il consumo tal quale deve essere utilizzato unicamente il latte fresco pastorizzato omogeneizzato intero.

Per le preparazioni culinarie è invece consentito anche l'uso di latte a lunga conservazione (UHT) intero o parzialmente scremato.

Yogurt alla frutta e magro e yogurt intero

Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. E' permessa l'aggiunta di omogeneizzato di frutta.

Il latte impiegato deve essere intero o parzialmente o totalmente scremato; il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; fatta eccezione per lo Yogurt magro che può avere un contenuto in sostanza grassa fino a 1%. Inoltre deve presentare una acidità lattica non inferiore allo 0.6%. Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei micro organismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all' attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti, legge n. 994 del 9.5.29 e successive modifiche.

Caratteristiche microbiologiche:

Batteri lattici:	superiore 106 UFC/g
Germi contaminanti:	inferiore a 105 UFC/g

Coliformi totali:	assenti/g
Staphylococcus aureus:	assente/g
Muffe:	inferiore a 10 UFC/g
Lieviti (yogurt intero):	inferiore a 10 UFC/g
Lieviti (yogurt alla frutta):	inferiore a 10 ² UFC/g

Si richiedono le composizioni bromatologiche inerenti i prodotti e la carica batterica specifica con analisi non anteriore a tre mesi.

Le confezioni di yogurt devono riportare le indicazioni relative al tipo di latte impiegato per la preparazione e al termine minimo di conservazione, con la dicitura “da consumarsi entro il ...”.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a +4° C e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato alla temperatura massima di 14° C.

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da delle materie prime in conformità alle norme previste dal R.D.L. del 1925 n. 2033 e successive modificazioni: rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell’ordinanza ministeriale 18.7.90, pubblicata sulla G.U. n. 57 del 30.8.90.

I formaggi non devono presentare alterazioni esterne o interne e devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione sia nello stato di presentazione e stagionatura.

Devono essere accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
- nome del produttore;
- luogo di produzione;
- nome del venditore;
- eventuali additivi consentiti aggiunti (D.M. della Sanità 27 febbraio 1996 n. 209 e successive modifiche, decreto n. 250/98);
- peso di ogni forma e confezione.

I formaggi devono corrispondere alla migliore qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono pertanto essere aggiunte sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).

Non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all’interno ed all’esterno.

Non devono avere la crosta formata artificialmente; né essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire l’odore e il sapore dei formaggi maturi.

I formaggi anche se stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte bovino.

Devono comunque corrispondere ai requisiti tutti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia.

Caratteristiche: tutti i formaggi oggetti di fornitura devono essere di ottima qualità ed in perfetto stato di conservazione, D.P.R. 30.10.55 n. 1269.

Qualora non specificato per le singole tipologie, i requisiti microbiologici osservati devono essere i seguenti:

- | | |
|--|------------------------------------|
| • Coliformi totali: | inferiore a 10 ⁴ UFC/mL |
| • E.coli: | inferiore a 10 ² UFC/mL |
| • Staphylococcus aureus non enterotossico: | inferiore a 10 ² UFC/mL |
| • Staphylococcus aureus enterotossico: | assente/25 g |
| • Salmonella: | assente/25 g |
| • Listeria monocytogenes: | assente/25 g |

In particolare i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Asiago

Formaggio a denominazione (D.P.R. 21.12.78), peso medio della forma kg 12.

L’azienda offerente indichi la zona di produzione, la percentuale di grasso sulla sostanza secca e sul tal quale. All’analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- *Staphylococcus aureus*: inferiore a 102 UFC/g
- Muffe: inferiore a 102 UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Taleggio

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 15.9.88), molle, grasso, a pasta cruda, prodotto esclusivamente con latte di vacca, intero. Peso medio della forma kg. 2; grasso sulla sostanza secca: minimo 48 %. Non deve presentare difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Montasio

Formaggio a denominazione d'origine (D.P.R. 10.3.86) grasso, a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca. Peso medio di una forma kg 6-7; deve avere stagionatura da 2 a 5 mesi; grasso sulla sostanza secca: 40%. Su ogni forma deve essere apposto il marchio indicante il mese di produzione e origine

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Grana padano da tavola

Prodotto confezionato in quarti sottovuoto ai sensi del D.P.R. del 18.9.86 e D.P.R. del 26.1.87.

Grana padano stagionato 18 mesi, di forma non inferiore a kg. 24, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia, occhiatura appena visibile, spessore della crosta da 4 a 8 mm., grasso sulla sostanza secca minimo 32 %, coefficienti di maturazione compreso tra 0.25 e 0.45. Deve rispondere ai requisiti di cui alla L. n. 125 del 10.4.54, D.P.R. n. 667 del 5.8.55, D.P.R. n. 1269 del 30.10.55 e D.M. del 23.4.57. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il Grana deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide. All'analisi microbiologica il prodotto non deve presentare *Staphylococcus aureus* superiore a 102 UFC/g, né muffe superiori a 102 UFC/g. Si richiede la percentuale di grasso sul secco e su tal quale.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Parmigiano Reggiano

Deve essere sempre di prima qualità. Il formaggio da consegnare deve essere il "Grana Reggiano" prodotto nelle zone tipiche e cioè nelle province di Parma, Reggio Emilia, Bologna e pertanto deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal rispettivo Consorzio e deve corrispondere a tutte le condizioni richieste dalla legge in vigore.

La composizione chimica del formaggio Reggiano deve essere la seguente:

- acqua: non oltre il 30 %
- ceneri e sostanze volatili: non oltre il 10 % secco
- sostanze azotate: non meno del 47 % e non più del 53 % sul secco
- coefficiente di maturazione: compreso fra 0.25 e 0.45.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Fontina

Formaggio grasso a pasta semicotta, fabbricato con latte intero di vacca, proveniente da una sola mungitura, ad acidità naturale di fermentazione. Il latte non deve aver subito, prima della coagulazione, riscaldamento a temperatura superiore ai 36° C.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- grasso minimo su sostanza secca, 45%;
- crosta compatta, sottile, dello spessore di mm. 2;

- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- essere maturo e riportare dichiarazione riguardo il tempo di stagionatura;
- essere privo di difetti interni ed esterni dovuti a marcescenza, a fermentazione anomala o altro;
- sapore dolce caratteristico.

All'analisi microbiologica il prodotto deve presentare le seguenti cariche microbiche:

Staphilococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g

Muffe: inferiore a 10² UFC/

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di +2/+4° C.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50 %. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da kg 1 circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

E' necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- E.coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 10⁴ UFC/g
- Muffe: inferiore a 10³ UFC/g

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+4° C.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a crosta sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 gg dopo la produzione. Individuato dalla denominazione commerciale crescenza maturo ha un contenuto di circa:

il 25% di grasso;

il 17% di sostanze proteiche;

il 4% di ceneri.

Sulla confezione deve essere indicata la data di scadenza. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura non superiore ai +4° C. e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 14° C.

Casatella

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazione anomale dovute a fermentazioni indesiderate o ad altre cause. Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura non superiore ai +4° C. e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 14° C.

Robiola

Prodotta da puro latte vaccino fresco. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Si richiede un prodotto che non presenti aggiunte di conservativi.

Il formaggio deve:

- essere maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
- avere l'aspetto caratteristico del prodotto;
- non presentare difetti di aspetto, sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili alla temperatura non superiore ai +4° C. e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 14° C.

Ricotta

Derivato dal latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino deriva dalla lavorazione del coagulo del latte: i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. 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.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q.: 20% circa
- un'umidità: non superiore a 60 – 65%
- additivi conservativi: assenti, unica eccezione per il correttore di sapidità, acido citrico.

La ricotta deve avere le seguenti caratteristiche microbiologiche:

- germi contaminanti: inferiore a 10 UFC/g
- E.coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g
- Salmonella: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 10 UFC/g
- Muffe: inferiore a 10² UFC/g

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura non superiore ai +4° C. e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 9° C.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione, deve essere a forma di bocconcino del peso medio di g.120/130. Per la preparazione della pizza è consentito l'utilizzo di mozzarelle del peso medio di g.250.

Il prodotto deve corrispondere ai requisiti generali previsti per le forniture di formaggi di cui al D.P.R. 3.10.55 n. 1269.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare avere macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido e tipicamente burroso;
- non devono essere rinfrescate con acqua ma avere freschezza propria, immerse in latte liquido;
- devono essere fornite in confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza.

E' necessaria una dichiarazione sottoscritta dall'azienda produttrice o un certificato analitico non anteriore a tre mesi, dai quali risultino i seguenti limiti batteriologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 10⁶ UFC/g
- E.coli: inferiore a 10 UFC/g
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g

- Salmonella: assente/25 g
- Lieviti: inferiore a 104 UFC/g
- Muffe: inferiore a 103 UFC/g
-

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura non superiore ai +4° C. e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 14° C.

Burro

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare le norme della legge n. 1526 del 23.12.56 e successive modifiche. In particolare il burro deve pervenire esclusivamente da crema di latte vaccino centrifugato. Deve essere fornito in confezioni da 1 kg.

Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.

La colorazione più giallastra, non solo superficiale, ma dell'intero panetto, è da considerarsi normale, se il burro è stato prodotto nei mesi estivi e proveniente da animali alimentati con foraggi freschi.

Requisiti compositivi:

- sostanza grassa: non inferiore a 82%;
- umidità: non superiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune.

Caratteristiche chimiche:

- acidità in acido oleico: inferiore a 0,5%
- numero di perossidi: inferiore a 1.5;
- reazione di Kreiss: negativa;
- grado rifrattometrico: 44-48
- pH: 4.5-6.0.

Limiti batteriologici:

- Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici): inferiore a 5 x 10⁵ UFC/g
- Coliformi totali: inferiore a 10 UFC/g
- E.coli: assente
- Staphilococcus aureus: inferiore a 10² UFC/g
- Lieviti e muffe: inferiore a 10 UFC/g
- Listeria monocytogenes: assente/25 g
- Fosfatasi: negativa alla produzione

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura non superiore ai +4° C. e consegnato con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 9° C.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20 %. Deve essere prodotta e commercializzata a norma della L. n° 169 del 3 maggio 1989. Confezioni in tetra Brik asettico da 500 mL o da 200 mL.

Non deve contenere additivi nel rispetto del DMS 27 febbraio 96 e successive modifiche (D 250/98)

Requisiti microbiologici richiesti:

- Coliformi totali: inferiore a 5 x 10 UFC/g
- Salmonella: assente/25 g

Se prodotta da latte fresco il trasporto deve avvenire ad una temperatura non superiore ai +4° C. e consegnata con mezzo di trasporto idoneo e autorizzato a temperatura massima di 9° C.

Gelato in vaschetta monouso o in coppetta

Il gelato deve essere contenuto in vaschette intorno a Litri 1 o 2. Il gelato in coppette deve essere di peso variabile intorno a g. 50.

Gli ingredienti principali, che devono essere dichiarati per ogni prodotto offerto, sono: latte intero o scremato, zucchero, burro o oli vegetali, panna, uova, yogurt, polpa di frutta o di ortaggi, succo di frutta, addensanti, aromi naturali.

La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale. Si richiedono i seguenti gusti: panna, vaniglia, cioccolato, nocciola, yogurt, banana, limone.

Il prodotto offerto deve essere corredato di analisi bromatologica e di certificato analitico recente in cui siano descritte le cariche batteriche presenti nel prodotto.

Caratteristiche microbiologiche :

• germi patogeni:	assenti in 25 g. di prodotto
• dopo incubazione a + 6°C. x 5gg.:	inferiore a 5x10 ⁵ / u.f.c./ml in 1 su 5
• Germi mesofili:	inferiore a 10 ⁶ UFC/g
• Coliformi totali:	inferiore a 5 u.f.c./ml in 1 u.c. su 5
• E.coli:	assente
• Staphilococcus aureus:	inferiore a 1.1 x 10 ⁵ UFC/g
• Salmonella	assenti in 25 g. di prodotto
• Listeria monocytogenes:	assenti in 25 g. di prodotto

La confezione deve riportare la data di consumazione consigliata, essere pulita e non aperta.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di – 15° C

PRODOTTI DI ORIGINE ANIMALE

Carni bovine fresche refrigerate di provenienza nazionale

Le carni di vitellone che devono essere di provenienza nazionale e conformi alla normativa CEE (L. 29.11.71 n° 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni). Devono provenire da bovino maschio (castrato e non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età superiore ai 18 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30.4.62, D.L. n. 286 del 18.4.94, D.L. n. 109 e n. 118 del 27.1.92; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti nazionali riconosciuti CEE ;
- essere specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, livelli medi di mazzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenza di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale; il confezionamento sottovuoto deve riportare tutti i riferimenti che permettano la rintracciabilità completa di filiera di ogni animale dall'inizio alla fine dell'allevamento;
- la confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- | | |
|----------------------------------|-----------------------|
| • Carica mesofili aerobi totali: | inferiore a 106 UFC/g |
| • Coliformi totali: | inferiore a 103 UFC/g |
| • Streptococcus faecalis: | inferiore a 103 UFC/g |
| • Staphilococcus aureus: | assente/25 g |
| • Salmonella | assente/25 g |
| • Listeria monocytogenes: | assente/25 g |

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26.3.80, con temperatura durante il trasporto non superiore ai 4° C.

Si richiede:

- dichiarazione della classe di conformazione di appartenenza secondo le categorie CEE/EUROP e della classe di stato di ingrassamento secondo le categorie CEE/1,2,3,4,5.
- Certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata è ai sensi della L. n. 4 del 3 febbraio 1961 e dei successivi Decreti Ministeriali applicativi della direttiva CEE concernenti il divieto dell'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

Tipologia dei tagli

Per l'utilizzo si seguiranno le indicazioni del Ministero della Sanità e dei servizi competenti.

La carne bovina disossata, con frollatura di almeno gg. 10, preconfezionata in confezioni sottovuoto, nei seguenti tagli anatomici: lombata, scamone, fesa interna, fesa esterna, noce muscolo.

Carni fresche refrigerate: carne suina

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. n. 283 del 30 aprile 1962, R.D. n. 3298 del 20.12.1928, D.L. 27 gennaio 1992, n. 109 e n. 118, deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

- La carne deve altresì provenire da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEEM (macellazione) e S (sezionamento).
- Essere specificata la provenienza.
- Presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

I limiti microbiologici superficiali su una campionatura che presenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

- | | |
|----------------------------------|---------------------------------------|
| • Carica mesofili aerobi totali: | inferiore a 106 UFC/g |
| • Coliformi totali: | inferiore a 2 x 10 ² UFC/g |
| • Streptococcus faecalis: | inferiore a 103 UFC/g |
| • Staphilococcus aureus: | assente/25 g |
| • Salmonella | assente/25 g |
| • Yersinia enterocolitica: | assente/25 g |

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° e al momento della consegna non superiori ai + 10°.

Il confezionamento della stessa può essere effettuato sotto vuoto, oppure può essere allestito allo stato sfuso purché i tagli siano protetti con carta o altro materiale per alimenti, ordinatamente sistemati in cassette atte all'alloggiamento ed al trasporto di prodotti carnei, i contenitori siano ben puliti e sanificati, non vi sia possibilità di insudiciamento durante l'immagazzinamento e il trasporto per gli eventuali contatti con il suolo.

L'etichettatura deve riportare la ditta produttrice, la data di lavorazione e confezionamento, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione.

Tipologia dei tagli:

la carne suina fresca disossata, preconfezionata, dovrà essere fornita esclusivamente nei tagli denominati "carrè disossato", lonza o feseta. Non è ammessa la fornitura di carni che presentino un' accentuata frollatura o una eccessiva umidità.

Carni equine fresche

Le carni equine devono essere di animali preferibilmente di provenienza nazionale conformi alla normativa CEE L. 29 novembre 1971 n. 1073 e successive modifiche e o integrazioni. Dovrà essere specificata la provenienza e l'allevamento.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 283 del 30 aprile 1962, D.L. n. 109 e 118 del 27 gennaio 1992, D.L. n. 286 del 18 aprile 1994. Le carni devono inoltre sottostare alle normative vigenti in merito ai controlli per la trichinosi.; deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

I limiti microbiologici superficiali su una campionatura che presenti il 5% della fornitura, devono essere i seguenti:

Carica mesofili aerobi totali:	inferiore a 106 UFC/g
• Coliformi totali:	inferiore a 2 x 10 ² UFC/g
• Streptococcus faecalis:	inferiore a 10 ³ UFC/g
• Staphylococcus aureus:	assente/25 g
• Salmonella	assente/25 g
• Listeria monocytogenes:	assente/25 g

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolore, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni dovranno presentare colore rosso acceso, aspetto vellutato, grane molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

Le carni alloggiare in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° e al momento della consegna non superiori ai + 10°.

Tipologia dei tagli:

Noce, scamone e roast beef.

Carni fresche refrigerate di provenienza nazionale: pollame e conigli

Tipologia: polli in busto, petti di pollo, cosce di pollo, fesa di tacchino, conigli.

I polli in busto devono essere ricavati da carcasse di pollo domestico (*Gallus Domesticus*) con punta dello sterno flessibile. La macellazione deve essere recente (cioè non superiore ai cinque giorni e non inferiore a dodici ore dalla macellazione) e dovrà eseguire il raffreddamento in cella frigorifera.

Il prodotto deve essere di provenienza nazionale e soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi del D.P.R. n. 495 del 10 dicembre 1997, D.L. n. 109 e n. 118 del 27 gennaio 1992, D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992. Deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A" ai sensi del Regolamento CEE 1906/90 del 26 giugno 1990.

La carne deve altresì:

- provenire da allevamenti a terra nazionali;

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e macellati da non oltre tre giorni e conservati a temperatura di refrigerazione;
- essere rigorosamente fresca, non congelato o surgelata;
- non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presentare bollo o placca del Comune dell'avvenuta visita;
- per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
- le confezioni non devono contenere liquido di gocciolamento;
- possedere un tenore d'acqua conforme al D.M. 12.03.1984 ed alla L: 343/1985;
- possedere una pelle pulita, elastica, non disseccata, senza piume o piumole, senza soluzione di continuità, né ecchimosi, né colorazioni anomale;
- deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327/80 e successive modifiche, utilizzando mezzi di trasporto idonei e contenitori isotermitici.

Inoltre il grasso interno e di copertura deve essere distribuito nei limiti giusti, non dovranno essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e cloaca. Sono da escludere prodotti che evidenzino cristallizzazione e/o bruciature da freddo e ossidazione dei grassi.

I petti di pollo dovranno essere ricavati da polli allevati di prima scelta e consegnati in vassoi di carta racchiusi ermeticamente in cellophane. Il colore dovrà essere brillante ed uniforme, privo di colorazioni anomale; la superficie sarà lucida, la consistenza compatta, senza essudato, lo scarto non superiore al 10%.

Le cosce di pollo dovranno essere prive di edemi, ematomi, colorazioni anomale. Il grasso sottocutaneo sarà sottile e dal colore uniforme e chiaro. La pelle dovrà avere spessore sottile ed essere completamente spennata. La muscolatura sarà ben sviluppata, con carne senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura. L'odore dovrà essere tipico.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5 % della fornitura, devono essere i seguenti:

• Carica mesofili aerobi totali:	inferiore a 10 ⁶ UFC/g
• Coliformi totali:	inferiore a 2 x 10 ² UFC/g
• Streptococcus faecalis:	inferiore a 10 ³ UFC/g
• Staphylococcus aureus:	inferiore a 10 ² UFC/g
• Salmonella	assente/25 g
• Campylobacter jejuni:	assente/25 g

Le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti non devono contenere liquido di sgocciolamento e devono riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'U.L.S.S. territoriale dell'azienda riprodottrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° e al momento della consegna non superiori ai + 4° ed al momento della consegna non superiore a + 8°.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di salmonelle nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

Tipologia dei tagli :

polli in busto, petto di pollo, cosce di pollo.

Fesa di tacchino

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i due e i 5 giorni) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

L'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici ed allevato a terra. Il peso netto alla consegna per ciascun petto deve essere non inferiore a g. 2.000.

La fesa deve essere confezionata in vaschetta propria, racchiusa ermeticamente in cellophane. Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della ditta produttrice.

Coniglio

Ogni coniglio deve essere spellato e presentato in ottemperanza al D.P.R. n. 559 del 30 dicembre 1992, con la scritta "Marchio di qualità coniglio italiano", di pezzatura media intorno a 2 kg di peso.

Il confezionamento e l'etichettatura devono essere conformi a quanto richiesto dalla normativa vigente. In particolare riportare la data di confezionamento.

Riportare il nome della ditta produttrice e la sede dello stabilimento di produzione.

Ottemperare i regolamenti CEE che richiedono che i materiali di imballaggio debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione ed il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

Le carni alloggiate in cassette atte al confezionamento e trasporto di alimenti carnei, devono essere assolutamente pulite e sanificate, non presentare polveri ed insudiciamento derivante da trascinamento al suolo delle stesse.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico sanitarie ai sensi del D.P.R. n. 327 del 26.3.1980, con temperature durante il trasporto non superiori ai 7° e al momento della consegna non superiori ai + 4° ed al momento della consegna non superiore a + 8°.

Il bollo a placca deve ottemperare a quanto previsto dal D.M. 23 febbraio 1973.

Tipologia dei tagli:

Cosce posteriori del coniglio.

PRODOTTI INSACCATI

Prosciutto cotto senza polifosfati

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate o congelate di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente: carne suina fresca e/o congelata, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli. Il peso del prosciutto deve essere non inferiore ai 5 Kg.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni ed interni; essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione. In particolare, non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili inverdimento da lattobacilli, mucosità da latobacilli e da streptobacilli.

Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lactobacillare.

I limiti microbiologici superficiali, su una campionatura che rappresenti il 5 % della fornitura, devono essere i seguenti:

- E.coli inferiore a 10 UFC/g

- | | |
|------------------------------|-----------------------|
| • Staphilococcus aureus: | inferiore a 10 UFC/g |
| • Salmonella | assente/25 g |
| • Listeria monocytogenis | assente/25 g |
| • Anaerobi solfito riduttori | inferiore ai 10 UFC/g |

All'apertura ed affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche :
umidità non superiore al 68%

- pH di circa 5
- assenza di proteine vegetali
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Le confezioni devono essere originarie ed integre e riportare chiaro la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a + 6°.

Si richiede che venga specificato :

- la composizione percentuale
- i nutrienti del prodotto
- gli additivi aggiunti nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996 n. 209 e successive modifiche (D. n. 250/98)

Prosciutto crudo Veneto Berico - Euganeo

Prodotto di coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n. 628 del 4.11.81:

- le cosce non devono essere congelate e devono essere sottoposte alla salagione a non oltre 48 ore dall'avvenuta macellazione;
- la forma naturale semipressata, con o senza piedino,
- la legatura a mezzo corda passata con un foro praticato nella parte superiore del gambo;
- stagionato per un periodo non inferiore a 10 mesi dalla salatura;
- il peso, a stagionatura ultimata, oscillante fra 8 e 11 kg circa, fatta eccezione per i prosciutti destinati alla disossatura il cui peso minimo non deve essere inferiore a 7 kg;
- il colore tendente al rosso, l'aroma delicato, dolce, fragrante;
- la rifinitura, con rivestimento protettivo della parte magra scoperta con sostanze alimentari permesse dalla legge e senza coloranti.

Si richiede che venga specificata:

- la composizione del prosciutto offerto;
- i residui degli additivi aggiunti (ai sensi del D.M. 31.3.65);
- la durata della stagionatura.

UOVA DI GALLINA

Uova fresche

Uova fresche di gallina di produzione nazionale, guscio scuro, selezionato da g. 60-65. Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, fresche e selezionate, con guscio integro, morbido e pulito, camera d'aria non superiore a mm. 6, immobile albume chiaro limpido, denso, tuorlo ben trattenuto. Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.

Si richiedono uova che:

- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

Requisiti microbiologici (D.L. n. 65 del 4 febbraio 1993):

- | | |
|------------------------------|--------------------------------|
| • Batteri acrobici mesofili: | inferiore a 105 in un g. O ml |
| • Enterobatteri | inferiore a 102 in un g. o ml. |
| • St. aureus: | assente in un g |
| • Salmonella | assente in 25 g |

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del Regolamento CEE n. 95/69.

Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo di etichettatura leggibile e recante:

- il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;
- il numero distintivo del centro di imballaggio;
- la categoria di qualità e di peso;
- il numero delle uova imballate;
- il numero indicante il giorno d'imballaggio delle uova;
- la data di durata minima e le raccomandazioni per l'immagazzinamento;
- il riferimento al sistema di allevamento.

La temperatura di trasporto deve essere inferiore a 10° C.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di salmonelle che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante.

La certificazione analitica non deve essere anteriore a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

PRODOTTI SURGELATI

Caratteristiche generali:

I prodotti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti (D.M. 15 giugno 1971, D.M. 1 marzo 1972 e successive modificazioni, D.L. n. 110/92, D.M. n.493 del 25 settembre 1995).

Caratteristiche del prodotto surgelato:

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.
- I prodotti non devono presentare segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione,
- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

La durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modificazioni.

Il trasporto degli alimenti surgelati dev'essere effettuato con mezzi idonei che possiedono i requisiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18° C (D.P.R. n.327, art. 52, all. C). I prodotti devono giungere al centro di cottura ancora in perfetto stato di surgelazione (lo scongelamento deve venire effettuato in cella frigorifera lentamente a temperature di 0/+4°C nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni).

Limiti microbiologici per i surgelati:

- | | |
|---|---------------------------------------|
| • carica mesofica totale | inferiore a 3 x 10 ⁵ UFC/g |
| • Coliformi totali | inferiori a 10 ³ UFC/g |
| • E.coli: | inferiore a 10 UFC/g |
| • Staphylococcus aureus: | inferiore a 10 ² UFC/g |
| • Salmonella | assente/25g |
| • Listeria monocytogenes: | assente/25g |
| • Anaerobi solfo riduttori (incubazione a +46°C): | inferiore a 30 UFC/g |

Prodotti della pesca surgelati

- Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere stato accuratamente toelettato e privato dalle spine, cartilagini e pelle;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici, oppure aver subito fenomeni di scongelamento.
- allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza, le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5%;
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva tecnica di lavorazione;
- il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (D.M. 9 dicembre 1993) non deve superare la quantità di 0,5 mg. Per Kg. Di prodotto fresco.
- Come limiti microbiologici per il pesce surgelato, oltre ai parametri microbiologici già evidenziati per i surgelati, si segnala:

Vibroni patogeni: assenti/g.

Tipologia:

Vitello di mare – filetti di sogliola – cuore di merluzzo – ombrine – dentice – palombo (abadecco) – nasello – pesce spada – tonno fresco – seppie – calamari – gamberetti – bastoncini e polpettine precotte di merluzzo.

Prodotti orticoli surgelati

Le forniture devono provenire da produzioni nazionali, il tenore di nitriti non deve essere superiore a 5 ppm ed i fitofarmaci residui devono essere contenuti nei limiti previsti dalla O.M. del 6 giugno 1985 e successive modificazioni. Non sono consentite aggiunte di additivi nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (D. n. 250/98). L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute, il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato; il calo di peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rivelare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Fagiolini finissimi

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini tondi, interi e molto uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, non spuntati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagiolini "poco difettosi", cioè fagiolini che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, ad "elevato grado di interezza", cioè almeno l'85% in peso del prodotto deve essere costituito da unità sostanzialmente intere e "poco fibrosi", cioè fagiolini in cui meno del 5% in peso del prodotto è costituito da unità con filamenti.

Fagioli Borlotti

I fagioli surgelati sono il prodotto preparato da fagioli freschi e maturi dai quali sono stati eliminati i baccelli. Si richiedono fagioli tondi o ovali, di colore uniforme.

Sono considerati difetti:

- fagioli macchiati, non privati del baccello, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei: steli, filamenti, baccelli.

Si richiedono fagioli “poco difettosi” cioè fagioli che hanno un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% del peso sul prodotto, “molto uniformi” cioè almeno l’80% in peso del prodotto deve essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm di ampiezza, ad “elevato grado di interezza” cioè il 75% in peso è rappresentato da unità sostanzialmente intere.

Piselli

I piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati,
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli “poco difettosi” i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti “ad elevato grado di interezza” i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Spinaci, biette e coste

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell’ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante con il colore normale;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente esportazione della parte basale e delle radici.

Preparato per minestrone

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell’ortaggio, insetti e loro frammenti. Non devono essere presenti né coloranti, né conservanti. Valgono le stesse considerazioni espresse per la categoria “prodotti orticoli surgelati”. Una volta scongelato, il prodotto non può essere ricongelato.

PRODOTTI SURGELATI DEL PASTIFICIO

Gnocchi di patate

Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo. La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con soli ulteriori 2 minuti di ultimatura. Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti e conservanti nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209 e successive modifiche (D. n. 250/98).

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati. Si richiedono i seguenti valori di carica batterica presente:

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| • carica totale | inferiore a 104 UFC/g |
| • coliformi totali | assenti/ g |
| • Streptococcus fecali | assente/g |
| • Staphylococcus aureus | assente/g |
| • Salmonella | assenti/25 g. |
| • E. coli | assente /g |
| • Lieviti | inferiore a 102 UFC/g |

- Muffe inferiore a 102 UFC/g

Il prodotto offerto deve essere accompagnato da analisi microbiologica recente attestante che le cariche sono nei limiti sopra riportati. La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

Si richiedono i seguenti valori nutrizionali e potere calorico o comunque valori simili (per 100 g. di prodotto):

- prodotto Kcal. 150
- proteine 3%
- lipidi 0.1%
- carboidrati 35%

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura prevista per legge. Le confezioni devono essere preferibilmente in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Inoltre le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Pasta per lasagne

Sfoglie di pasta all'uovo, di dimensioni atte all'alloggiamento in teglie Gastronorm. La sfoglia deve poter essere informata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente

Pasta sfoglia

Pasta sfoglia per preparazione di prodotti da forno salati e dolci. Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.

Requisiti microbiologici:

- Conta totale inferiore a 5 x 10⁵/g
- Coliformi totali: inferiore a 5 x 10³/g
- Staphylococcus aureus: assente/25 g
- Streptococcus faecalis assente/25 g

N.B. Si accettano anche prodotti surgelati, con riferimento alle ultime tre voci, che corrispondano alle caratteristiche generali dei prodotti surgelati.

ALIMENTI CONSERVATI

Tonno all'olio di oliva e al naturale

Tonno "pinna gialla" di prima scelta, di produzione nazionale od estera, confezionato in scatole di banda stagnata.

Si richiede un tonno di qualità. Poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua. Il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione e deve rispondere alla vigente normativa di legge in materia.

Il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal d.m: 9 dicembre 1993. Si richiede un reperto analitico recente o una dichiarazione attestante i limiti richiesti.

L'olio di governo deve essere d'oliva, meglio se di produzione nazionale.

La confezione deve essere ai sensi dell'art. 11 della legge 30 aprile 1962, n. 283 e successivi aggiornamenti.

Per i limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno/piombo si faccia riferimento al D.M. del 18 febbraio 1984 e D.M. n. 405 del 13 luglio 1995.

Gli scarti in meno sul peso netto rispetto alla dichiarazione non devono superare l'1% per confezioni di peso tra gli 1 e 5 Kg (D.P.R. 327/80 art. 67).

Maionese

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova di categoria "A" fresche o pastorizzate, aceto di vino, tuorlo di uova di categoria "A", succo di limone, sale,

zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato.

Requisiti microbiologici:

- Microrganismi aerobi totali: inferiore a 5×10^4 /g;
- Coliformi totali: inferiore a 5×10^2 /g
- Staphylococcus aureus: inferiore a 102/g
- Streptococcus faecalis: inferiore a 5×10 /g
- Salmonella: assente/25 g.
-

Si richiedono confezioni da 500g e da 1 kg in barattoli di vetro; l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109/92.

Pomodori pelati/ passata di pomodoro

Devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura (per i pelati). L'inscatolamento deve avvenire in recipienti di banda stagnata ermeticamente chiusi ed essere seguiti dal preriscaldamento.

I pelati non devono presentare aspetto, colore e sapore anormali, né contenere nelle loro masse organismi animali o esseri intaccati da organismi vegetali.

Devono essere conformi sia per contenuto che per inscatolamento (qualità e tipo delle scatole usate alla legislazione degli alimenti).

Le confezioni devono essere etichettate secondo le norme vigenti.

AROMI – CONDIMENTI – SOSTANZE EDULCORANTI

Aceto

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve aver subito trattamenti con anidride solforosa, non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a tutto quanto previsto dal D.M. del 23 dicembre 1967.

Aceto di mele

Deriva dal sidro di mele selezionate, sviluppato ed invecchiato in fusti di legno (acidità 4.5 – 5.0%).

Olio d'oliva extra vergine

Deve essere olio ottenuto dal frutto dell'ulivo mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto.

Le olive non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio d'oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Le caratteristiche dell'olio extra vergine d'oliva devono rientrare nei limiti riportati sulla Gazzetta della Repubblica Italiana n. 81 del 21 ottobre 1991.

All'atto della fornitura il prodotto deve presentare i seguenti parametri analitici (limite superiore):

- acidità (%) 1
- numero di perossidi (meq/02/Kg) 20
- colesterolo (%) 0,5

• trilinoleina	0,35
• spettrofotometria	
K 232	2,4
K 270	0,2

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o in contenitori metallici e l'etichettatura deve essere confacente al D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992. I contenitori non devono presentare difetti quali ammaccature, arruggimento, corrosione ed altro. La banda stagnata impiegata deve rispondere ai sensi del D.M. del 18 febbraio 1984.

Durante il periodo di stoccaggio, devono essere prese le precauzioni seguenti:

- conservazione dell'olio al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco;
- se la confezione è stata parzialmente consumata, mantenimento della bottiglia o lattina sempre perfettamente chiusa.

Olio di arachide

Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previste dalla L. R.D. n. 2033.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

I contenitori in banda stagnata non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne o altro.

La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge n. 283 del 30 aprile 1962, D.M. 21 marzo 1973 e successive modificazioni, per limiti di piombo totale (mg/Kg) negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno – piombo si fa riferimento al decreto ministeriale 18 febbraio 1984; ulteriori normative nel D.P.R. n. 777 del 23 agosto 1982, G.U. n. 298 del 28 ottobre 1982. I bidoncini devono riportare dichiarazioni riguardanti il tipo di prodotto, la casa produttrice ed il luogo di provenienza, il peso netto e tutto ciò che è previsto nel D.L. n. 109 del 27 gennaio 1992.

Sale marino grosso e fino integrali

Standard analitici richiesti (valori medi):

cloruro sodico NaCl	96.00%
cloruro di magnesio MgCl ₂ :	0.11%
solfo di magnesio MgSO ₄	0.01%
cloruro di potassio KCL:	0.01%

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza d' impurità fisiche e contaminanti fisico-chimici-ambientali.

Zucchero

Deve essere estratto dalla barbabietola e non deve contenere più del 5% di zucchero riduttore. Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere un colore bianco argento o bianco latte, sapore dolce ed assenza di sapori estranei, cristallizzazione con cristalli del sistema monochino molto minuti.

Il prodotto dovrà comunque corrispondere alle indicazioni di cui alla legge n.° 139 del 31 marzo 1980.

Cacao in polvere

Deve essere ottenuto dalla macinazione dei semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carbonati alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto ed elementi della corteccia del seme.

Il tenore in sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

Preparati per budini

Condizioni generali: devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT ed in contenitori sigillati. Le dichiarazioni su ogni singolo contenitore devono rispondere ai requisiti previsti dai D.L. 109/92. Non devono contenere ingredienti ed additivi non consentiti dalla legge.

Dadi per brodo

Estratto per brodo di proteine vegetali, sale marino, olio vegetale (massimo 5%), ortaggi misti (cipolle, aglio, carote, sedano, prezzemolo, pomodoro) 3%. (Legge 6.10.1950 n° 836 e successive).

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Prodotti ortofrutticoli (prevalentemente di provenienza regionale e/o nazionale): per quanto riguarda ortaggi e frutta è importante siano maturi e non coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggior quantità di nitrati.

Gli ortaggi devono essere vegetali di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, (nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche D. n. 250/98) integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie.

All'interno della cucina non si devono utilizzare ortaggi già mondati a monte e mantenuti in confezioni di tipo sacchetti di plastica anche se idoneo all'alimentazione.

Gli ortaggi devono essere turgidi senza segni di ammolimento, privi di germogli, privi di additivi aggiunti anche per la conservazione nel rispetto del D.M.S. 27 febbraio 1996, n. 209, e successive modifiche D. n. 250/98, per tanto gli ortaggi devono essere di 1° categoria (D.L. del 17 marzo 1967 n. 81).

Il grado di maturazione dei prodotti, siano essi verdura, ortaggi e frutta, deve essere tale da consentire il trasporto e le operazioni connesse e rispondere alle esigenze commerciali del luogo di destinazione; inoltre i prodotti devono essere di ottima qualità, presentare la caratteristica tipica delle varietà, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione.

Si sconsigliano i prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria poiché tali prodotti potrebbero contenere residui di antiparassitari in dosi rilevanti ed aver subito trattamenti con prodotti non consentiti dalla vigente legislazione italiana ed europea oltre ad avere subito, sovente, una maturazione forzata. Per alcuni prodotti (banane ecc.) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, abrasioni o screpolature non cicatrizzate, terra e materiale eterogeneo;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose, spacchi semplici o radicali derivanti da ticchiatura, ecc.);
- presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo : rachitismo, atrofia, altra anomalia;
- Non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzate nella misura prevista.

VERDURA FRESCA DI PRIMA QUALITA'

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;

- essere priva di umidità esterna anormale;
 - essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
 - avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
 - essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
 - essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
 - essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
 - rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.
- Le patate, le cipolle, gli scalogni ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti di contaminazione bricobica per:

1. verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc.)
 - microrganismi aerobi inferiori ai 106 UFC/g
 - Coliformi totali inferiori a 2×10^3 UFC/g
 - Staphylococcus aureus: inferiore a 102 UFC/g
 - Streptococcus faecalis inferiori a 103 UFC/g
 - Salmonella assente/25g
 - Anaerobi solfo riduttori: inferiore a 10 UFC/g

(Spinaci, patate, erbette, zucchine, ecc.):

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

La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
 - presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
 - appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alla specie ed alle coltivazioni ordinate;
 - essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi prodotti eterogenei;
 - essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
 - non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
 - essere priva di umidità esterna anormale;
 - essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
 - avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
 - essere del tutto priva di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nelle O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
 - essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
 - essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa;
 - rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'O.M. 18 luglio 1990.
- Le patate, le cipolle ed agli non devono essere trattati mediante raggi gamma. Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati.

Limiti di contaminazione bricobica per:

2. verdure fresche lavate (insalata fresca, carote grattugiate, pomodori, finocchi, ecc.)
 - microrganismi aerobi inferiori ai 105 UFC/g
 - Coliformi totali inferiori a 2×10^2 UFC/g
 - Staphylococcus aureus: inferiore a 5×10 UFC/g
 - Streptococcus faecalis inferiori a 2×10^2 UFC/g
 - Salmonella assente/25g
 - Anaerobi solfo riduttori: inferiore a 5 UFC/g

Le forniture dei prodotti orticoli devono riportare in bolla: la provenienza della merce, il peso netto ed il peso lordo.

ORTAGGI A RADICE

Carote

Devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo; devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate. Le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Barbabietola

Il prodotto deve essere sano ed intero, non deve avere presenza di terra, le foglie devono essere tagliate a circa 2 cm. Al di sopra dell'attaccatura, il prodotto non deve presentare spaccature o attacchi da parte di parassiti.

La polpa deve essere consistente e soda, la colorazione della polpa deve essere rosso vivo.

ORTAGGI A BULBO

Cipolla

Le cipolle devono essere fresche, intere e di forma regolare, sane, senza attacchi parassitari; sono consentite leggere lesioni superficiali purché le lesioni non pregiudichino la conservazione del prodotto sino al consumo.

Lo stelo deve essere tagliato a non più di 4 cm. Di lunghezza dal bulbo; all'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Devono essere esenti da germogli visibili esternamente; non devono presentare deformità visibili esternamente, devono essere prive di odori e sapori anormali.

Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro misurato nel punto di diametro massimo.

Ogni collo deve contenere cipolle di diametro omogeneo anche nella calibrazione come segue:

- fino a 25 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 5%
- fino a 40 mm di diametro si ammette una tolleranza di circa il 40%
- da 40 mm in poi si ammette una tolleranza di circa il 50%

aglio

deve essere intero, può presentare lacerazioni sulla parte esterna.

Porri

Devono essere interi, di aspetto fresco, senza foglie appassite, bruciate o flosce.

Devono essere turgidi, non prefioriti o pregermogliati. All'arrivo sono tollerabili tracce di terra sul prodotto. Non devono presentare deformità visibili esternamente, essere privi di odori o sapori anomali. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale.

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori

Devono avere la polpa resistente, essere sani ed interi, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di tracce di terra, di odori e sapori anomali, aventi un aspetto fresco e gradevole.

E' tollerato un massimo del 5% di pomodori con screpolature cicatrizzate.

In ogni collo il prodotto deve essere omogeneo, anche per la calibrazione come sotto riportato:

- pomodori tondi e costolati diametro minimo 30 mm,
- pomodori allungati diametro minimo 30mm.

Zucchine

Devono avere le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, polpa compatta e pochi semi, privi di lesioni non cicatrizzate, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, prive di odori o sapori anomali, possono avere lievi difetti di forma e di colorazioni. Il peduncolo non può essere maggiore di 3 cm. Il peso non deve essere superiore a g. 200.

E' tollerato un massimo del 5% di zucchine con screpolature cicatrizzate.

La lunghezza dall'attaccatura del peduncolo all'estremità del frutto non deve essere inferiore a 7 cm o superiore a 30 cm, ed il peso non deve essere inferiore a 50 g.

Zucca

Nella varietà delle cucurbitacee quelle più frequenti ed utilizzate sono:

- Hokkaido
- Zucca gialla
- Violina

Il prodotto deve presentarsi intero e sano, senza spaccature o segni di attacchi da parassiti, senza bruciature dovute al sole o segni di marcimento.

Non devono esserci presenze di larve, il peduncolo deve essere tagliato a circa 3 – 4 cm dalla zona di attaccamento.

E' ammissibile il prodotto con colorazione e maturazione non adeguata nel punto di appoggio per distacco dal suolo purché sia una zona unica ed uniforme.

Sono accettati prodotti singoli con una calibrazione in peso del 2% di differenza in difetto o in eccesso nella stessa confezione.

I prodotti devono essere contenuti come segue:

- Hokkaido in cassette
- Zucca gialla libera da confezioni
- Violina in cassette.

Melanzane

Le bacche dovranno essere sufficientemente sviluppate (senza sviluppo eccessivo di semi) e con la polpa non fibrosa, consistenti, munite del calice e del peduncolo che potrà essere leggermente danneggiato, esenti da bruciature di sole. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate, lievi ammaccature e una leggera decolorazione nella zona stilare, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro minimo delle melanzane lunghe deve essere di cm. 4 e la lunghezza minima di cm. 10; per le melanzane globose il diametro dovrà essere di cm. 7 (D.M. 30 maggio 1973).

Peperoni

Dovranno essere interi, privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole. Dovranno avere un peso variabile da 150 a 300 g.

ORTAGGI A SEME

Fagiolini

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di odori e sapori anormali, privi di umidità esterna anormale. Devono essere turgidi, teneri, senza filo, ben chiusi e presentare la colorazione e la forma tipica; sono comunque accettati prodotti con lievi difetti di colorazione. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

Piselli

Devono presentare le seguenti caratteristiche: frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti e parassiti, privi di umidità esterna anormale. Devono inoltre essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali, non devono essere farinosi e tali che premuti tra le dita si schiaccino senza dividersi.

Fagioli

I baccelli devono essere muniti del peduncolo, devono essere turgidi, non avvizziti, privi di odori e sapori anormali, non devono essere farinosi e devono essere teneri e sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra le dita, si schiaccino senza dividersi.

Legumi secchi: lenticchie, fagioli, fave, ceci, soia.

I legumi secchi devono avere le seguenti caratteristiche: essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, ecc.) , non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%), il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Funghi

I funghi devono essere ben sviluppati, ben consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco.

I prodotti non devono presentare i seguenti difetti:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastante con il normale colore;
- porzioni scolorate,
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare “elevato grado di interezza” cioè il 90% del peso deve essere costituito da funghi interi o da porzioni intere.

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori

Devono avere le seguenti caratteristiche: infiorescenze ben formate, resistenti, bianco avorio, compatte ed in boccio, esenti da danni da roditori; possono presentare lievi alterazioni dovute al gelo e leggere screpolature o lesioni.

Il diametro delle infiorescenze non deve essere inferiore a 11 cm.

Carciofi

Devono presentare le seguenti caratteristiche. Frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti; privi di odori e sapori anormali. Le brattee centrali devono essere ben serrate e i fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare inizio di lignificazione.

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

I grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo.

La lunghezza della parte centrale non deve superare i cm. 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale.

Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972).

Tuberi e radici

Le patate devono essere classificate di prima categoria, ossia di buona qualità, commercialmente esenti da difetti, di presentazione accurata ed avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- frutti sani ed interi, senza lesioni provocate da insetti o parassiti, cioè esenti da difetti che possono compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che rende il prodotto adatto al pronto consumo;
- turgidi, privi di umidità esterna anormale;
- possono presentare dei minimi residui di terra all'arrivo.

Sono da scartare le patate con buccia raggrinzita e flaccida, con germogliazioni incipienti (germogli ombra) o in via di evoluzione, con tracce di verde epicarpale (solanina), con incrostazioni terrose o sciolte in sacchi, abrasioni, maculosità bruna della polpa.

Non devono presentare tracce di marciume incipiente, maculosità brune sulla polpa, attacchi peronosporici, attacchi da insetti o altri animali. Non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima e dopo la cottura, ricordiamo che non devono essere sottoposti a trattamenti antigerminativi.

Per le partite di produzione nazionale sono ammessi gli imballaggi di uso del mercato locale, mentre, per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinata e piombata.

La conservazione deve avvenire in luoghi freschi, asciutti e poco luminosi.

Si richiede morfologia uniforme. Peso minimo 60 g. per tubero, fino ad un massimo di 150 g. Il peso minimo del tubero può essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento del prodotto novello.

ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli, erbe, catalogne, spinaci, verze, sedano, invidia, lattuga, insalata in genere.

Devono presentare le seguenti caratteristiche:

- frutti sani ed interi
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Sono ammesse tracce di terra.

La lattuga deve avere un sol grumolo ben formato. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso.

I cavoli devono presentarsi ben serrati.

Gli spinaci devono essere privi di stelo fiorifero; per gli spinaci in cespo la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona esterna di foglie; per gli spinaci in foglia la lunghezza del picciolo non deve superare i cm 10. Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti e antiparassitari.

I cespi di scarole e invidie ricce non devono essere prefioriti e aperti, il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Devono presentare una colorazione gialla per almeno 1/3 della parte centrale del cespo.

I cespi di radicchio devono essere sufficientemente sgronati; nel caso che siano stati lavorati, la radice deve essere tagliata con taglio netto, la sua lunghezza non potrà eccedere i cm. 4 e deve essere privata delle radici secondarie. I cespi inoltre devono essere ben sviluppati e consistenti (D.M. 30 maggio 1973).

Sono ammesse calibrazioni diversificate, le lattughe devono avere un peso minimo di almeno 150 g, l'invidia di almeno 200 g.

Erbe aromatiche fresche

(basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, ecc.)

devono essere di origine italiana e presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corèpi estranei.

Erbe aromatiche seccate

(origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, ecc.)

Devono essere di origine italiana, presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate, a meno che non siano state espressamente richieste tritate.

Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

FRUTTA FRESCA DI PRIMA QUALITA' (TUTTA)

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione; deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza, presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate,
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo o ad essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura,
- essere pulita e priva di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei,
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici della stessa,
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni anche incipienti;
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nella O.M. 42/85 e 18 luglio 1990;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione,
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell' O.M. 18 luglio 1990 e D.M. 2 giugno 1992 n. 339.

I frutti devono essere confezionati nello stesso collo in modo da presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi non superiore al 10%.

Gli imballi devono essere sempre nuovi. Per i prodotti sfusi la differenza di calibratura tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.

La fornitura della frutta deve riportare in bolla: la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza della merce, il peso netto, il peso lordo.

La frutta prodotta con metodo agricolo di produzione intensiva, che prevede l'utilizzo di presidi chimici al terreno ed ai frutti, deve essere comunque garantita ai sensi dell'O.M. 6 giugno 1985 e O.M. 18 luglio 1990.

Mele e pere

Devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. Sono ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purchè la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non devono essere grumose.

Calibrazione

Sono ammesse calibrazioni diversificate.

Qualità richiesta per le mele di produzione locale: golden, delicious, starking, red delicious, stayman, red, imperatore.

Qualità richiesta per le pere di produzione locale: william, abate, kaiser.

Pesche e noci pesche

Il calibro minimo non dovrà essere inferiore a cm. 6 ed in ogni caso il peso non dovrà superare i 180 gr.

Albicocche e susine

Il peduncolo potrà essere danneggiato o mancante purchè non ne risultino possibilità di alterazioni del frutto.

Agrumi

(di produzione nazionale)

Devono essere esenti da colorazione anormale e da inizio di essiccamento; non devono essere molli o avvizziti; la buccia non deve essere eccessivamente grossa, rugosa, gonfia, distaccata dagli spicchi, deformata.

Non devono presentare tracce visibili di fertilizzanti o anti parassitari. I calibri minimi sono i seguenti:

- arance cm. 6,5
- limoni cm. 5
- mandarini cm. 5

L'acidità per clementine, mandarini ed arance superiore a 5 g/L misurato in acido citrico.

Banane

E' richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE. I frutti devono avere una forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allappante, evidente segno di immaturità. Il peso medio è compreso tra i 145 e i 175 gr.; il calibro tra 40 e 50 millimetri.

Kiwi

I frutti devono presentare buccia integra e punto di inserzione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita e senza alterazioni di parassiti vegetali, animali o virus.

La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 ml di diametro e 60 gr. di peso.

ACQUA

Acqua oligominerale naturale totalmente degassata e microbiologicamente pura ai sensi dell'art. 2 del D.M. 1 febbraio 1983 e del D.L. n. 105 del 25 gennaio 1992.

I contenitori a perdere da litri 0,5.

Verranno accettate acque minerali imbottigliate nei 90 giorni antecedenti alla consegna.

Requisiti microbiologici

- | | |
|--|---|
| • microrganismi aerobi | inferiori ai 10 x mL (37°) o 102(22°) |
| • Coliformi fecali | assenti in 250 mL
Semina in 2 repliche |
| • Staphylococcus aureus: | assenti in 250 mL
Semina unica |
| • Streptococcus faecalis | assenti in 250 mL
Semina in 2 repliche |
| • Pseudomonas aeruginosa | assenti in 250 mL
Semina unica |
| • Spore di Clostridium solfito-riduttori | assenti in 50 mL
Semina unica |