

Allegato A

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Il presente allegato fornisce i requisiti che devono essere rispettati per le derrate alimentari impiegate nella produzione dei pasti. Si richiamano le seguenti norme di carattere generale:

- Tutti i prodotti dovranno avere la denominazione di vendita prevista in base a quanto stabilito dalle leggi e dai regolamenti vigenti;
  - Su ogni confezione dovrà essere riportata un'etichetta facilmente leggibile. secondo quanto previsto dalla normativa generale (Reg UE 1169/2011 e D.Lgs 109/92 e succ. mod.) e dalle norme specifiche per ciascuna classe merceologica: elenco degli ingredienti in ordine decrescente, quantitativo netto, data di scadenza o termine minimo di conservazione degli alimenti, eventuale data di produzione per i prodotti nei quali prevista; modalità di conservazione, istruzioni per l'uso negli alimenti per i quali sono previste, luogo di origine e provenienza, se richiesto, nome o ragione sociale dell'operatore alimentare responsabile delle informazioni riportate in etichetta, con indirizzo completo, numero di lotto;
  - I prodotti dovranno essere confezionati e possedere imballaggi (primari e secondari) puliti, integri e idonei, senza alcun segno di deterioramento;
  - Non sono ammessi prodotti surgelati che abbiano subito uno scongelamento anche parziale, nella fase di detenzione;
  - Non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti (eventuali deroghe dovranno essere preventivamente autorizzate).
- Non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)

La Ditta Aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando l'Amministrazione Comunale lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati che ne attestino inoltre la rintracciabilità.

Le schede tecniche di ciascuna materia prima utilizzata per la formulazione dei pasti dovranno essere disponibili presso il Centro Cottura, in formato cartaceo od elettronico, al fine di poterne verificare le caratteristiche. Tali schede dovranno riportare, almeno, le seguenti informazioni:

- Denominazione del prodotto
- Elenco degli ingredienti (in ordine decrescente rispetto alla quantità), compresi gli eventuali additivi
- Valori nutrizionali
- Standard microbiologici
- Modalità di conservazione
- Elenco degli allergeni

In accordo al Piano d’Azione Nazionale sul Green Public Procurement (PANGPP) e ai criteri ambientali minimi previsti per il servizio di ristorazione scolastica (DM n 65 del 10 marzo 2020) si richiede la fornitura minima dei PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA, come da schema di seguito indicato:

Gruppi Merceologici	Richieste minime da Capitolato
Frutta Ortaggi Legumi Cereali	presenti al 50% in peso
Uova (comprese le uova pastorizzate o sode)	presenti al 100% in peso
Carne bovina	presente per almeno il 50% in peso
Carne suina	presente per almeno il 10% in peso
Carne avicola	presente per almeno il 20% in peso
Salumi e formaggi	presenti per almeno il 30% in peso
Latte e yogurt	presenti per il 100% in peso
Olio extravergine di oliva	presente per almeno il 40% in volume
Pomodori pelati	presenti per almeno il 33% in peso
Succhi e nettari di frutta, marmellate e confetture	presenti al 100% in peso

I suddetti prodotti devono essere ottenuti mediante tecniche di Agricoltura Biologica così come definito dal Reg UE 2018/848 del 30.5.2018.

Tali prodotti dovranno sempre riportare sulle relative etichette la Denominazione di “Biologico” o le loro abbreviazioni “Eco” e “Bio”, oltre al marchio se previsto e all’indicazione dell’organismo di controllo ufficialmente riconosciuto dal MIPAAF

Nel



caso in cui compaia anche il marchio deve essere indicata anche l’origine del prodotto: “Agricoltura UE”, “Agricoltura non UE”, “Agricoltura UE/non UE”.

I prodotti riportati nel presente allegato sono stati suddivisi in gruppi a seconda della loro merceologia, e per una rapida consultazione all’interno di ciascun gruppo è stato seguito l’ordine alfabetico:

[Sommario](#)

PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO .....	
CEREALI E LEGUMI .....	
PRODOTTI DI DROGHERIA.....	
LATTE E DERIVATI .....	
CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE .....	
PRODOTTI DI SALUMERIA .....	
OVOPRODOTTI BIO .....	
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI .....	
PRODOTTI SURGELATI .....	

## PANE, PASTA E PRODOTTI DA FORNO

### BASE PER PIZZA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, sale, lievito di birra, con o senza la presenza di pomodoro.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Tipologie ammesse: base per pizza precotta di produzione artigianale (sfuso) o preconfezionata in atmosfera modificata
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di odori, sapori, colori anomali, rigonfiamenti, retrogusti e bruciature
CONFEZIONAMENTO	Preconfezionata o sfusa ma in apposito involucro protettivo atto a prevenire insudiciamento
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Coliformi totali < 300 ufc/g; Muffe <100 ufc/g; Lieviti <100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Per il prodotto preconfezionato la shelf-life residua deve essere non inferiore a 10 giorni, per il prodotto artigianale sfuso la consegna deve avvenire al massimo il giorno antecedente al consumo.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere coloranti artificiali, né grassi idrogenati, margarina o strutto raffinato.

### BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotti ottenuti con farina di grano tenero tipo "0", zucchero, oli vegetali, sciroppo di glucosio, amido di mais, miele, tuorlo d'uovo, eventualmente latte, sale, agenti lievitanti, aromi.
DIFETTI	Presenza di macchie, spezzature, tagli, rammollimenti, odori e sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25g
DATI ANALITICI	Umidità max 4-6%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Tali prodotti non devono contenere coloranti artificiali, grassi idrogenati e strutto. Il prodotto deve essere preferibilmente senza olio di palma.

### CHIACCHIERE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto dolciario, fabbricato secondo la buona tecnica pasticceria, cotto al forno.
DIVIETI/NOTE	Non deve contenere additivi, coloranti e aromi.

### CRACKER

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto da forno ottenuto dalla cottura rapida di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Sono richiesti di tipo "0" o "00" non salati in superficie. Per la loro preparazione è preferibile l'utilizzo di olio di oliva.
DIFETTI	Percentuale di rotture superiore al 2%. Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore).
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g
DATI ANALITICI	Umidità max 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% del valore assoluto. Aw 0.65-0.75
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10; Escherichia coli assente in 1 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali né grassi idrogenati, aromi.

### CRESPELLE RICOTTA ED ERBETTE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Specialità alimentare surgelata

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il peso del singolo pezzo deve essere pari a circa 150 g RICHIESTE

DIFETTI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

Difetti nella presentazione, rotture, presenza di odori, sapori, colori anomali  
CBT < 500 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g, Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g  
Non inferiore a 30 giorni

CROSTINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti da forno ottenuti dalla cottura e successiva tostatura di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.

DIFETTI

CONFEZIONAMENTO

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

DIVIETI/NOTE

Percentuale di rotture superiore al 15%. Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)  
Confezioni da 0,5-1kg  
umidità max 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2 % del valore assoluto  
CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g  
Non inferiore a 30 giorni  
Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali né grassi idrogenati

DOLCI DA FORNO (per merende)

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti da forno quali crostatine plum cake, tortine.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Prodotto con farina di frumento o altre farine. Possono essere farciti o

RICHIESTE guarniti con confettura, marmellata, creme al limone, cioccolato.

DIFETTI

CONFEZIONAMENTO

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

DIVIETI/NOTE Tali prodotti non devono contenere coloranti artificiali, grassi idrogenati e strutto.

Presenza di odori, sapori, colori anomali  
Prodotti monoporzione. Grammatatura circa 40g  
CBT < 1000 ufc/g, Enterobacteriaceae < 10 ufc/g, Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 50 ufc/g; Lieviti < 50 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; patogeni assenti in 25 g  
Non inferiore a 3 mesi

FETTE BISCOTTATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti da forno ottenuti dalla cottura, frazionamento mediante tranciatura trasversale, eventuale stagionatura e successiva tostatura di impasti anche lievitati di sfarinati di cereali, con acqua e con l'eventuale aggiunta di sale, zuccheri, olii e grassi, malto, prodotti maltati, crusca e altri ingredienti e additivi consentiti.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Per la preparazione di tale prodotto è preferibile l'utilizzo di olio di oliva

DIFETTI

CONFEZIONAMENTO

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

DIVIETI/NOTE

Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore)  
Confezioni monoporzione, sigillate da circa 25 g, integre  
Umidità max 3 %; contenuto in ceneri 1.83 %  
CBT < 500 ufc/g; Streptococchi fecali < 50 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g; Coliformi fecali inferiori < 3 ufc/g, Clostridi solifito riduttori < 3 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g, Listeria monocytogenes assente in 25g  
Non inferiore a 3 mesi  
Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali né grassi idrogenati

## FRISELLE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione di farina (Tipo 0, integrale o semola di grano duro), lievito, sale con o senza aggiunta di olio di oliva.

DIFETTI Presenza di difetti e retrogusti anomali (colore, odore, sapore). DIVIETI/NOTE Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali e aromi.

## GNOCCHI ALLA ROMANA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Preparazione culinaria ottenuta da acqua, semola di grano duro, latte scremato in polvere, aromi naturali.

DIFETTI Presenza di odori, sapori, colori anomali

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 50 000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Enterobacteriaceae < 1000 ufc/g; E.coli < 10 ufc/g; Streptococcus faecalis < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE Non inferiore a 15 giorni

## GNOCCHI o CHICCHE CON PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Preparazione gastronomica a base di patate e farina di frumento.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il prodotto deve contenere patate disidratate (minimo 70%), farina di RICHIESTE grano tenero, fecola, sale.

DIFETTI Consistenza cedevole, disfacimento in fase di cottura

CONFEZIONAMENTO Preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata

DATI ANALITICI Umidità 64%; aw 0.97

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 100 000; Muffe < 500 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 11 ufc/g

SHELF LIFE Non inferiore a 15 giorni

DIVIETI/NOTE Non ammesso prodotto surgelato. Il prodotto deve essere esente da coloranti. Non deve contenere conservanti/ antiossidanti quali metabisolfiti e palmitato di ascorbile.

## GRISSINI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Pane a forma di bastoncino ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con sfarinati di frumento utilizzati in panificazione, acqua, lievito, con o senza aggiunta di sale e altri ingredienti ammessi

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richiesti di tipo "0" o "00". E' richiesto prodotto ottenuto RICHIESTE utilizzando esclusivamente olio di oliva

DIFETTI Percentuale di rotture del prodotto superiore al 2%. Presenza di colori, odori, sapori anomali e sgradevoli

CONFEZIONAMENTO Prodotto confezionato in sacchetti monoporzione da circa 25 g,

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 1 g

SHELF LIFE Non inferiore a 3 mesi

DIVIETI/NOTE Il prodotto non deve contenere coloranti artificiali, aromi, né grassi idrogenati

## PANE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla cottura di pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano (farina di tipo "0", "00" o farina integrale) acqua e lievito (non oltre 1%), con o senza aggiunta di sale.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Pezzatura: 30/50 g; Deve essere di produzione artigianale giornaliera, RICHIESTE ben lievitato, con cottura regolare ed omogenea. Deve presentare crosta dorata e croccante, mollica elastica e alveolatura regolare.

tipologie richieste: Pane tipo "00", Pane integrale, Pane a ridotto contenuto di sale

**DIFETTI**

Presenza di crosta con bruciature, mollica eccessivamente gommosa o secca, odore e sapore anomali (gusto di birra, acido, rancido, muffa, altro), pane filante. Deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici).

**CONFEZIONAMENTO**

Deve essere adatto a proteggere il prodotto dalla polvere e dall'insudiciamento. Il trasporto deve avvenire in recipienti puliti, lavabili. E' richiesta la presenza di idonea documentazione (denominazione e ingredienti) presso i terminali di consumo.

**DATI ANALITICI**

Umidità max 29% per pezzature inferiori a 70 g

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 5000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g;  
Staphylococcus aureus < 50 ufc/g; Coliformi totali < 300 ufc/g

**SHELF LIFE**

Fornitura giornaliera, per consumo giornaliero

**DIVIETI/NOTE**

Non ammesso l'utilizzo di additivi non consentiti, nè l'utilizzo di pane ottenuto da pane parzialmente cotto sia fresco che surgelato

**PANGRATTATO**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto da farina, lievito, acqua, sale.

**DIFETTI**

Presenza di odori e sapori anomali

**CONFEZIONAMENTO**

Sacchetti da 0,5 - 1kg

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 50 000 ufc/g; Muffe < 2000 ufc/g; Lieviti < 2000 ufc/g

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 2 mesi

**DIVIETI/NOTE**

Non deve contenere strutto né grassi idrogenati

**PASTA ALL'UOVO IN SFOGLIA PER LASAGNE**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto con semola di grano duro con aggiunta di almeno 4 uova intere per un peso complessivo non inferiore a 200g di uovo per ogni kg di semola. Le uova possono essere sostituite da una corrispondente quantità di ovoprodotto liquido fabbricato esclusivamente con uova intere di gallina, rispondente ai requisiti prescritti dal D.L.vo n.65 del 4 febbraio 1993.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.

**RICHIESTE**

**DIFETTI**

Presenza di odori e sapori anomali

**DATI ANALITICI**

Umidità minima 24 %; Aw 0,92-0,97; acidità max 7 gradi. Estratto etero min 2.80 g; contenuto degli steroli min 0.145 g su 100 parti di ss.

**DATI MICROBIOLOGICI**

Valori indicativi di un prodotto surgelato: CBT < 50 000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Enterobacteriaceae < 1000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Streptococchi fecali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 10

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 4 mesi

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Deve mantenere l'elasticità e il punto di cottura, senza fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 15 minuti, senza diventare collosa o far intorpidire l'acqua di cottura.

**RICHIESTE**

Deve presentare colore, odore, sapore caratteristico.

**DIFETTI**

Non deve presentare difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, incartamento, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi.

**CONFEZIONAMENTO**

Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg

DATI ANALITICI	Umidità max 12.50%; ceneri max 0,9% su ss; proteine min 1.50 % su ss, cellulosa max 0.45%, acidità max 4 su 100 parti di ss; numero di puntature nere max 1-2 su dm2; numero di puntature marroni max 10-20 dm2; tollerata la presenza di farine di grano tenero
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Muffe < 1000 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Streptococchi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assent
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

#### PASTA DI SEMOLA INTEGRALE DI GRANO DURO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve presentare buona tenuta, assenza sfaldature e intorbidimento dell'acqua.
RICHIESTE	
DIFETTI	Difetti nella lavorazione, nell'essiccamento e nella pezzatura, eccessiva frantumazione, presenza di bottature, bolle d'aria, punti bianchi, frantumazioni, fessurazioni.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti, confezioni da 1 - 5 kg
DATI ANALITICI	umidità max 12.50%; contenuto di ceneri 1.40-1.80% su ss; contenuto in proteine min 11.50 % su ss; acidità max 6 su 100 parti di ss. E' tollerata la presenza di farine di grano tenero non oltre 3%.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

#### PASTA FRESCA CON RIPIENO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto conforme alle caratteristiche del DPR 187 9/2/2001, prodotti mediante sfarinati di grano (tenero/duro), uova, con ripieni vari (ricotta e spinaci, carni, prosciutto crudo).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Aspetto omogeneo della pasta, senza rotture; contenuto del ripieno indicativamente 40% sul totale, dopo cottura devono presentare consistenza e pasta soda ed elastica. Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, poco sapido con assenza di retrogusti.
RICHIESTE	
DIFETTI	Unità deformate max 2%; unità rotte dopo cottura max 1%, unità non farcite o parzialmente farcite assenti, corpi estranei assenti.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni in atmosfera modificata o sottovuoto della capacità di 3 kg.
DATI ANALITICI	Criteri corrispondenti alla tipologia di prodotto di appartenenza; è consentito l'uso di farina di grano tenero e un valore di acidità max di 7 gradi. La carne utilizzata nel ripieno non deve provenire dal quinto quarto.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT: < 100 000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 10 000; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 110 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 1/3 del TMC dichiarato
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso prodotti contententi glutammato. E' ammesso l'uso di pasta ripiena sugelata per le diete speciali.

#### PASTA SFOGLIA E PASTA BRISE'

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Preparazioni gastronomiche a base di farina acqua e materia grassa.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto può essere sia fresco che surgelato.
RICHIESTE	
DIFETTI	Difetti nella lavorazione e nella pezzatura. Presenza di odori, sapori e colorazioni anomale.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni intatte, senza umidità, ammuffimenti, insudiciamenti.



**DATI MICROBIOLOGICI** Valori indicativi per prodotto surgelato: CBT < 3.000.000 ufc/g; Coliformi < 10.000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Stafilococcus aureus < 100 ufc/g; Clostridi solfito riduttori <100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g; Listeria monocytogenes assente in 25g.

**SHELF LIFE** Non inferiore a 4 mesi.

#### PIADINA

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto da forno costituito da una sfoglia ottenuta dalla lavorazione di farina, olio extra vergine di oliva, sale, acqua, agenti lievitanti. Colore bianco-avorio con macchie ambrate di cottura di piccole dimensioni e tonalità sui due lati. Sapore fragrante e odore caratteristico, simile a quello del pane appena sfornato.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Diametro indicativo: 20-25 cm Spessore: c.ca 4 mm. Ottenuta con olio extra vergine di oliva

**RICHIESTE**

**DIFETTI**

Presenza di bruciature e macchie ambrate di cottura di dimensioni eccessive. Presenza di ammuffimenti, colorazioni anomale, gusto di rancido. Scarsa elasticità dell'impasto.

**DATI MICROBIOLOGICI**

Carica batterica totale < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 200 ufc/g; Muffe <100 ufc/g; Lieviti <100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

**SHELF LIFE** Non inferiore a 10 gg dal TMC indicato. **DIVIETI/NOTE** Non deve contenere aromi

#### PRODOTTI DOLCIARI TRADIZIONALI: panettone, pandoro, colomba

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotti dolciari da forno a lievitazione naturale prodotti con le caratteristiche e la composizione definite dal Decreto del 22 luglio 2005 adottato congiuntamente dai Ministeri delle Attività Produttive e delle Politiche Agricole e Forestali.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Possono essere richiesti anche panettone e colomba senza canditi.

**RICHIESTE**

**DIVIETI/NOTE**

Non deve contenere additivi e coloranti.

#### TARALLI

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto da forno ottenuto da farina, vino bianco, olio di oliva, sale. **DIFETTI** Presenza di macchie, spezzature, rammollimenti, colori, odori e

sapori anomali

**CONFEZIONAMENTO**

In confezioni monoporzione

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 10 ufc/g; Coliformi totali < 3 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Escherichia coli assente in 25 g

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 3 mesi

#### TORTE DA FORNO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotti da forno freschi quali ciambella, torta di mele, torta paradiso.

**DIFETTI** Presenza di odori, sapori, colori anomali **CONFEZIONAMENTO** Prodotti da

circa 1 kg – diametro circa 30 cm. **SHELF LIFE** non inferiore a 5 giorni.

**DIVIETI/NOTE**

Non devono contenere coloranti artificiali.

## CEREALI E LEGUMI

### FARINA DI FRUMENTO DI TIPO "00"

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano tenero liberato da sostanze estranee e impurità. CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

#### RICHIESTE

##### DIFETTI

Presenza di impurezze (tegumenti) e di altre specie botaniche, corpi estranei, umidità anomala, grumi.

##### CONFEZIONAMENTO

Confezioni integre da 1 kg.

##### DATI ANALITICI

Umidità max 14.50%; Indici su ss: ceneri max 0.55% proteine min 9 su s.s; glutine min 7%. Limiti per metalli pesanti e aflatossine conformi ai limiti di legge.

##### DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 1 000 000 ufc/g; muffe < 10 000 ufc/g; Lieviti < 10 000 ufc/g; Coliformi totali < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g. Parametri dal filth-test: max 30 insetti o frammenti di insetto in 50g su 6 u.c; peli di roditore max 1 in 50 g su 6 u.c.

##### SHELF LIFE

Non inferiore a 6 mesi

### LEGUMI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Semi essiccati appartenenti alla famiglia delle Leguminose

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il prodotto deve essere di provenienza esclusivamente comunitaria, RICHIESTE preferibilmente nazionale. Sono richiesti:

Fagioli borlotti, cannellini, bianchi di Spagna

Ceci

Lenticchie

##### DIFETTI

Presenza di semi rotti o danneggiati in misura superiore al 5%; semi di altre specie vegetali superiore al 2%; quantità eccessive di cotiledoni liberi, frammenti e pezzi di buccia, presenza di insetti, parti di insetti e altri corpi estanei.

##### CONFEZIONAMENTO

Confezioni da 1 kg

##### DATI ANALITICI

Umidità 11-16% in base alla tipologia; residui di contaminanti nei limiti di legge.

##### DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 100 000 ufc/g; Coliformi totali < 5000 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Muffe e lieviti < 5000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

##### SHELF LIFE

Non inferiore a 8 mesi

##### DIVIETI/NOTE

Non sono ammessi prodotti in banda stagnata

### FARINA DI MAIS

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento di cariossidi di mais degerminato, a varietà gialla, preventivamente pulite e liberate dalle impurità. Colore giallo più o meno intenso, odore aromatico tipico del cerealesapore caratteristico.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

RICHIESTE Ammesso l'utilizzo di Farina di mais precotta per polenta istantanea DIFETTI Presenza di impurezze, umidità anomala, grumi, colori e sapori anomali

##### CONFEZIONAMENTO

Confezioni integre da 1 kg

##### DATI ANALITICI

Umidità max 15 %; limiti per i contaminanti in conformità alla legislazione.

##### DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 1.000.000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g. Parametri dal filth test: max 10 insetti o frammenti di insetto in 50g; max 1 pelo di roditore in 50 g; max 20 impurità in 50 g.

##### SHELF LIFE

Non inferiore a 6 mesi

## CEREALI MINORI: FARRO PERLATO, ORZO PERLATO, MIGLIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Grani uniformi, integri, puliti, uniformemente essiccati.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il prodotto deve essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale. Tipologie richieste:

RICHIESTE	Farro perlato ( <i>Triticum dicoccum</i> ), Orzo perlato ( <i>Hordeum vulgare</i> ), Miglio decorticato ( <i>Panicum Miliaceum</i> )
DIFETTI	Presenza di corpi estranei (pietrisco, frammenti di stelo...), parassiti, semi di altre specie.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni integre da 1 kg
DATI ANALITICI	Umidità 10-11% in base alla tipologia; contenuto di metalli pesanti e aflatossine nei limiti di legge
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 000 ufc/g; Coliformi totali assenti; <i>Bacillus cereus</i> < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi

## FECOLA DI PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dall'essiccamento e successiva macinazione delle patate. Colore bianco, odore e sapore neutri.

DIFETTI	Presenza di impaccamenti, grumi, eccessiva umidità, colori, sapori, odori anomali, presenza di corpi estranei.
DATI ANALITICI	Umidità max 20%; pH 5-7; contenuto di SO <sub>2</sub> nei limiti di legge; contenuto proteico max 0.13% sul secco, contenuto di ceneri max 0.3% sul secco.

## RISO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva raffinatura.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono ammesse le seguenti tipologie in considerazione delle diverse RICHIESTE preparazioni: parboiled, Ribe, Thaibonnet, Arborio. Il prodotto deve

	essere di provenienza comunitaria, preferibilmente nazionale.
DIFETTI	Deve essere esente da parassiti, corpi estranei, ammuffimenti. Non è ammessa una quantità di grani difettati oltre le quantità tollerate dalla normativa.
CONFEZIONAMENTO	In sacchetti di polietilene preferibilmente sottovuoto del peso massimo di 5 kg
DATI ANALITICI	Umidità max 14.50; contaminanti nei limiti di legge.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; <i>Bacillus Cereus</i> < 10 ufc/g; Lieviti < 500 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; <i>Escherichia coli</i> < 10 ufc/g; <i>Salmonella spp</i> assente in 25 g <i>Listeria monocytogenes</i> assente in 25 g. Parametri da filth-test max 50 i
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Non è ammesso riso di provenienza extra UE

## PRODOTTI DI DROGHERIA

### ACETO BALSAMICO DI MODENA IGP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto da aceto di vino, mosto d'uva concentrato, mosto concentrato cotto, caramello, che abbia subito una maturazione minima di due mesi in botti di rovere e castagno. Aspetto liquido scuro, denso, colore bruno scuro con riflessi rossastri, odore acido con note caratteristiche, gusto agrodolce, equilibrato, gradevole.
DIFETTI	Sapori ed odori anomali, presenza di grumosità
DATI ANALITICI	Acidità totale (valutata in acido acetico) 6.00-6.15 g/100 ml; pH 2.00-3.00; densità relativa (20 °C) 1.070 - 1.090; anidride solforosa totale 15-60 ppm
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 50 ufc/g; Muffe < 50 ufc/g; Salmonella spp assente; Coliformi assenti; Escherichia coli assente; Stafilococchi assenti

### ACETO DI VINO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Il prodotto ottenuto esclusivamente dalla fermentazione acetica del vino, avente un tenore di acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a 60g/l (Reg CEE n 479/2008).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Acidità superiore al 6%, contenuto di SO <sub>2</sub> max 250 mg/l RICHIESTE
DIFETTI	Eccessiva torbidità, presenza di muffe e lieviti, alterazioni del colore (inscurimenti da bruno a nero) dovuta a casse ferrica, degenerazione batterica, incompleta fermentazione, anomalie nel processo (ossidazione eccessiva o scarsa), parassiti
CONFEZIONAMENTO	
DATI ANALITICI	Acidità totale 6 g/100 ml; estratto secco totale max 15 g/l; contenuto di SO <sub>2</sub> max 10 mg/l; densità a 20 °C 1.0165 v/v; titolo alcolometrico volumico 0.1 v/v

### ACQUA OLIGOMINERALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Acqua oligominerale
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Deve essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l). RICHIESTE
DIFETTI	Presenza di corpi estranei, intorbidimenti, opalescenze, odori e sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Bottiglie di PET da 0.5 l
DATI ANALITICI	Residuo fisso a 180°C compreso tra 50 e 500 mg/l
DATI MICROBIOLOGICI	CBT 22°C < 20 UFC/ml; CBT 37°C < 5 UFC/ml; Escherichia coli e coliformi ot: assenti/250 ml; Staphylococcus aureus: assente/250 ml; Pseudomonas aeruginosa: assente/250 ml
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

### ANANAS ALLO SCIROPPO LEGGERO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Pezzi (segmenti) di ananas in succo naturale. Ingredienti: ananas, acqua, zucchero, acido citrico (correttore di acidità).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Prodotto ottenuto da frutti sani e al giusto grado di maturazione privati del torsolo, della scorza e tagliati a segmenti (pari a 1/16) addizionati di succo di ananas. Segmenti di dimensioni regolari e consistenza uniforme, colore giallo chiaro/paglierino
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di corpi estranei, odori e sapori anomali (retrogusto metallico). Liquido di governo con presenza di alterazioni di sapore ed odore.
CONFEZIONAMENTO	In banda stagnata
DATI ANALITICI	Residuo rifrattometrico (20°C) 12-16 °Bx; pH 3.6-3.8; coloranti e conservanti assenti, Valore energetico max 65 kcal
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto microbiologicamente stabile
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

#### CAPPERI SOTTO SALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Capperi di medio-piccola pezzatura (80%) conservati sotto sale.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Consistenza soda; colore, sapore e odore caratteristico.

#### RICHIESTE

##### DIFETTI

Odore, sapore o colorazione anomali.

##### CONFEZIONAMENTO

Mastello da 0,5 – 1kg

##### DATI MICROBIOLOGICI

CBT <10000 ufc/g; Muffe e Lieviti < 100 ufc/g; Coliformi totali assenti; Escherichia coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

##### SHELF LIFE

Non inferiore a 6 mesi.

#### BARRETTA DI CIOCCOLATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla mescolanza seguita dalle operazioni di concaggio, temperaggio di polvere di cacao, burro di cacao, zuccheri e latte intero in polvere (per formulazione al latte) e lecitina di soia.

Deve essere caratterizzato da buona fabbricazione e palatabilità.

##### DIFETTI

Presenza di affioramenti, untuosità, sabbiosità, grumi, scarsa palatabilità

##### CONFEZIONAMENTO

Porzioni da circa 20-25 g

##### DATI ANALITICI

ss totale di cacao min 35%; tenore di burro di cacao min 18% sulla ss totale di cacao; cacao sgrassato min 14% sulla ss totale di cacao

##### DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 2000 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Lieviti < 10 ufc/g; Coliformi totali assenti; Escherichia coli assente; Enterobatteri assenti; Stafilococchi coagulasi positivi assenti; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

##### SHELF LIFE

Non inferiore a 6 mesi

#### CONFETTURE EXTRA DI FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta (min 45%) nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna.

##### DIFETTI

Presenza di alterazione di sapore e odore, marcescenze, imbrunimenti. Formazione di muffe.

##### CONFEZIONAMENTO

Confezioni monoporzioni da circa 25-30 g

##### DATI ANALITICI

Indice rifrattometrico 38 °Bx; pH 3.3 ± 0.35; acidità (meq) 0.6 ± 0.2; Bostwich (indice della consistenza) 3.5 ± 2

##### DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 1000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g

##### SHELF LIFE

Non inferiore a 12 mesi

##### DIVIETI/NOTE

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

#### CREMA DI NOCCIOLE SPALMABILE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto dolciario spalmabile a base di crema di nocciole. Contenuto di nocciole non inferiore a 20%.

##### DIFETTI

Presenza di granulosità. Colorazioni e sapori anomali. Presenza di corpi estranei

CONFEZIONAMENTO In monoporzioni da circa 30 g SHELF LIFE Non

inferiore a 6 mesi

##### DIVIETI/NOTE

Non deve contenere olio di palma e grassi idrogenati.

#### ESTRATTO PER BRODO VEGETALE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dall'idrolisi di proteine vegetali.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Senza grassi idrogenati, glutammato RICHIESTE

DIFETTI	Colorazioni e sapori anomali. Presenza di muffe e di corpi estranei. CONFEZIONAMENTO Granulato o in pasta in confezioni da 0.5 kg
DATI ANALITICI	Residuo secco min 80% su ss, azoto totale min 5.8 % su ss, ceneri max 42% su ss, cloruro (calcolato su cloro presente) 35 % su ss.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/g; Enterobatteri < 100 ufc/g; Muffe e Lieviti < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Non ammessi prodotti contenenti glutammato monosodico, BHA e BHT (butilidrossi anisolo/toluolo) e grassi idrogenati.
<b>FUNGHI SECCHI</b>	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Specie Boletus edulis (porcini) tipologia commerciali "speciali" o "extra".
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	I funghi possono essere Interi o sminuzzati RICHIESTE
DIFETTI	Presenza di umidità eccessiva e rammollimento del prodotto. Presenza di larve vive, muffe. Presenza di eccessive tarlature e annerimenti eccessivi. Presenza eccessiva di frammenti
CONFEZIONAMENTO	In confezioni sigillate
DATI ANALITICI	Umidità ≤ 12% + 2% (m/m). Presenza di unità difettose o alterate ≤ 25-40% m/m, suddiviso come segue: imp. minerali ≤ 2% m/m; imp. organiche vegetali ≤ 0,02% m/m; tramiti di larve ≤ 25% m/m; funghi anneriti ≤ 20% m/m.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
<b>KETCHUP</b>	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Salsa agrodolce a base di pomodoro, aceto, zucchero e spezie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve contenere aceto di mele o aceto di vino ed essere
RICHIESTE	addizionato con zucchero.
DIFETTI	Odore, colore e sapore anomali.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione da circa 15g.
DIVIETI/NOTE	Non ammessa presenza di aceto da alcool e di sciroppo di glucosiofruttosio.
<b>MIELE</b>	
DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sostanza dolce naturale ottenuta mediante sfavatura e prodotta dalle api (Apis mellifera), mediante trasformazione di nettare, secrezioni di parti vive di piante e sostanze secrete da insetti succhiatori presenti sulle piante stesse. (Direttiva 2001/110/CE).
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Si richiede prodotto di origine nazionale, esente da sostanze che ne
RICHIESTE	modifichino artificialmente l'acidità.
DIFETTI	Presenza di corpi estranei (insetti o parti di insetto, covate, sabbia), muffe, bolle d'aria superficiali, presentazione disomogenea, eccessiva fluidità, eccessive cristallizzazioni. Alterazione di colore e sapore dovuti a processi fermentativi
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione (o vasetti da 0,5 - 1 kg)
DATI ANALITICI	Tenore di glucosio+fruttosio min 60 g/100g; tenore in saccarosio max 5 g -15 g/100g; umidità max 18.5%; HMF (idrossimetilfurfurale) max 20 mg/kg; diastasi min 8 US; pH 3-4.5; acidità totale 39 meq/kg; contenuto di piombo max 0.10 mg/kg (Reg 1005/2015).
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 ufc/g Anaerobi solfitoriduttori < 10 ufc/g; spore di anaerobi solfito riduttori < 10 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Clostridi produttori di tossine botuliniche assenti in 25 g, tossine botuliniche assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 6 mesi
DIVIETI/NOTE	Non ammesso l'utilizzo di miele industriale

## OLIO DI MAIS

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Olio di semi di mais raffinato. Il prodotto deve presentarsi limpido, di colore giallo paglierino
DIFETTI	Presenza di impurità e mucillaggini, alterazioni di colore e sapore.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni di PET da 1 litro
DATI MICROBIOLOGICI	Il prodotto non costituisce substrato di crescita per i diversi microrganismi.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Giacenza di prodotto superiore a 12 litri

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Olio di oliva vergine la cui acidità libera, espressa in acido oleico, è al massimo di 0,8g per 100g e avente le altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Il prodotto deve provenire dalla produzione di annata, essere di origine Comunitaria, preferibilmente nazionale, essere limpido, privo di impurità, sapore gradevole, colore da verde a giallo, odore fragrante, gradevole, gusto sapido di olive. Costituisco
RICHIESTE	
DIFETTI	Presenza di impurità, colorazioni anomale, odori sgradevoli (rancido, putrido, muffa).
CONFEZIONAMENTO	Esclusivamente in bottiglie di vetro da 1 l per le operazioni di condimento presso i terminali esterni, in latte o confezioni in PET da 5 litri per gli altri usi culinari.
DATI ANALITICI	Acidità (mg/100g espressa in acido oleico) max 0.8; numero di perossidi (meq/O <sub>2</sub> /kg) 20; trilinoleina (% max) 0.35; indici di composizione acidica, sterolica, transisomerasi degli acidi grassi conformi al Reg. CE1348/2013; valori spettrofotometrici: K232: max 2.50; K270: max 0.22; ΔK max 0.01; Valutazione sensoriale: mediana del fruttato >0 e mediana del difetto = 0.
DATI MICROBIOLOGICI	Il prodotto non costituisce substrato di crescita per i diversi microrganismi.
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi
DIVIETI/NOTE	Utilizzare olio di oliva o mescolare oli di tipo diverso

## OLIVE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Bacche denocciate prive di picciolo, con colore tipico, odore e sapore gradevoli e tipici del prodotto.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Olive verdi o nere denocciate in salamoia. RICHIESTE
DIFETTI	Presenza di peduncoli, di nocciolo o sue parti.
CONFEZIONAMENTO	Contenitori in vetro o banda stagnata
DATI ANALITICI	pH 3.5 ± 0.5; acidità libera (espressa come acido lattico) 0.5 ± 0.1 %
DATI MICROBIOLOGICI	Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale
SHELF LIFE	Non inferiore a 12 mesi

## ORIGANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Spezia dall'aroma caratteristico, ottenuta dall'essiccazione della pianta Origanum vulgare: pianta erbacea perenne della famiglia delle Lamiaceae.
DIFETTI	Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.
CONFEZIONAMENTO	Confezioni da circa 500 g sigillate, intatte ed esente da difetti
DATI ANALITICI	Umidità < 9%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; Escherichia coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g
SHELF LIFE	TMC indicato in etichetta

## PASSATA DI POMODORO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Succo ottenuto da pomodori freschi, passato al setaccio per eliminare bucce e semi ed altre parti spesse avente un tenore di sostanza secca inferiore al 12% (al netto del sale aggiunto). Prodotto di colore rosso intenso, odore e sapore pronunciato, elevato tenore in solidi, elevato tenore in pectine e cellulosa.

**DIFETTI** Presenza di residui vegetali estranei, minerali, larve, insetti, parassiti, ammuffimenti, colori, odori, sapori anomali, disomogeneità nella texture del prodotto.

**DATI ANALITICI** pH max 4.5; residuo secco 8-10%; indice rifrattometrico 7.5-8 °Bx; consistenza Bostwich max 12; quantità di sale aggiunto 0.4-0.5%; acidità sul residuo secco netto max 9.5%; zuccheri sul residuo secco netto min 42%

**DATI MICROBIOLOGICI** Conta delle muffe: non deve superare il 70% dei campi positivi

**SHELF LIFE** Non inferiore a 6 mesi

**DIVIETI/NOTE** Non è ammesso l'uso di prodotto ottenuto dalla diluizione di prodotto concentrato.

## PESTO FRESCO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Preparazione gastronomica caratterizzata da olio e basilico, contenente formaggio, anacardi e pinoli.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesto prodotto fresco, pastorizzato, ottenuto con olio  
**RICHIESTE** extravergine di oliva.

**DIFETTI** Colore, odore, sapore anomalo. Presenza di corpi estranei e muffe.

**DATI ANALITICI** pH 5.1; aw (attività dell'acqua) 0.94

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 300 000 ufc/g; Muffe < 1000 ufc/g; Clostridium perfringens < 100 ufc/g; Bacillus cereus < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g

**SHELF LIFE** Non inferiore a 20 giorni

**DIVIETI/NOTE** Non ammessa l'aggiunta di anidride solforosa e derivati.

## POMODORI PELATI

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Pomodori di tipo lungo privati della buccia a cui è permessa l'aggiunta di: acqua, succo di pomodoro, concentrato di pomodoro, cloruro di sodio, acido citrico.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Il prodotto deve essere esclusivamente di origine nazionale. Fornitura

**RICHIESTE** di prodotto di qualità superiore, che presenti i seguenti indici: peso

sgocciolato non inferiore al 70%; residuo secco al netto del sale aggiunto non inferiore a 4.5%; contenuto di bucce (da valutare su almeno 5 confezioni) max 1.5 cm<sup>2</sup> su 100 g; su un singolo contenitore non oltre 6 cm<sup>2</sup> su 100 g.

**DIFETTI** Colore, odore, sapore anomali (non tipici del pomodoro maturo e sano); presenza di larve di parassiti e alterazioni di tipo parassitario.

**CONFEZIONAMENTO** Contenitori in banda stagnata

**DATI ANALITICI** pH max 4.5, interezza minimo 80%; indice rifrattometrico per il prodotto 5 °Bx; indice rifrattometrico per il liquido di governo 7 °Bx; bucce massimo 3 cm<sup>2</sup> su 100g; muffe massimo 30 %. Conformità per gli altri parametri al Reg. CE 1764/86.

**DATI MICROBIOLOGICI** Conta delle muffe: non superiore a 30 campi positivi (corrispondente alla categoria superiore)

**SHELF LIFE** Non inferiore a 12 mesi

## PUREA DI FRUTTA

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Polpa ottenuta dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, privati delle parti non edibili. Aspetto: polpa omogenea; odore, sapore, colore tipici e gradevoli.

**DIFETTI** Presenza di muffe, rigonfiamenti, colori e sapori anomali,



**CONFEZIONAMENTO** In vaschette monoporzione (circa 100 g) con apertura a strappo. **DATI MICROBIOLOGICI** Muffe e Lieviti < 10 ufc/g; Salmonella spp assente; Listeria monocytogenes assente; Staphilococcus aureus assente; Clostridi assenti  
**SHELF LIFE** Non inferiore a 4 mesi

#### SALE MARINO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Sale marino fine e grosso, privo di impurità fisiche.  
**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesto sale fino iodato **RICHIESTE**  
**DIFETTI** Presenza di contaminazioni di natura chimica e ambientale.  
**CONFEZIONAMENTO** In scatole di cartone da 1kg; in contenitori con dosatore in PE per il codimanto presso i refettori.  
**DATI ANALITICI** Contenuto di NaCl 96-97%; umidità 1-3%, purezza (%NaCl/ss) 99,6- 99,9%  
**SHELF LIFE** Nessuna limitazione

#### SPEZIE E AROMI

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** E' previsto l'uso di aromi quali maggiorana, origano, timo, rosmarino, erba cipollina e spezie quali noce moscata, chiodi di garofano, curry, cannella, curcuma.  
**DIFETTI** Presenza di infestanti, tracce di infestanti e muffe. Presenza di altri corpi estranei.  
**CONFEZIONAMENTO** In involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Per le erbe aromatiche è ammesso il confezionamento in sacchetto in materiale plastico di dimensioni massime da 500g. Le spezie devono essere fornite in contenitori in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da 250g.  
**DATI MICROBIOLOGICI** CBT< 15000 ufc/g; Coliformi < 150 MPN/g; Escherichia coli < 0,30 MPN/g; Muffe e Lieviti < 1700 ufc/g.  
**SHELF LIFE** TMC indicato in etichetta  
**DIVIETI/NOTE** Il curry non deve contenere senape nella sua formulazione.

#### SUCCO DI LIMONE

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto esclusivamente dalla spremitura di limone. Il prodotto deve essere costituito da succo di limone (100%).  
Caratteristiche sensoriali: sapore tipico del succo di limone, colore giallo pallido, odore di limone fresco naturale.  
**DIFETTI** alterazione di colore e sapore. Presenza di corpi estranei  
**CONFEZIONAMENTO** In bottiglie in vetro da 1 litro  
**DATI ANALITICI** residuo rifrattometrico (°Brix a 20 °C) % p/p 7.5- 8,0; H (su tq) 2,5 - 3,5; coloranti assenti; conservanti (SO2) (ppm) inferiori a 350. **DATI MICROBIOLOGICI** CBT<10 ufc/ml; Muffe e lieviti <10 ufc/ml  
**SHELF LIFE** Non inferiore a 6 mesi

#### SUCCO DI FRUTTA

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto dalla parte commestibile di frutta sana e matura, appartenente ad una o piu' specie e avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene.  
**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva, **RICHIESTE** non ottenuto da frutti immaturi o alterati, privi di sostanze vegetali non genuine o guaste.  
**DIFETTI** colore e sapore anomali  
**CONFEZIONAMENTO** Brick da circa 200 mL o da 1 Litro.  
**DATI ANALITICI** succo 100%

DATI MICROBIOLOGICI	CBT<10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

#### SUCCO E POLPA (o NETTARE) DI FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto mediante aggiunta di acqua, zuccheri e/o miele a purea di frutta. Il processo impiegato deve essere igienicamente sicuro e garantire la buona conservazione del prodotto. Deve presentare sapore caratteristico del tipo di frutta da cui deriva. CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Gusti indicativamente richiesti: pesca, pera, mela, albicocca.

#### RICHIESTE

DIFETTI	colore e sapore anomali
CONFEZIONAMENTO	Brick da circa 200 mL
DATI ANALITICI	tenore minimo in succo e/o purea pari a 40-50% di frutta; aggiunta di zucchero non oltre 20% in peso; in conformità all'allegato IV della Direttiva. Indice rifrattometrico $14.7 \pm 0.2$ °Bx; pH 3.45-3.90; viscosità 40-100 s; acidità (% acido citrico anidro) $0.22 \pm 0.03$ g/ 100g DATI

MICROBIOLOGICI	CBT<10 ufc/ml; muffe e lieviti assenti
SHELF LIFE	Non inferiore a 8 mesi
DIVIETI/NOTE	Assenza di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione di acido citrico e ascorbico.

#### TE' FREDDO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Bevanda a base di tè aromatizzata al gusto limone o pesca, senza conservanti.

#### CONFEZIONAMENTO

In bottiglietta da circa 25 cc o in brick

SHELF LIFE Non inferiore a 12 mesi

#### TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Conserva ottenuta da tonno in olio di oliva. La denominazione di tonno è riservata esclusivamente ai "tonnidi", della specie "Thunnus Albacares".

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Prodotto in stabilimenti comunitari riconosciuti. Maturazione richiesta almeno 30 giorni. Pezzo intero con presenza di briciole non superiore al 18%. (Reg CE1536/1992).

RICHIESTE

DIFETTI Colore, odore, sapore anomalo, presenza eccessiva di frammenti, presenza di vacuoli per autolisi proteica eccessiva, macchie scure o nere (reazione tra Fe e H<sub>2</sub>S), presenza di cristalli di fosfato di ammonio e magnesio (struvite), presenza di parti scure, interiora, lisce, materiale estraneo. Confezioni con contenitori rovinati (bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni), difetti nell'aggraffatura.

CONFEZIONAMENTO Contenitori in banda stagnata di pezzatura da 1730g. Solo per le diete speciali è ammesso l'uso di scatolette da 80g.

DATI ANALITICI Parametri chimici: contenuto sale 1.6 - 2.0%; pH 5.8 - 6.3; umidità 60-70 %; acqua in olio max 8 %; perossidi meq O<sub>2</sub>/kg max 15; acidità dell'olio max 0.3g/100 g; contenuto di mercurio max 0.7 ppm; contenuto di istamina max 30 ppm.

DATI MICROBIOLOGICI Prodotto caratterizzato da sterilità commerciale

SHELF LIFE Non inferiore a 18 mesi

DIVIETI/NOTE Non è ammesso l'uso di prodotto confezionato in buste

#### ZAFFERANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dagli stigmi del fiore del Crocus Sativus L. fornitura in polvere, in involucri sigillati, ed etichettati.

CONFEZIONAMENTO In bustine in carta, contenitori in vetro o altro materiale, purché atto a venire in contatto con alimenti.

DATI ANALITICI Micotossine: assenti, Parassiti: assenti

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 10000 UFC/g, Coliformi < 10 UFC/g, Solfito riduttori < 10 UFC/g; muffe < 1000 UFC/g

SHELF LIFE Non inferiore a 6 mesi

#### ZUCCHERO SEMOLATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE dolcificante ottenuto da canna o barbabietola da zucchero, raffinato e che si presenta in forma di polvere cristallina bianca.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Zucchero bianco raffinato semolato, a media granulosità.

RICHIESTE

DIFETTI

Odori, sapori, colore anomali; presenza di impurità, insetti, presenza di umidità eccessiva e di grumi

CONFEZIONAMENTO

In confezioni da 1 kg

DATI ANALITICI

Saccarosio 100%; polarizzazione 99.7%; zucchero invertito 0.04% ; umidità 0.06% SO<sub>2</sub> residua max 15 ppm; arsenico max 0.5 ppm; piombo max 2 ppm; ceneri max 0.1 ppm; assenza di coloranti e additivi.

DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 200 ufc/g; Coliformi totali assenti; Coliformi fecali assenti; Salmonella spp assente in 25g; Lieviti e Muffe 20 ufc/g; E. coli assenti in 1g; Staphylococcus aureus assente in 1g. Insetti e frammenti di insetti assenti; peli di roditore assenti in 1

SHELF LIFE

Nessuna limitazione

## LATTE E DERIVATI

### BUDINO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Dessert a base di latte, aromatizzato al gusto vaniglia o cioccolato.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Richiesto prodotto ottenuto con latte fresco pastorizzato di Alta

RICHIESTE Qualità.

DIFETTI Presenza di colori, odori, sapori, anomali, difetti nella consistenza, eccessiva separazione delle fasi.

CONFEZIONAMENTO In confezioni monoporzione.

DATI ANALITICI Prova della fosfatasi negativa e perossidasi positiva.

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 1000 ufc/g; Coliformi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

SHELF LIFE Non inferiore a 10 giorni

DIVIETI/NOTE senza coloranti

### BURRO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto ottenuto dalla crema ricavata dal latte vaccino per affioramento o per centrifugazione.

Prodotto caratterizzato da buona consistenza e spalmabilità, aspetto omogeneo e ripartizione di acqua uniforme, colore bianco paglierino naturale.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Richiesta la fornitura di prodotto di prima qualità proveniente dalla  
RICHIESTE centrifugazione della crema di latte vaccino senza aggiunta di additivi né coloranti.

DIFETTI Presenza di colori, odori, sapori anomali (rancidità), consistenza granulosa e cristallina percepibile al palato.

CONFEZIONAMENTO Confezioni originali e sigillate, preferibilmente in grammature tali da essere consumate in giornata.

DATI ANALITICI Contenuto di grasso min 82%; umidità max 16%; acidità % espressa in acido oleico 0.3-0.7; test di Kreis negativo; numero di iodio 26-40; indice di rifrazione 44-48; numero di perossidi meqO<sub>2</sub>/kg max 0.8

DATI MICROBIOLOGICI CBT < 1000 ufc/g; Coliformi < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Brucella spp < 10 ufc/g.

SHELF LIFE Non inferiore a 60 giorni

DIVIETI/NOTE Vietato l'uso di surrogati del burro e di margarina

### FORMAGGI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti ottenuti dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato e dalla crema, anche facendo uso di fermenti e sale da cucina.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesta la somministrazione di formaggi di diversa natura e  
RICHIESTE stagionatura; nel caso di prodotti DOP gli stessi devono essere fabbricati secondo quanto previsto dai rispettivi Disciplinari, e devono presentare le caratteristiche in essi definite. Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, apposti dal Consorzio di tutela. Oltre ai prodotti di seguito descritti potrà essere richiesta la fornitura per pasti domiciliari e comunali di Taleggio DOP, Gorgonzola DOP, Fontina DOP.

DIFETTI Presenza di gonfiori, odore di muffa o di rancido, retrogusti anomali (amaro), alveolatura irregolare o fessurazioni, colorazioni anomale.

DIVIETI/NOTE Non devono presentare crosta formata artificialmente né essere trattati con materie estranee. Vietato l'uso di formaggi fusi

### Asiago Dop

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio semigrasso a pasta semicotta, prodotto esclusivamente con latte vaccino. Pasta e occhiatura marcata e irregolare, colore della pasta bianco o leggermente paglierino.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesta la tipologia "pressato". Stagionatura richiesta: 20-40 giorni.

RICHIESTE

DIFETTI

CONFEZIONAMENTO

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

Occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali.

Preferibilmente confezionato sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.

Contenuto di grasso su ss min 44%; umidità pari a circa 40%

Coliformi totali < 100 000 ufc/g; Echerichia coli < 100 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 1000 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g; Muffe < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

Non inferiore a 10 giorni

### Caciotta

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta morbida ottenuto da latte vaccino pastorizzato mediante coagulazione acido-presamica. Il prodotto subisce stagionatura variabile da 1 a 4 mesi. Crosta sottile, di colore giallo rosato, pasta omogenea senza occhiature o con poche occhiature sparse di colore giallo-paglierino. Consistenza morbida, sapore dolce, e delicato.

DIFETTI

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

Occhiature eccessive, colori, odori, sapori anomali. Presenza di muffe superficiali in quantità eccessiva.

Umidità circa 44%; contenuto di grasso 52% su ss

Coliformi totali < 200 ufc/g; Escherichia coli < 30 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

Non inferiore a 30 giorni

### Crescenza

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio molle a maturazione rapida, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Presentazione compatta, sapore gradevole e non eccessivamente acido, conservanti assenti.

DIFETTI

CONFEZIONAMENTO

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.

Confezioni monoporzione da 60/100g. L'utilizzo di confezioni di peso superiore sarà valutato in base alle modalità di gestione.

Umidità circa 55 %; contenuto di grasso min 44 % su ss.

Coliformi totali < 10 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

Non inferiore a 8 giorni

### Edamer

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta chiara, ottenuto esclusivamente da latte vaccino. Prodotto a pasta morbida, elastica, di colore avorio semilucido, con occhiatura scarsa di media grandezza. Sapore lieve, delicato; assenza di conservanti

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE

RICHIESTE

DIFETTI

DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

Rammollimenti, colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe sulla superficie.

Contenuto di grasso sulla ss min 40%; umidità max 47%; pH 5 -5.5

CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

Non inferiore a 20 giorni

### Mozzarella per pizza

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti.

DIFETTI	Consistenza compatta della pasta di colore bianco.
CONFEZIONAMENTO	Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti
DATI ANALITICI	Confezioni in PE di quantità nominale non superiore a 5 Kg
DATI MICROBIOLOGICI	Sostanza grassa 25-30%, umidità = c.ca 40%
	Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g;
	Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Muffe < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g;
	Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 20 giorni

### Formaggio spalmabile

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio fresco, cremoso a pasta molle, di sapore leggermente acido, ottenuto da latte vaccino pastorizzato.

DIFETTI	odori, colori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	in confezioni monoporzione da 50 o 100g.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 44% su ss, pH 4.65 - 4.95
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g;
	Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Pseudomonas spp < 100 ufc/g;
	Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammessa la presenza di additivi e stabilizzanti.

### Grana Padano DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici. E' previsto l'uso di lisozima. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE	Prodotto con stagionatura non inferiore a 12 mesi.
RICHIESTE	E' richiesto prodotto in pezzi (da circa 30g) per il consumo a pasto. DIFETTI Occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali.
CONFEZIONAMENTO	Preferibilmente confezionato sottovuoto (spicchi). Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 32% su ss; Umidità max 36%; sale+H77 12%
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g;
	Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 30 giorni
DIVIETI/NOTE	Non ammesso come formaggio da grattugia.

### Italico

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio tipico proveniente da una o da due mungiture, pastorizzato a pasta morbida, tenera e compatta, colore giallo paglierino, leggermente e irregolarmente alveolata. Sapore dolce caratteristico e delicato.

DIFETTI	Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali
DATI ANALITICI	Umidità circa 47%; contenuto di grasso min 50% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 10 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g;
	Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g;
	Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE Non inferiore a 10 giorni

#### Montasio DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta dura, prodotto esclusivamente con latte di vacca, di forma cilindrica a scalzo diritto o quasi diritto, con facce piane o leggermente convesse. Altezza scalzo 6- 10 cm, crosta liscia, regolare, elastica, pasta compatta con leggera occhiatura di piccolissima dimensione. Sapore leggermente piccante gradevole, aroma caratteristico.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Stagionatura 2-3 mesi.

RICHIESTE

DIFETTI

Occhiature, gonfiore, colori, odori, sapori anomali

CONFEZIONAMENTO

Preferibilmente confezionato sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.

DATI ANALITICI

Contenuto di grasso su ss min 40 %

DATI MICROBIOLOGICI

CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g

SHELF LIFE

Non inferiore a 10 giorni

#### Mozzarella

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale, senza l'impiego di conservanti. CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Pezzatura tra i 20 e i 50 g

RICHIESTE

DIFETTI

Presenza di rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali, inacidimenti.

DATI ANALITICI

Umidità pari a circa 60%; contenuto di grasso min 44% su ss; Fufosina max 12mg/100g di sostanza proteica; aflatoossine nei limiti di legge

DATI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE

Non inferiore a 8 giorni

#### Parmigiano Reggiano DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato, proveniente da vacche la cui alimentazione è costituita prevalentemente da foraggi della zona d'origine. Il latte non può essere sottoposto a trattamenti termici e non è ammesso l'uso di additivi. Sapore fragrante ma non piccante, struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Prodotto con stagionatura non inferiore a 15 mesi. E' richiesto RICHIESTE prodotto Intero (spicchi) per ottenere formaggio grattugiato; in pezzi

(da circa 30g) per il consumo a pasto.

DIFETTI

Occhiature, rigonfiamenti, colori, odori, sapori anomali.

CONFEZIONAMENTO

Preferibilmente confezionato sottovuoto (spicchi). Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.

DATI ANALITICI

contenuto di grasso min 32% su ss

DATI MICROBIOLOGICI

Coliformi totali < 1000 ufc/g; Termotrofi < 100 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Enterotossine stafilococciche assenti in 25 g; Salmonella spp assente in 25 g;

Listeria monocytogenes assente in 25 g

SHELF LIFE

Non inferiore a 30 giorni

#### Primo Sale

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio fresco di tipo canestrato, ottenuto da latte vaccino intero. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato

DIFETTI	Odori, colori, sapori anomali, rigonfiamenti, ammuffimenti
CONFEZIONAMENTO	Vaschette termosigillate da 1 o 2kg
DATI ANALITICI	Umidità min 58.5; contenuto di grasso 50.5% su ss; pH 5.8
DATI MICROBIOLOGICI	Coliformi totali < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore 10 giorni

#### Provolone Valpadana DOP

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio semiduro a pasta filata prodotto con latte vaccino intero, raccolto nella zona di origine da meno di 60 ore dalla prima mungitura, che può subire il trattamento termico di pastorizzazione. Prodotto senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata, tollerata una leggera sfogliatura.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE la tipologia dolce, con stagionatura non superiore a 3 mesi.

#### RICHIESTE

DIFETTI	Occhiature e fermentazioni anomale, colori, sapori odori anomali
CONFEZIONAMENTO	Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso sulla ss non inferiore a 44%;
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; coliformi < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Enterobacteriaceae < 50 ufc/g; Staphylococcus aureus < 50 ufc/g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

#### Ricotta vaccina

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Derivato del latte ottenuto per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In vaschette termosigillate da 1 o 2 kg. In Confezioni monoporzione da 60/100g per il consumo a pasto.
DATI ANALITICI	Umidità circa 72%
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe e lieviti < 10 ufc/g; Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g; E.coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

#### Robiola fresca

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Formaggio grasso a pasta fresca, ottenuto da latte vaccino che subisce una stagionatura di 3-5 giorni.  
Pasta tenera, fine e di colore bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

#### CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE

DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, presenza di muffe.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monoporzione da 60/100g
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 45% su ss
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1000 ufc/g; Coliformi totali < 100 ufc/g; Muffe e lieviti < 10 ufc/g; Clostridi solfito riduttori < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 10 giorni

#### GELATO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto addolcito ottenuto sia da un'emulsione di grasso e proteine con aggiunta di altri ingredienti e sostanze, sia da una miscela di



	acqua, zuccheri e altri ingredienti e sostanze, che è stato sottoposto a gelatura e che è conservato, venduto e consumato allo stato congelato o parzialmente congelato.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Richiesta la fornitura di gelato in coppetta del peso di circa 50-60 g (con cucchiaino) o di gelato tipo biscotto. Il prodotto deve presentare formulazione semplice con ridotto contenuto di additivi.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, macchie, ghiaccio superficiale e irregolarità della texture (indicativo del colpo di calore)
CONFEZIONAMENTO	Confezioni monoporzione
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/g Coliformi totali < 10 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/g; Enterobatteri assenti in 1 g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni

#### YOGURT INTERO BIANCO O ALLA FRUTTA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla fermentazione lattica di latte intero pastorizzato ad opera dei microrganismi Streptococcus thermophilus e Lactobacillus bulgaricus, senza allontanamento del siero dal prodotto. I microrganismi devono essere vivi e vitali fino al momento del consumo e presenti in misura non inferiore a 10.000.000 ufc/g. Nei gusti alla frutta deve essere aggiunta purea di frutta.
DIFETTI	Colori, odori, sapori anomali, difetti nella texture, ammuffimenti, fermentazioni anomale, rigonfiamenti della confezione.
CONFEZIONAMENTO	In confezioni monodose da 125 g
DATI ANALITICI	Acidità espressa come acido lattico min 0.8%; pH 3.5; 4.6; prova della fosfatasi negativa. La presenza di altri ingredienti alimentari non deve essere superiore al 30% sul prodotto finito. Conservanti e inibenti devono essere assenti.
DATI MICROBIOLOGICI	Streptococcus thermophilus + Lactobacillus >10 000 000/g; ogni specie deve essere presente in concentrazione > 1 000 000/g. Coliformi < 10 ufc/ml; Muffe < 100 ufc/g; Lieviti < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 10 ufc/ml, Salmonella spp assente in 25 g;
SHELF LIFE	Non inferiore a 15 giorni

#### LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO DI ALTA QUALITA'

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Latte fresco pastorizzato ottenuto da latte crudo proveniente direttamente da stalle o centri di raccolta con contenuto di grasso non inferiore a 3.5 % e proteine non inferiori a 3.2% e che presenti al consumo un contenuto in sieroproteine non inferiore al 15.50% delle proteine totali. Prodotto di buona presentazione, di colore bianco ialino, senza separazione delle fasi o grumi.
DIFETTI	Presenza di colori, odori, sapori anomali
CONFEZIONAMENTO	In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack
DATI ANALITICI	Contenuto di grasso min 3.5 g/100 ml; proteine min 3.2 g/ml; ss magra min 8.5 g/ml; contenuto in furosina max 8.6 mg su 100 g di sostanza proteica; acidità max 7 °SH (su 100 ml); prova della fosfatasi negativa; prova della perossidasi positiva; sostanze
MICROBIOLOGICI	CBT < 100 000 ufc/ml cellule somatiche < 300 000 ufc/ml (legislazione); Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/ml; Enterobatteri < 10 ufc/ml; Salmonella spp assente in 25 ml; Listeria monocytogenes assente in 25 ml.
SHELF LIFE	Fino a Data Scadenza

#### LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT A LUNGA CONSERVAZIONE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Latte UHT a lunga conservazione che ha subito un trattamento termico di sterilizzazione in flusso continuo seguito dal
---------------------------	--

DIFETTI  
CONFEZIONAMENTO  
DATI ANALITICI

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

confezionamento asettico che ne consente una conservazione prolungata nel tempo.

Prodotto di colore bianco ialino, senza separazione delle fasi o grumi.

Presenza di colori, odori, sapori anomali

In bottiglie in PET, o confezioni in tetrapack

Contenuto di grasso 1.5 -1.8 g/100 ml; proteine min 2.8 g/ml; ss magra min 8.5 g/ml; acidità max 7 °SH; prova della fosfatasi negativa; prova della perossidasi negativa; sostanze inibenti assenti;

residui di metalli pesanti, aflatossine e pesticidi nei

CBT < 100 000 ufc/ml; cellule somatiche < 400 000 ufc/ml;

Salmonella spp assente in 25 ml; Listeria monocytogenes assente in 25 ml.  
Prodotto microbiologicamente stabile. Non inferiore a 30 giorni

## CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE

### CARNI AVICOLE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Carni provenienti da razze avicole (pollo e tacchino), di classe A, provenienti da allevamenti nazionali. Gli animali devono essere alimentati con mangimi autorizzati, preferibilmente allevati a terra. Le carni devono presentare colorazione bianco-rosato uniforme tendente al giallo, consistenza soda, masse muscolari ben sviluppate, la pelle deve essere fine di spessore, di colore giallo chiaro, pulita ed elastica.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti i seguenti tagli di pollo: petto, coscia, fuso, sovracoscia.
DIFETTI	Sono richiesti i seguenti tagli di tacchino: fesa. Prodotto con colorazioni anomale, presenza di ecchimosi, macchie, patine, odori e sapori anomali, carni flaccide o fibrose, residui cartilaginei, ossificazioni. Presenza di ossa frantumate. Presenza di residui di piumaggio.
CONFEZIONAMENTO	In base alla tipologia; sono ammessi confezionamenti sotto vuoto o in atmosfera protettiva.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 500 000 ufc/cm <sup>2</sup> ; Escherichia coli < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Staphylococcus aureus < 100 ufc/cm <sup>2</sup> ; Salmonella spp assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Listeria monocytogenes assente in 25 cm <sup>2</sup> ; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/cm <sup>2</sup> .
SHELF LIFE	Non inferiore a 5 gg
DIVIETI/NOTE	E' ammesso l'uso di carni avicole congelate esclusivamente per la preparazione di diete speciali.

### Coscia di pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Quarto posteriore compreso della muscolatura. Le cosce devono essere ben conformate, e la muscolatura ben sviluppata. CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesto un prodotto con peso minimo pari a 150g RICHIESTE

DIFETTI Presenza di piume ed eccedenze di pelle.

### Fesa di Tacchino

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Fesa di tacchino intero o a metà, disossato, privo di forcilla, sterno, costole e pelle. Deve provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e 8 mesi. La carne deve presentare colore bianco roseo,

consistenza adeguata e tenera. Il peso deve essere superiore a 4 kg

DIFETTI Consistenza fibrosa o flaccida, presenza di siosità, ecchimosi, edemi, ematomi, lacerzioni, colori, odori, sapori anomali.

DIVIETI/NOTE Non è ammessa la presenza di cartilagini sternali, residui ossei, pelle,

### Fusi di Pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, sezionate in corrispondenza delle articolazioni. La muscolatura deve essere allungata e ben sviluppata.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesto un prodotto con pezzatura compresa fra 110 e 140g RICHIESTE

DIFETTI Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.

### Sovracosce di Pollo

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Femore unitamente alla muscolatura che lo ricopre.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesto un prodotto con peso minimo pari a 150g RICHIESTE

DIFETTI Presenza di piume ed eccedenze di pelle; le ossa non devono essere frantumate.

## Petto di Pollo

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Parte anatomica al di sopra dello sterno dell'animale. La carne deve essere di colore bianco roseo tendente al giallo, buona consistenza, tenera e saporita.

**DIFETTI** Carni con consistenza fibrosa o flaccida, presenza di sierosità, colori, ecchimosi, odori, sapori anomali.

**DIVIETI/NOTE** Non è ammessa la presenza di forcelle, residui cartilaginei sternali, residui ossei.

## CARNI BOVINE

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Carni provenienti da carcasse di categoria A e E (A: bovini maschi non castrati di età inferiore a 2 anni; E: femmine che non hanno figliato). Il periodo di frollatura non deve essere inferiore a 3 giorni. La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseorosso, tessuto adiposo compatto di colore bianco e ben disposto tra i fasci muscolari, marezatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** E' richiesta la fornitura di carni provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati preferibilmente in Italia e comunque in ambito comunitario da carcasse con classe di conformazione U (extra) o R (buona), classe di ingrassamento 2,

**DIFETTI** Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.

**CONFEZIONAMENTO** La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.

**DATI ANALITICI** pH 5.5 - 6

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 1 500 000 ufc/cm<sup>2</sup>; Escherichia coli <100 ufc/cm<sup>2</sup>; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm<sup>2</sup>; Salmonella app assente in 25 cm<sup>2</sup>; Listeria monocytogenes assente in 25 cm<sup>2</sup>; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm<sup>2</sup>; Escherichia coli O 157: H7 assent

**SHELF LIFE** Non inferiore a 15 giorni

## CARNE DI BOVINO ADULTO (VITELLONE)

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Carni provenienti da animali di età non superiore a 24 mesi, provenienti da carcasse di categoria Z. La carne deve presentare colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine, tessitura compatta, grasso di colore bianco e consistenza soda.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesone di spalla, scamone, noce, pesce, magatello, spinacino, roast-beef, filetto, fesa e sottofesa.

**DIFETTI** Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.

**CONFEZIONAMENTO** La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.

**DATI ANALITICI** pH 5.5 - 6

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 1 500 000 ufc/cm<sup>2</sup>; Escherichia coli <100 ufc/cm<sup>2</sup>; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm<sup>2</sup>; Salmonella app assente in 25 cm<sup>2</sup>; Listeria monocytogenes assente in 25 cm<sup>2</sup>; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm<sup>2</sup>; Escherichia coli O 157: H7 assent

**SHELF LIFE** Non inferiore a 15 giorni

## Carne di Vitello

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Carne bovina proveniente da animali di età non superiore a 8 mesi alimentati esclusivamente a latte. Carni provenienti da carcasse di categoria V. La carne deve presentare colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante, consistenza della carne soda ma non coriacea, grana delicata, molto fine, tessitura compatta, scarsa presenza di tessuto connettivo. Il tessuto adiposo presente deve essere scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** Potranno essere richiesti i seguenti tagli: fesa, sottofesa, noce, scamone, reale.

**DIFETTI** Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.

**CONFEZIONAMENTO** La carne deve essere consegnata a pezzi interi, secondo le suddivisioni commerciali corrispondenti ai diversi tagli anatomici, in confezioni sottovuoto.

**DATI ANALITICI** pH 5.5 - 6

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 1 500 000 ufc/cm<sup>2</sup>; Escherichia coli <100 ufc/cm<sup>2</sup>; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm<sup>2</sup>; Salmonella app assente in 25 cm<sup>2</sup>; Listeria monocytogenes assente in 25 cm<sup>2</sup>; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm<sup>2</sup>; Escherichia coli O 157: H7 assent

**SHELF LIFE** Non inferiore a 15 giorni

#### CARNI OVINE (DI AGNELLO)

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Carni ottenute da animali di età non superiore a 6 mesi. E' richiesta la fornitura di carni da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia. La carne non deve presentare difetti di conformazione. Le carni dovranno essere di colore rosato e grana fine; il grasso di copertura deve essere presente in quantità limitata. Le carni devono avere odore caratteristico della specie: leggermente acidulo, ma non eccessivamente accentuato.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** Sono richieste carni provenienti dalla coscia.

**DIFETTI** Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.

**CONFEZIONAMENTO** In confezioni sottovuoto.

**DATI ANALITICI** pH < 6

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 1 500 000 ufc/cm<sup>2</sup>; Escherichia coli <100 ufc/cm<sup>2</sup>; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm<sup>2</sup>; Salmonella app assente in 25 cm<sup>2</sup>; Listeria monocytogenes assente in 25 cm<sup>2</sup>; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm<sup>2</sup>. La campionatura deve rappresentar

**SHELF LIFE** Non inferiore a 15 giorni

#### CARNI SUINE

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Carni suine refrigerate appartenenti alla prima categoria commerciale. Le carcasse devono appartenere alla categoria di peso L (leggero) e alla classe di carnosità U. Le carni dovranno essere di colore rosa, consistenza buona, pastosa, superficie di taglio asciutta, grasso consistente e bianco.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** Le carni devono provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

**DIFETTI** Sono richiesti i seguenti tagli: lonza, lombata. Rotture e perdita di vuoto nelle confezioni, presenza di liquidi tissutali, presenza di macchie superficiali, patine microbiche, colori, odori e sapori anomali.

**CONFEZIONAMENTO ANALITICI** In confezioni sottovuoto. **DATI** pH < 6.2

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 1 500 000 ufc/cm<sup>2</sup>; Escherichia coli <100 ufc/cm<sup>2</sup>; Stafilococchi coagulasi positivi < 100 ufc/cm<sup>2</sup>; Salmonella spp assente in 25 cm<sup>2</sup>; Listeria monocytogenes assente in 25 cm<sup>2</sup>; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/ cm<sup>2</sup>. La campionatura deve rappresentar

**SHELF LIFE** Non inferiore a 15 giorni

#### **HAMBURGER DI BOVINO (surgelati)**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Preparazione di carne, ottenuta con carne bovina macinata (min 70%), pangrattato e altri ingredienti.

**DIFETTI** Colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.

**DATI ANALITICI** Contenuto di grassi max 20%; rapporto collagene/proteine di carne max 15.

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 5 000 000 ufc/g; Escherichia coli < 5000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g; Echerichia coli O157:H7 assente in 25 g

**SHELF LIFE**

Fino al TMC indicato

**DIVIETI/NOTE**

L'uso di tale prodotto è ammesso solo in assenza di hamburgeratrice o per le diete speciali.  
Non sono ammessi prodotti contenenti glutammati e farine di soia.

#### **HAMBURGER DI POLLO o TACCHINO (surgelati)**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Preparazione di carne, ottenuta da carne di pollo/tacchino (min. 80%), pangrattato e altri ingredienti.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Prodotto ottenuto da macinati di carni NON separate

**RICHIESTE**

meccanicamente.

**DIFETTI**

Colori anomali, macchie brune o bianche, difetti nella forma e nello spessore, rotture, sfaldamenti in cottura, odori e sapori anomali.

**DATI ANALITICI**

Contenuto di grassi max 7%. Rapporto collagene/proteine di carne max 10.

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 500 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Clostridi solfito riduttori < 5 ufc/g.

**SHELF LIFE**

Fino al TMC indicato

**DIVIETI/NOTE**

L'uso di tale prodotto è ammesso solo in assenza di hamburgeratrice o per le diete speciali.  
Non sono ammessi prodotti contenenti glutammati e farine di soia.

#### **SALSICCIA FRESCA**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Insaccato crudo non fermentato e non affumicato. Esente da latte e derivati, polifosfati aggiunti e glutine. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole. **CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Piccolo calibro (Diametro =20-25 mm). **RICHIESTE**

**DIFETTI**

Imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.

**CONFEZIONAMENTO**

Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

**DATI ANALITICI**

Umidità 55%; aw < 0.97; pH = 5.5

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 500 ufc/g; Enterobatteri < 5000 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 5 giorni.

**DIVIETI/NOTE**

Non ammessa la presenza di coloranti.

#### **SPIEDINI POLLO/TACCHINO E SALSICCIA**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Preparazione a base di carne avicola (pollo o tacchino) e salsiccia.

DIFETTI

CONFEZIONAMENTO  
DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE  
DIVIETI/NOTE

Presenza di colori anomali, macchie brune o bianche, patine, odori e sapori anomali.

Confezioni sottovuoto o in atmosfera modificata.

CBT < 500 000 ufc/g; Escherichia coli < 500 ufc/g; Staphylococcus aureus < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g Non inferiore a 5 giorni



Il prodotto non deve essere ottenuto da carni separate meccanicamente.

## PRODOTTI DI SALUMERIA

### AFFETTATO DI TACCHINO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto di salumeria ottenuto da fesa di tacchino, addizionata di salamoia e aromi, massaggiata, insaccata, rosolata e cotta in forno. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesto prodotto di cui la fesa di tacchino rappresenti almeno il 75% del prodotto.

**RICHIESTE**

**DIFETTI** Imbrunimenti, ecchimosi, macchie di colorazioni anomale, alterazione del sapore.

**CONFEZIONAMENTO**

Confezionamento sottovuoto.

**DATI ANALITICI**

Proteine totali min 18%; Grasso max 4%.

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT < 1000 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 30 giorni.

**DIVIETI/NOTE**

Non è ammessa la presenza di esaltatori di sapidità e polifosfati

### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto di salumeria ottenuto esclusivamente da carne di bovino dell'età compresa tra 2 e 4 anni. Può essere ottenuta dalle masse muscolari di: fesa, punta d'anca, magatello e sott'osso, sottoposte a salagione a secco e asciugatura, con aggiunta di cloruro di sodio e aromi naturali. Prodotto leggermente salato e avente un minimo di 45 giorni di stagionatura. Carni di colore rosso rubino, consistenza tenera, sapore delicato e odore caratteristico.

**DIFETTI**

Macchie scure ed imbrunimenti eccessivi (soprattutto al bordo). Presenza di eccessive venature e prezzemolature. Grasso di colore paglierino, tendente al giallo. Sapore acido e altri sapori anomali (es. metallico).

**CONFEZIONAMENTO**

Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.

**DATI ANALITICI**

Umidità max 65%, grasso max 10%; proteine min 31 %; rapporto acqua/proteine valore max 2.0; pH valore max 6.4, contenuto di sale max 5.0; aw max 0.91.

**DATI MICROBIOLOGICI** Salmonella e Listeria assenti in 25 g. Enterobatteri < 100ufc/g; stafilococchi coagulasi positivi < 100ufc/g; anaerobi solfito riduttori < 100ufc/g; E.Coli < 30ufc/g

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 45 giorni.

### PANCETTA TESA

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto dal tessuto adiposo sottocutaneo dell'addome del maiale che ha subito stagionatura di almeno 20 giorni. Compattezza delle carni e del tessuto adiposo. Morbido al taglio. Sapore dolce e delicato, aroma fragrante e caratteristico.

**DIFETTI**

Colori, odori, sapori anomali; consistenza poco soda, presenza di rammollimenti.

**CONFEZIONAMENTO**

In forma intera confezionata sottovuoto. Pezzatura: 1,5-2kg.

**DATI ANALITICI**

Umidità 30-40%; aw 0.93; grassi: 50-55% .

**DATI MICROBIOLOGICI**

CBT <100 000 ufc/g; Escherichia coli < 1000 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 60 giorni

### PROSCIUTTO COTTO ALTA QUALITA'

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto di salumeria ottenuto dalla coscia del suino eventualmente sezionata e disossata, sgrassata, privata dei tendini e della cotenna

con impiego di acqua, sale, nitrito di sodio, nitrito di potassio eventualmente in combinazione tra loro (Def DM 21/9/2005). Aspetto: ovaleggiante, mondata interna curata, aspetto al taglio: buona tenuta della fetta. Profumo delicato, sapore caratteristico, colore rosa uniforme con grasso di copertura bianco, consistenza compatta, grasso bianco sodo e ben rifilato. Cottura uniforme opportunamente speziato

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesto prodotto di Alta Qualità di provenienza nazionale: devono **RICHIESTE** essere identificabili almeno tre dei quattro muscoli principali della coscia; UPSD  $\leq$  76,5%

**DIFETTI**

Colorazioni verdastre o rossastre, rammollimenti, presenza di iridescenza, di alveolatura, di picchiettatura, di aree vuote, di essudati; superficie con patine e odori sgradevoli, presenza di eccessive parti connettivali e di grasso interstiziale.

**CONFEZIONAMENTO**

Confezionamento sottovuoto

**DATI ANALITICI**

UPSD  $\leq$  76,5%, grassi 12%, proteine: 18.4%; rapporto acqua/proteine: 3.77; pH 6; sale 1.8% (valori medi).

**DATI MICROBIOLOGICI**

Batteri lattici  $<$  200 000 ufc/g; Colonie mesofile  $<$  100 000 ufc/g; Escherichia coli  $<$  10 ufc/g; Enterococchi  $<$  50 ufc/g; Staphylococcus aureus  $<$  10 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori  $<$  10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 30 giorni.

**DIVIETI/NOTE**

Il prodotto non deve essere ricomposto, deve essere esente da polifosfati, glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia. .

## **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto di salumeria ottenuto da cosce fresche di suino pesante di età non inferiore a 9 mesi e di peso medio pari a 160 kg (tolleranza del 10%), salate e stagionate per un periodo minimo di 14 mesi, provenienti dalla zona tipica di produzione. Prodotto di lunga stagionatura, coscia intera di peso minimo 5 kg, cosce salate e stagionate in condizioni climatiche controllate, sapore dolce, aroma delicato.

**DIFETTI**

Colori anomali (cotenna scura o macchiata, irrancidimento del grasso di copertura, disomogeneità, macchie violacee sulla fetta), consistenza difettosa (grassinatura, anomalie da sbilanciamento del rapporto sale/umidità e umidità/proteine, disidratazione)

**CONFEZIONAMENTO**

Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.

**DATI ANALITICI**

Umidità 59-63.5 %, sale 4.2 -6.0 %, indice di proteolisi 24 - 31%; proteine 24.4%; grassi 8-10%; pH 5.9;

**DATI MICROBIOLOGICI**

Batteri lattici  $<$  200 000 ufc/g; Colonie mesofile  $<$  100 000 ufc/g; Escherichia coli  $<$  10 ufc/g; Enterococchi  $<$  50 ufc/g; Staphylococcus aureus  $<$  10 ufc/g; Anaerobi solfito riduttori  $<$  10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g

**SHELF LIFE**

Non inferiore a 60 giorni

## **SALAME**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto di salumeria, costituito da carni ottenute da muscolatura striata appartenente prevalentemente alla carcassa di suino con aggiunta di sale ed eventualmente di carni di altre specie animali, macinate e miscelate con grasso suino in proporzioni variabili, ed insaccato in budello naturale o artificiale.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesta la tipologia Salame Milano. La maturazione deve essere **RICHIESTE** superiore a 2 mesi. Il budello deve risultare pulito e in buono stato. **DIFETTI** Presenza di parti connettivali;

budello con marcescenze, muffe,

distacchi dal prodotto. Odori, sapori, colori anomali, zone inscurite, grasso ingiallito (ossidato), rancidità. Maturazione non omogenea presenza di rammollimenti; incarto (zone eccessivamente secche o zone troppo umide)

CONFEZIONAMENTO	Forma intera non confezionata o confezioni sottovuoto.
DATI ANALITICI	Umidità 35%; grassi 40%; proteine totali min 20%; rapporto collagene/proteine max 0.12; rapporto acqua/proteine max 2.1; rapporto grasso/proteine max 1.8; pH min 5.
DATI MICROBIOLOGICI	Enterococchi < 500 ufc/g; Staphylococcus aureus < 500 ufc/g; Coliformi totali < 1000 ufc/g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 60 giorni.

#### SPECK DELL'ALTO ADIGE IGP

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto da cosce di suino disossate, moderatamente salate ed aromatizzate, affumicate “a freddo” ad una temperatura massima di 20°C e ben stagionate. Prodotto con cuticola di colore marrone. Al taglio deve presentare colore rosso con parti in bianco rosato, odore di affumicato, aromatico e gradevole, gusto caratteristico, intenso e saporito. Consistenza morbida, sapore delicato, profumo caratteristico, gradevole.

**DIFETTI** Presenza di imbrunimenti e iridescenze, irrancidimento del grasso, alterazione del sapore.

**CONFEZIONAMENTO** Confezionamento sottovuoto. Sulla confezione deve essere riportato il marchio apposto dal Consorzio di tutela.

**DATI ANALITICI** Proteine totali min 20%; rapporto acqua/proteine  $\leq 2,0$ ; rapporto grasso/proteine  $\leq 1,5$ ; cloruro di sodio: max 5%; nitrato di potassio < 150 mg/kg; nitrato di sodio < 50 mg/kg.

**DATI MICROBIOLOGICI** Coliformi totali: < 100 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes < 100 ufc/g.

**SHELF LIFE** Non inferiore a 60 giorni

## OVOPRODOTTI BIO

### MISTO D'UOVO PASTORIZZATO BIO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotto ottenuto da sgusciatura, omogeneizzazione e pastorizzazione di uova fresche biologiche di categoria A. ottenute da galline allevate a terra.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Il prodotto deve presentare odore, sapore tipici delle uova fresche, **RICHIESTE** privo di impurità e frammenti di guscio.

**DIFETTI** Presenza di grumi, disomogeneità, colori, odori, sapori anomali, ammuffimenti.

**CONFEZIONAMENTO** Confezioni da 1 kg

**DATI ANALITICI** pH 7.2 -7.8; residuo secco: 21-23.5 %; betacarotene equivalente 15 ppm ( $\pm$  5). Acido 3-OH butirrico inferiore a 10 mg/kg su ss e acido lattico inferiore a 1 g/kg su ss.

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Staphylococcus aureus assente; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

**SHELF LIFE** Non inferiore a 10 giorni.

### UOVA FRESCHE BIO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Uova fresche biologiche di categoria A, di origine nazionale, prodotte da galline allevate a terra.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Le uova devono essere di categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g; **RICHIESTE** salvo tolleranza ammessa dall'articolo 27 del Reg CE 589/2008). **DIFETTI** Presenza di uova rotte, insudiciate, corpi estranei, colori, sapori, odori anomali, ammuffimenti.

**CONFEZIONAMENTO** Gli imballaggi devono essere idonei e recare tutte le informazioni previste.

**DATI ANALITICI** pH albume 9-9.7; pH tuorlo: 5.8- 6.2 **DATI**

**MICROBIOLOGICI** Salmonella spp: assente in 25 g.

**SHELF LIFE** Non inferiore a 15 giorni.

### UOVA SODE BIO

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Uova sode biologiche pelate e sgusciate, confezionate in salamoia o sottovuoto. Il prodotto deve presentare odore e gusto tipico delle uova, consistenza compatta, colore del tuorlo giallo intenso. **CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Categoria di peso "Media" (da 53 a 63 g); **RICHIESTE**

**DIFETTI** Colorazione anomala del tuorlo (verde); rotture.

**CONFEZIONAMENTO** Sottovuoto o in salamoia.

**DATI MICROBIOLOGICI** CBT < 10 000 ufc/g; Enterobatteri < 10 ufc/g; Escherichia coli < 10 ufc/g; Stafilococchi coagulasi positivi < 10 ufc/g; Salmonella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

**SHELF LIFE** Non inferiore a 10 giorni

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

### FRUTTA

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** I prodotti devono provenire da selezione accurata, ad un livello di maturazione adeguato per il consumo, devono presentare calibro e grammatura uniformi, non devono essere bagnati artificialmente, nè trasudare acqua di condensazione per improvviso sbalzo termico.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Si richiede fornitura di prodotti nazionali (ad esclusione delle **RICHIESTE** banane). La frutta deve appartenere alla I categoria commerciale **DIFETTI** Abrasioni, lacerazioni, ferite, alterazioni indicative di processi di

sovramaturazione, polpa fermentata, danni da gelo o da basse temperature, corpi estranei visibili, tracce di appassimento, alterazioni biochimiche, materiale estraneo, parassiti animali e vegetali, larve, incrostazioni nere da fumaggine, tacche, spacchi (semplici o raggianti), necrosi, distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare per sviluppo insufficiente, malformazione, rachitismo.

### CONFEZIONAMENTO

La frutta deve essere consegnata in casse originali riportanti le indicazioni previste dalle normative, fra le quali il paese di provenienza, la categoria commerciale ed eventualmente il calibro.

### DIVIETI/NOTE

I prodotti non devono aver subito procedimenti artificiali per ottenere un'anticipata maturazione, nè aver sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo.

### ALBICOCCHIE

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro minimo 40 mm.

### RICHIESTE

### DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di presentazione e nel colore dell'epidermide e frutti con lievi bruciature della buccia.

### ARANCE

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Le arance devono presentare un contenuto di succo minimo del 35%.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 62-70

### RICHIESTE

mm.

### DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

### BANANE

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Le banane devono essere integre e ad un grado di maturazione adeguato.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** La grammatura dei frutti non deve essere inferiore a 150 g. La **RICHIESTE**

lunghezza deve essere superiore a 14 cm. E' richiesto prodotto del

"Commercio Equo e Solidale".

### DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti della buccia (sfregamento), purchè gli stessi non deteriorino la qualità della polpa.

### CILIEGIE

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Il calibro minimo deve essere di 17 mm. **RICHIESTE**

### DIFETTI

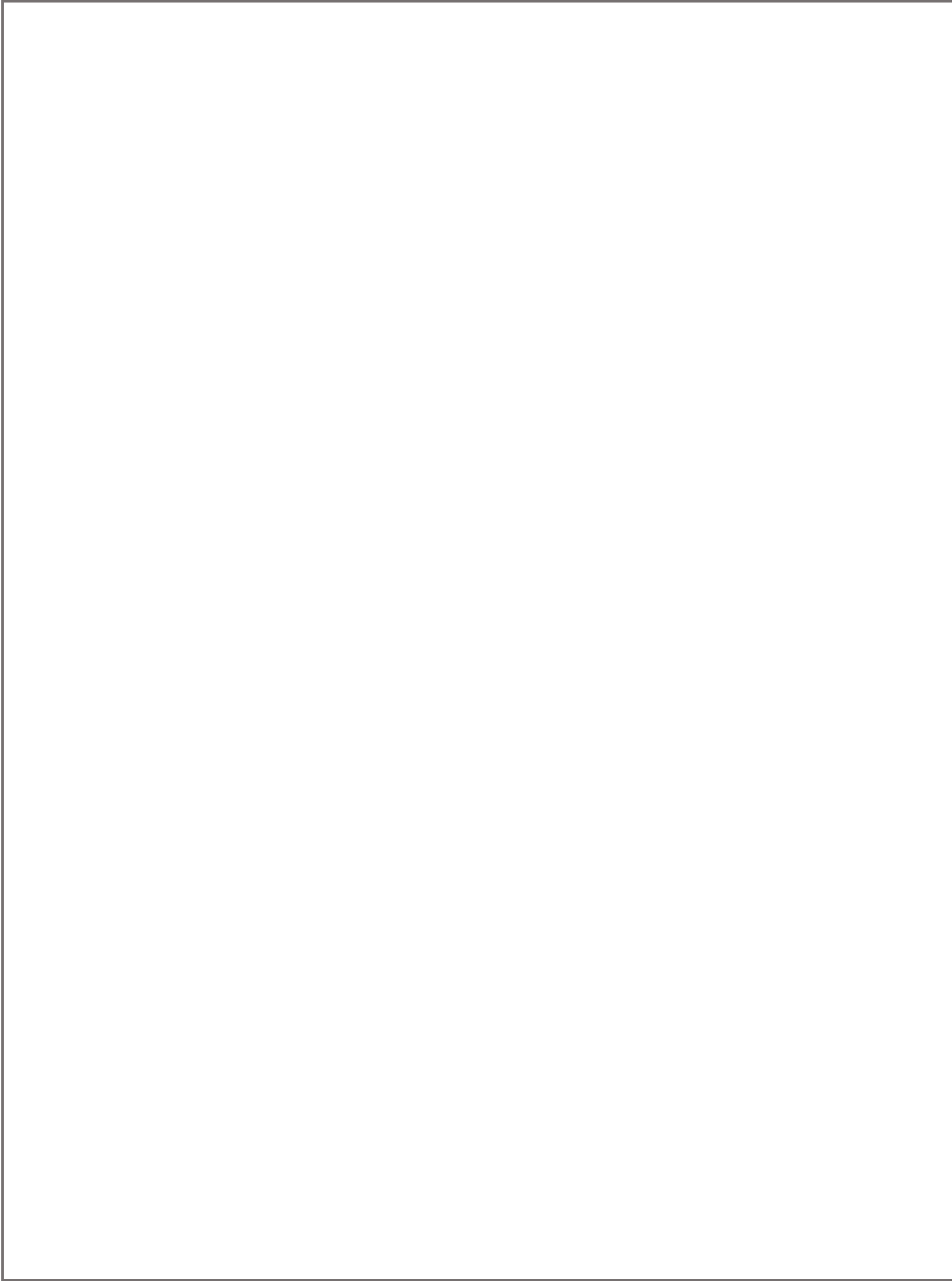
esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati da grandine. Sono ammessi leggeri difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

### COCOMERO (ANGURIA)

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** I frutti devono essere ben formati, privi di fessurazione e

### RICHIESTE

ammaccature, peduncolo con lunghezza massima 5 cm. Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno. Il peso minimo deve essere 2 kg.



## FRAGOLE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I frutti devono essere interi, turgidi, di buona presentazione, senza umidità esterna, privi di terra.

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma e una piccola zona biancastra.

## KIWI (ACTINIDIA)

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE La grammatura del prodotto deve essere minimo 70 g.

RICHIESTE

DIFETTI Sono ammessi lievi difetti di forma e lievi difetti della buccia.

## LIMONI

DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

DIVIETI/NOTE

Il prodotto non deve aver subito trattamenti superficiali

## MANDARINI, CLEMENTINE, MANDARANCI, MIYAGAWA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il contenuto di succo minimo di tali prodotti deve essere del 40%.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE I frutti devono presentare grammatura pari a 66-78 g, calibro 46-60

RICHIESTE

mm. Le clementine devono essere preferibilmente apirene (senza semi).

DIFETTI

ono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e leggerissime lesioni dell'epidermide, purchè cicatrizzate.

## MELE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio

RICHIESTE

Golden, Stark e Royal Gala.

I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 70-75 mm, gli stessi devono presentare peduncolo.

DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione e il peduncolo leggermente danneggiato.

## MELONE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Il peso minimo deve essere 300 g; diametro minimo 8 cm.

RICHIESTE

Il peduncolo deve avere lunghezza massima 1-2 cm.

DIFETTI

Sono ammessi leggeri difetti di colorazione (più chiara) nella parte che è stata a contatto con il terreno.

## NESPOLE GIAPPONESI

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE I frutti devono essere di grammatura di circa 50-70 g.

RICHIESTE

DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti nella presentazione: piccolissime convessità e presenza di inscurimenti in limitate zone dell'epidermide, a patto che la polpa sottostante non risulti danneggiata.

## PERE

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Richiesta la fornitura di almeno 3 varietà differenti, ad esempio

RICHIESTE

Williams, Abate, Conference. I frutti devono essere di grammatura pari a 140-160 g, calibro 50-55 mm. I frutti devono presentare peduncolo.

DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti della buccia e il peduncolo leggermente danneggiato.

## PESCHE E NETTARINE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Sono richiesti prodotti della varietà a pasta gialla e pesche nettarine. La polpa deve mostrarsi priva di segni di deterioramento, i frutti devono essere chiusi al punto di attacco del peduncolo.



**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** La grammatura dei frutti deve essere circa 120-140 g. **RICHIESTE**

#### **PRUGNE e SUSINE**

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** La grammatura deve essere pari a 50-70 g, calibro 28-35 mm.

**RICHIESTE**

**DIFETTI**

Sono ammessi lievi difetti di sviluppo, forma e colorazione e nella buccia, tali da non superare 1/3 del diametro massimo del frutto.

#### **UVA DA TAVOLA BIANCA E NERA**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** E' prevista la somministrazione del prodotto a rotazione. L'uva deve presentare acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione uniforme, ben distribuiti sul grappolo.

#### **ORTAGGI**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** I prodotti devono appartenere alla I categoria commerciale, essere di buona qualità e presentazione.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** E' richiesta la fornitura di prodotti nazionali.

**RICHIESTE**

Gli ortaggi devono essere di recente raccolta, presentare le caratteristiche merceologiche tipiche della specie e della qualità richiesta, sodi, puliti, privi di terra e sostanze estranee visibili, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla conservazione dei vegetali recisi, indenni da difetti tali da alterare i caratteri sensoriali dei prodotti.

**DIFETTI**

Prodotti alterati, ammuffiti, recanti tracce di parassiti, appassimenti, fermentazioni anche allo stato iniziale, colori, odori anomali, presenza di acqua, presenza di corpi estranei, danni da freddo.

**CONFEZIONAMENTO**

I prodotti devono essere accompagnati dalle seguenti informazioni: denominazione e sede della Ditta confezionatrice, varietà e categoria del prodotto, calibro (se previsto), tara, provenienza e/o zona di produzione.

**DATI MICROBIOLOGICI**

Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g.

**DIVIETI/NOTE**

I prodotti non devono aver subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

#### **BROCCOLI**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** I broccoli devono essere turgidi, presentare fiori compatti, di colore verde. Resistenti, di grana serrata, foglie fresche (se presentati con foglie).

#### **CAROTE**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Devono essere novelle, intere, fresche, prive di tracce di terra e di altre sostanze estranee, prive di umidità aggiunta artificialmente.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE** Devono essere fornite radici intere, di aspetto fresco, con le

**RICHIESTE**

caratteristiche tipiche della varietà. Diametro del prodotto: 20-30 mm; peso 150 g.

**DIFETTI**

Prodotto germogliato, legnoso, con biforcazioni. Sono tollerate leggere screpolature cicatrizzate. E' ammessa una colorazione verde o rosso/violacea al colletto per massimo 1 cm in lunghezza

#### **CAVOLFIORI**

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Le infiorescenze devono essere resistenti, a grana serrata, di colore da bianco ad avorio.

**DIFETTI**

Presenza di escrescenze, foglie tra i corimbi, danni da gelo, insetti, malattie, ammaccature, foglie avvizzite. E' ammesso un leggero difetto di forma, o di sviluppo, un leggero difetto nella colorazione e una leggerissima peluria.

## CAVOLO CAPPUCCIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti compatti, con foglie ben attaccate.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Richiesta la fornitura di cavolo cappuccio bianco o rosso. Il calibro

RICHIESTE minimo deve essere 350g.

DIFETTI Sono tollerate piccole lacerazioni nelle foglie esterne e leggeri danni all'apice.

## CETRIOLI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve presentare sviluppo sufficiente, forma abbastanza regolare. .

DIFETTI E' ammessa una leggera deformazione e un lieve difetto di colorazione

## CIPOLLE e AGLIO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I bulbi devono presentarsi compatti e resistenti, senza stelo. I prodotti forniti devono essere interi, sani, puliti.

DIFETTI Bulbi germogliati, alterati, ammuffiti, con colori, odori, sapori anomali, corpi estranei, presenza di parassiti. Può presentare lievi difetti di colore, forma, macchie e lesioni superficiali delle tuniche.

DIVIETI/NOTE I prodotti non devono essere stati trattati con antigerminanti o con radiazioni gamma.

## ERBE AROMATICHE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Devono presentare il carattere aromatico tipico della specie.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richiesti: salvia, rosmarino, basilico, prezzemolo.

RICHIESTE

DIFETTI

Disseccamento parziale o totale. E' ammesso un leggero piegamento o schiacciamento delle foglioline a patto che non interessi un elevato numero di lamine fogliari.

## FINOCCHI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve essere presentato con pezzatura omogenea, taglio fresco o leggermente ossidato. Le brattee devono essere bianche e gli steli verdi con demarcazione evidente.

## INSALATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse e mondate, turgide con caratteristiche tipiche della varietà.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richieste le varietà: cicoria pan di zucchero (o "Milano"),

RICHIESTE lattuga Iceberg, lattuga cappuccio, radicchio rosso "tipo Chioggia", rucola.

## MELANZANE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE

DIFETTI

Il prodotto deve essere esente da bruciature da sole. E' ammesso un lieve difetto di forma, lieve decolorazione della base, lievi lesioni o ammaccature non superiori a 3 cmq della superficie.

## PATATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Le patate devono essere di selezione accurata, ben pulite, senza quantità eccessive di terra, con caratteristiche tipiche della varietà.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE E' richiesto il prodotto di varietà a pasta gialla.

RICHIESTE Calibro minimo 40 mm.

DIFETTI

Prodotto con tracce di verde, germogliazioni, virosi, funghi, parassiti, maculosità brune della polpa, odori anomali, cuore cavo, peronospora, attacchi di insetti e altri animali, ferite, incrostazioni terrose o sabbiose, danni da gelo, umidità esterna anomala.

DIVIETI/NOTE I prodotti non devono essere stati trattati con antigermoglianti o con radiazioni gamma.

#### PEPERONI DOLCI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I peperoni devono presentare forma, sviluppo e colore normali della varietà, essere consistenti, esenti da macchie, con calice integro. CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richiesti peperoni gialli e rossi. RICHIESTE

#### POMODORI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE I prodotti devono essere interi, sani, puliti, turgidi, con polpa resistente, non essere mai completamente verdi o completamente rossi con caratteristiche tipiche della varietà. I pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per il consumo entro 2/3 giorni.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richieste le varietà a titolo indicativo: ciliegino, insalatato, grappolo (ramato), cuore di bue.

RICHIESTE

DIFETTI

Sono ammessi leggeri difetti di forma, sviluppo e colorazione, difetti dell'epidermide e ammaccature. Non devono presentare screpolature o dorso verde.

#### PORRI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve mostrare caratteristiche tipiche della varietà, di colorazione bianca o bianco verdastra per 1/3 della lunghezza totale.

DIFETTI

Sono ammessi leggeri difetti superficiali, leggere tracce di terra all'interno del fusto.

#### SEDANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotto di forma regolare, esente da tracce di malattie su foglie e nervature; le nervature, inoltre, non devono essere spezzate, sfilacciate, schiacciate o aperte.

#### ZUCCA

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Prodotti interi, sufficientemente sviluppati e al giusto grado di maturazione. Le zucche devono essere turgide, consistenti, di aspetto fresco e forma tipica della specie, con peduncolo ben saldo.

DIFETTI

E' ammessa la presenza di qualche lieve screziatura a livello della buccia.

#### ZUCCHINE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE Il prodotto deve essere intero, sufficientemente sviluppato ma con semi appena accennati. Le caratteristiche devono essere quelle tipiche della varietà; la lunghezza massima del peduncolo deve essere 3 cm.

CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE Sono richieste le varietà scure o chiare. RICHIESTE

DIFETTI

Sono ammessi lievi difetti di forma, di colorazione, cicatrizzazioni della buccia.

## PRODOTTI SURGELATI

### FILETTI E TRANCI DI PESCE

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** I filetti devono presentare caratteristiche sensoriali e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella stessa specie fresca in buono stato; la consistenza della carne (valutata a temperatura ambiente) deve essere elastica e soda. Il colore e l'odore devono essere caratteristici sia prima che dopo la cottura (in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti). Il sapore deve essere quello caratteristico della specie. Le diverse forniture devono presentare pezzatura omogenea e costante, glassatura (eventualmente presente) uniforme e continua, non superiore al 20% del peso netto; l'indicazione della stessa deve essere sempre riportata in etichetta. Per i prodotti che sono stati sottoposti a glassatura, in conformità all'articolo 67 del DPR 327/80, è ammessa una tolleranza in peso pari al 3% sul peso del prodotto al netto della glassatura (sgocciolato) per pezzature inferiori ai 250 g.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** Sono richiesti i prodotti ittici certificati MSC o equivalenti. Gli stessi devono provenire preferibilmente da zona di pesca FAO 37 e 27, e non devono appartenere a specie considerate "a rischio" di estinzione. Sono ammessi prodotti ittici di allevamento. Sono richiesti prevalentemente filetti surgelati individualmente (mediante tecnologia I.Q.F.), che possono essere cotti senza previo scongelamento.

**DIFETTI** Non è ammessa la presenza di: colori e odori anomali e sgradevoli (es. ammoniacale o rancido), consistenza (dopo cottura) gessosa o lattiginosa, tranci con difetti nella forma, pelle con difetti nella colorazione, pelle poco tesa e aderente ai tessuti, recante lacerazioni, presenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni, presenza di parti scongelate, irrancidimento dei grassi (macchie di color ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue, presenza di pinne, residui di pelle (per i filetti dichiarati "senza pelle"), membrane e parete addominale, visceri e organi interni. Costituisce difetto la presenza di lisce; viene tollerata una loro limitata presenza, comunque tale da non compromettere la sicurezza della preparazione.

**DATI ANALITICI** ABVT (Azoto basico volatile totale): 15-20 mg/100 g; indice di alterazione > 30 g/100 g; TMA-N (trimetilammina) 1 mg/100 g indice di alterazione 4-5 mg/100 g; mercurio Hg < 0,5 mg/kg; per nasello

**DATI MICROBIOLOGICI** ABVT (Azoto basico volatile totale): 12-20 mg/100 g; CBT < 1 000 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibriioni patogeni assenti in 25 g.

**SHELF LIFE** Non inferiore a 3 mesi

**DIVIETI/NOTE** Vietato l'uso di prodotti che abbiano subito surgelazione in blocchi. Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), è tollerata la fornitura di prodotti pescati in Oceano Pacifico. Non è ammessa la fornitura di prodotti che contengano additivi.

### FILETTI DI PESCE PANATI E BASTONCINI

**DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE** Prodotti ottenuti da filetti interi (non ricomposti) panati, surgelati non prefritti certificati MSC o equivalenti.

**CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE** La percentuale minima di pesce deve essere non inferiore al 60%. Il prodotto deve presentare buono stato di conservazione e buone caratteristiche sensoriali. Le carni devono presentare consistenza soda (valutata a temperatura ambiente) ed elastica, color bianco, odore e il sapore caratteristici. La pezzatura del prodotto deve essere omogenea.

DIFETTI	Colori anomali, presenza di macchie sulle carni, odore sgradevole (ammoniacale o rancido), sapore alterato (presenza di retrogusto), presenza di lische, pelle, parti estranee, panatura con colorazioni brunastre e con punti di distacco dal prodotto, bruciature da freddo, grumi di sangue. Carni sfaldate e con tendenza allo sbriciolamento.
DATI ANALITICI	ABTV (Azoto basico volatile totale) 12-20 mg/100 g; indice di alterazione > 35 g/100 g; TMA-N (trimetilammina) < 1 mg/100 g; indice di alterazione 8 mg /100 g.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

#### STRISCE DI TOTANO

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Prodotto ottenuto dalla lavorazione del solo corpo, di molluschi di genere e specie "Dosidicus gigas", senza pelle, tagliati e surgelati.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	Sono richiesti prevalentemente filetti surgelati individualmente (mediante tecnologia I.Q.F.), che possono essere cotti senza previo scongelamento. Ammesso prodotto ottenuto mediante altre tecnologie di congelamento purchè la glassatura sia inferiore al 20%
DIFETTI	Presenza di formazioni cartilaginee, Consistenza del prodotto lassa o eccessiva; presenza di macchie, inscurimenti, colori, odori, sapori anomali.
DATI ANALITICI	Contenuto di cadmio max 1mg/kg; contenuto di mercurio max 0.5/kg; contenuto di piombo max 0.3 mg/kg.
DATI MICROBIOLOGICI	CBT < 1 000 000 ufc/g; Enterobatteri < 1000 ufc/g; Escherichia coli < 100 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Shigella assente in 25 g; Listeria monocytogenes assente in 25 g; Vibrioni patogeni assenti in 25 g.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi

#### ALTRI PRODOTTI ITTICI

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Sono ammessi altri prodotti ittici congelati o surgelati per particolari preparazioni (es: vongole, seppie, mitili) purchè rispondenti alle caratteristiche previste dai CAM.
SHELF LIFE	Non inferiore a 3 mesi
DIVIETI/NOTE	Vietato l'uso di prodotti che abbiano subito surgelazione in blocchi. Non è ammessa la fornitura di prodotti ittici provenienti dalla zona FAO 61 (Oceano Pacifico Nord-Occidentale), è tollerata la fornitura di prodotti pescati in Oceano Pacifico.

#### VERDURE SURGELATE

DESCRIZIONE/DENOMINAZIONE	Le verdure devono essere accuratamente selezionate, pulite, esenti da corpi estranei e terra, esenti da fisiopatie, scottature da freddo e difetti legati al trattamento subito, attacchi fungini e di insetti, parassiti, malformazioni, impaccamenti. I pezzi devono essere separati, senza la presenza di ghiaccio sulla superficie, di buon aspetto e presentazione, con colore, odore, sapore tipici della specie.
CARATTERISTICHE/TIPOLOGIE RICHIESTE	E' richiesta la fornitura dei seguenti prodotti: CAROTE A RONDELLE, CAROTE BABY, FAGIOLINI, PISELLI, ZUCCHINE A RONDELLE O CUBETTATE, VERDURE PER MINESTRONE, BIETE O ERBETTE, CAVOLFIORI, BROCCOLI, FINOCCHI A SPICCHI, ASPARAGI, PATATE AL NATURALE, MELANZANE, CARCIOFI, MAIS, FUNGHI, BASILICO, PREZZEMOLO. I diversi prodotti devono essere congelati in pezzi singoli, mediante tecnologia I.Q.F.
DIFETTI	Difetti di presentazione: presenza di parti legnose, consistenza lassa o fibrosa, presenza di filo legnoso (fagiolini), prodotto fuori calibro, difetti nella spuntatura, difetti nel taglio, elevata presenza di rotture,

DATI MICROBIOLOGICI

SHELF LIFE

presenza di foglie con marciumi o ingiallite, infiorescenze, semi coriacei,  
presenza di pelli e cotiledoni separati, presenza di bucce spesse, maculatura  
ferruginea e annerimenti interni.  
CBT <1 000 000 ufc/g; Coliformi totali < 3000 ufc/g; Escherichia coli

< 100 ufc/g; Staphylococcus aureus < 100 ufc/g; Lieviti < 1000 ufc/g,  
Muffe < 500 ufc/g; Salmonella spp assente in 25 g; Listeria monocytogenes  
< 110 ufc/g. Non inferiore a 3 mesi

