

ALLEGATO B

LISTA CARATTERISTICHE TECNICO - MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI

CARATTERISTICHE COMUNI

Provenienza

Tutti i prodotti dovranno avere provenienza CE, preferibilmente nazionale. Per alcuni prodotti (ad esempio banane) di provenienza esclusivamente extra comunitaria, è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla UE.

Etichettatura

Dovrà rispettare le disposizioni in tema di etichettatura nel rispetto del Reg. UE 1169/2011 e nel rispetto della normativa vigente in materia, ivi compresa la normativa sugli allergeni (D. Lgs. 114/06), sugli alimenti surgelati (D.Lgs. 110/92 e successive modifiche), sui prodotti della pesca (Reg. CE 104/00 e D.M. 27/03/02), sull'etichettatura del latte (L. 204/04) nonché le norme relative all'etichettatura dei prodotti ortofrutticoli freschi (Reg. CE 2200/1996).

Per i formaggi sfusi (forme intere) le indicazioni richieste dovranno comparire sulla corona e/o sulle facce della forma e sui documenti commerciali di consegna.

Shelf life al momento della consegna

In generale vita residua (shelf life) non inferiore a due terzi della durata commerciale del prodotto.

In particolare:

per i formaggi freschi/a pasta molle almeno 10gg,
per yogurt e mozzarelle almeno 20gg,
per salumi almeno 60gg,
per le carni insaccate almeno 15gg,
per le carni avicunicole almeno 5gg,
per i prodotti d'uovo freschi almeno 20gg.

Trasporto

Devono essere utilizzati mezzi di trasporto a basso impatto ambientale per il trasporto delle merci, quali: Veicoli, almeno euro 4, veicoli elettrici, vetture ibride. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei sotto il profilo igienico (DPR n. 327/80).

Confezionamento/imballaggio

L'imballaggio (primario, secondario e terziario) deve rispondere ai requisiti di cui all'All. F, della parte IV "Rifiuti" del D.Lgs. 152/2006 e s.m.i., recepito dall'art. 34 del D.Lgs. 50/2016 (Codice dei Contratti) e dall'art. 1 bis della L.R.T. 38/07, alla luce delle previsioni introdotte dalla L. 221/2015, così come più specificatamente descritto nelle pertinenti norme tecniche, in particolare:

UNI EN 13427:2005 Imballaggi - Requisiti per l'utilizzo di norme europee nel campo degli imballaggi e dei rifiuti di imballaggio

UNI EN 13428:2005 Imballaggi - Requisiti specifici per la fabbricazione e la composizione-Prevenzione per riduzione alla fonte

UNI EN 13429:2005 Imballaggi - Riutilizzo

UNI EN 13430:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili per riciclo di materiali

UNI EN 13431:2005 Imballaggi - Requisiti per imballaggi recuperabili sotto forma di recupero energetico compresa la specifica del potere calorico inferiore minimo

UNI EN 13432:2002 Requisiti per imballaggi recuperabili attraverso compostaggio e biodegradazione - Schema di prova e criteri di valutazione per l'accettazione finale degli imballaggi.

L'imballaggio secondario e terziario deve essere costituito, se in carta o cartone per il 90% in peso da materiale riciclato, se in plastica, per almeno il 60%.

L'imballaggio dei prodotti deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento.

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche

Requisiti analitici

I prodotti devono essere conformi ai criteri microbiologici di sicurezza secondo quanto stabilito dal Reg. CE 2073/2005 e successive modifiche e al DGRT n.528/98.

Saranno effettuate anche analisi chimico-fisiche sulle materie prime per i parametri di seguito riportati:

Verdure surgelate

- glassatura

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri

Carni surgelate

- a_w
- Proteine
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Nitriti
- Nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Prodotti vari surgelati

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri

Pesce surgelato

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Glassatura
- TMVB
- Metalli (Pb, Cd, Hg)

Carni

- a_w
- Proteine
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Nitriti
- Nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Prodotti a base di carne

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Nitriti
- Nitrati
- pH
- rapporto collagene proteine

Pane, Pasta e sfarinati

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Lipidi

- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- Filth test
- Aflatossine (B₁, B₂, G₁, G₂)

Latticini

- a_w
- Proteine
- Carboidrati
- Di cui zuccheri
- Lipidi
- valore energetico
- Residuo secco
- Ceneri
- pH

Olii

- composizione acidica
- acidità totale (in acido oleico)
- perossidi
- K₂₃₂
- K₂₇₀

Il risultato delle analisi per i parametri sopra riportati sarà confrontato con le schede tecniche dei prodotti forniti per verificarne l' idoneità.

Non dovranno essere presenti residui di sostanze chimiche (ormoni e sostanze ad azione anabolizzante, residui di trattamenti farmacologici, metalli pesanti, micotossine, prodotti fitosanitari oppure altre sostanze chimiche estranee al prodotto).

Modalità di consegna

Firenze: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini nei seguenti orari:

- Viale Morgagni, 47/51 Firenze (orario 7.30-10.30)
- Via Pietro Piovani (Polo Sociale di Novoli) – Firenze. (orario 8.30-10.30)
- Via Lazzerini, Zona Cus, Polo Scientifico Sesto Fiorentino (orario 8.30-10.30)

Pisa: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al sabato ai seguenti magazzini nei seguenti orari :

- Mensa via Martiri (via Martiri, 7 zona ZTL): dal lunedì al venerdì 8.00-10.30 (11.30-13.30 in caso di emergenza e previa comunicazione)
- Mensa via Betti (c/o complesso scolastico "C. Marchesi"): 8.30-10.30
- Mensa via Cammeo (via Cammeo, 51): 8.30-10.30

Potrà essere richiesto più di un vettore per le forniture alle tre mense.

Siena: Le consegne dovranno essere effettuate nei giorni dal lunedì al venerdì al seguente magazzino nel seguente orario:

- Via Sallustio Bandini, 47 Siena (orario 8,00 – 9,30 zona ZTL)

La consegna delle merci dovrà avvenire con camion di dimensioni idonee all'accesso alle aree di scarico merci previo sopralluogo di ciascun stabilimento.

Gli orari sono da intendersi come indicativi; potranno essere quindi soggetti ad eventuali variazioni che saranno indicate esplicitamente dal Servizio ad ogni ordine

DESCRIZIONE DEI PRODOTTI

1. GENERI VARI

1.1 SCATOLAME

Conserven alimentari vegetali: prodotti vegetali confezionati in recipienti ermeticamente chiusi e sottoposti ad un trattamento fisico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare, indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato.

Ingredienti

Solo quelli indicati in etichetta, che devono essere di prima qualità.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° lotto sull'etichetta apposta sulla confezione.

Caratteristiche organolettiche

I **pomodori pelati** e tutti i **derivati del pomodoro** devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di additivi aromatizzanti artificiali, sostanze conservanti, condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura e la pelatura; non devono presentare frammenti di buccia; non devono contenere nelle loro masse organismi infestanti o essere intaccati da altri organismi.

Per le altre conserve vegetali i prodotti devono presentarsi integri ed interi, senza segni di rammollimenti e di contaminazioni superficiali.

Il **pesto** deve presentare aroma di basilico intenso e persistente, consistenza piuttosto fluida data dall'olio extra vergine d'oliva, percepibile presenza di pinoli.

Non deve presentare odore o sapore anormali dovuti a inacidimento.

Le **conserve vegetali sott'olio** devono contenere olio di girasole, presentare colore vivace tipico per ogni ingrediente, sapore lievemente acetato senza retrogusti estranei, odore gradevole, consistenza soda e croccante, liquido di governo limpido.

Le **conserve vegetali sott'aceto** devono avere colore tipico chiaro, liquido limpido, sapore fresco, leggermente acido poco salato.

I **legumi** in scatola dovranno essere colti al giusto grado di maturazione, preparati con acqua e sale. Colore, sapore e odore caratteristici e consistenza tale da rendere il prodotto pronto al consumo.

Nella **macedonia di frutta** il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero e il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 57% del peso totale.

Le **pesche sciroppate e albicocche sciroppate** devono provenire da frutti a giusto grado di maturazione e presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa gialla consistente
- ammezzate
- senza epicarpo
- denocciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Le **pere sciroppate** devono presentare le seguenti caratteristiche:

- polpa consistente
- senza epicarpo
- detorsolate
- depicciolate

Il liquido di governo deve essere composto da acqua e zucchero.

Le **prugne secche e sciroppate** devono essere senza nocciolo e di calibratura grande.

L'**ananas al naturale** deve essere tagliato a fette.

Nel **mais**, saranno considerati difetti: frammenti di chicchi e pelli, chicchi macchiati, presenza di corpi estranei di qualsiasi natura.

Devono essere preparati da pannocchie intere e mature.

Per le conserve di frutta la consistenza deve essere quella del frutto fresco. Il vegetale ed il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico.

Per tutti i prodotti rilevabile a confezione aperta, assenza di:

- ammuffimento
- imbrunimento
- viscosità della salamoia o liquido di governo
- inacidimento

Le confezioni non devono inoltre presentare:

- presenza di microaperture (difetti di saldatura confezioni)
- arrugginimento del lamierino (contenitori metallici)
- deformazione del contenitore provocata da urti accidentali
- bombaggio (rigonfiamenti della confezione non ascrivibili a cause tecnologiche).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- AMIDO DI MAIS:

in confezioni da Kg 1

- ANANAS SCIROPATE:

confezione in banda stagnata da kg 3 circa, a fette

- BARBABIETOLE ROSSE AFFETTATE:

confezione in banda stagnata da kg 3 circa, a fette ondulate

- CAPRICCIOSA SOTTACETO:

carote, peperoni rossi e gialli, sedano rapa taglio julienne in confezione da 3 kg circa in banda stagnata

- CARCIOFINI S/O:

confezione da kg 3 ca in barattolo di vetro

- CAROTE JULIENNE S/A:
confezione da kg 3 ca in banda stagnata
- CECI LESSI:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- CECI MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak da gr. 400 circa
- CIPOLLE BORRETTANE IN AGRODOLCE:
confezione in banda stagnata da kg 2,5 circa
- CHAMPIGNON IN BARATTOLO AL NATURALE:
funghi champignon a fette in confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- CRAUTI IN SCATOLA:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO:
confezione in banda stagnata da 2,5 circa
- FAGIOLI BORLOTTI LESSI AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FAGIOLI CANNELLINI AL NATURALE MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak da gr. 400 circa
- FAGIOLI SPAGNA LESSI:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FAGIOLINI IN BARATTOLO AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- FUNGHI S/O:
funghetti interi confezione in barattolo di vetro da kg 3 circa
- GIARDINIERA SOTTACETO IN BARATTOLO:
cavolfiore, carote, sedano rapa cipolline e cetriolini in banda stagnata da kg 3 circa
- LENTICCHIE AL NATURALE IN BARATTOLO:
confezione in banda stagnata da 3 circa
- MACEDONIA DI FRUTTA SCIROPATA:
miscela di pesche, ananas, pera, ciliegia, uva confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- MAIS AL NATURALE:
confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- MAIS AL NATURALE MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak da gr. 200 circa
- MELANZANE S/O:
melanzane a filetti confezione in barattolo di vetro da kg 3 circa
- PERE SCIROPATE:
divise a metà, confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- PESCHE SCIROPATE:
divise a metà, in confezione in banda stagnata da kg 3 circa
- PISELLI AL NATURALE IN BARATTOLO:
confezione in banda stagnata da kg 2,5- 3 circa
- PISELLI AL NATURALE MONOPORZIONE:
confezione in banda stagnata o tetrapak da gr. 400 circa
- POLPA DI POMODORO IN BAG BOX:
polpa di pomodoro confezionata in sacco asettico da 10 kg
- POLPA DI POMODORO BIO IN BAG BOX:
polpa di pomodoro confezionata in sacco asettico da 10 kg proveniente da produzione biologica
- POMODORI SECCHI S/O:
confezione in barattolo di vetro da kg 3 circa, in olio d'oliva
- SOTT'OLIO MISTI IN BARATTOLO:
mix di peperoni, olive, funghi, carciofini ca. in barattoli di vetro da kg 3

1.2 CONSERVE ITTICHE E DI CARNE

Descrizione del prodotto

Prodotti confezionati in recipienti ermeticamente chiusi o sottoposti ad un trattamento termico sufficiente a distruggere o inattivare tutti i microrganismi che potrebbero proliferare indipendentemente dalla temperatura alla quale il prodotto è destinato ad essere conservato

Ingredienti

Espressi dal produttore in etichetta.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° lotto sull'etichetta apposta sulla confezione.

Caratteristiche organolettiche

Si richiede un tonno poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore uniforme roseo caratteristico, con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee e di acqua, olio (se previsto) di aspetto chiaro, contenitore in ottimo stato.

Devono essere assenti i seguenti difetti:

- macchie molto scure derivanti da cattivo dissanguamento
- porzioni di pelli parti di vasi sanguigni, buzzonaglia (frammenti intestinali), cartilagini, pezzi di spine
- errori nell'aggiunta di olio e conseguente stopposità da formulazione scorretta.
- briciole in misura superiore al 18%

I fasci muscolari sono sezionati in tranci di proporzioni adeguate alle dimensioni della confezione.

I **filetti di acciughe** dovranno essere all'olio di semi mono seme, in confezioni metalliche per comunità;

La **carne in scatola** dovrà presentare le caratteristiche organolettiche della carne senza note estranee.

Dovranno essere rilevabili a confezione aperta, assenza di:

- sbriciolamenti
- odori anormali
- colorazione verdastra
- imbrunimento
- viscosità della salamoia
- inacidimento.

Le confezioni non dovranno presentare:

- presenza di microaperture (difetti di saldatura confezioni)
- arrugginimento del lamierino (contenitori metallici)
- deformazione del contenitore

bombaggio (contenitori metallici).

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CARNE IN SCATOLA MONOPORZIONE:

carne bovina in gelatina confezionata in banda stagnata, peso netto gr. 90 circa, con apertura facilitata a strappo

- FILETTI DI ACCIUGA SOTTOLIO:

filetti di acciuga in oli di monoseme in barattoli di vetro peso netto

da gr. 1120 circa

- PASTA ACCIUGHE BARATTOLO:

impasto a base di acciughe (acciuga non inferiore al 70% ca) e olio di oliva, in barattolo da Kg 1 circa

- RITAGLI SALMONE:

salmone affumicato senza spine e senza pelle, tagliato a pezzi, sottovuoto. Il prodotto può essere fornito anche surgelato.

- SALMONE AFFUMICATO:

a fette in confezioni da circa 1 kg

- TONNO AL NATURALE:

tonno al naturale confezione in banda stagnata peso netto da 1,7 kg circa

- TONNO IN OLIO VEGETALE:

tonno in olio di semi confezionamento in banda stagnata peso netto da 2,2 kg circa

- TONNO IN OLIO DI OLIVA MONOPORZIONE:

confezione in banda stagnata da gr 80 con apertura facilitata a strappo

1.3 FARINE E PRODOTTI DA FORNO

Descrizione del prodotto

Farine: Farina del tipo 00 ottenuta dalla macinatura (molitura) dei chicchi di grano tenero.

Farina di mais ottenuta dalla macinazione del mais preventivamente cotto a vapore e successivamente essiccata (per polenta istantanea). Amido di mais (maizena).

Prodotti da forno: (grissini, pane grattato, pancarrè, pane al latte, schiacciatine secche).

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti non devono presentarsi infettati da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non devono presentare grumi, sapori e odori acri.

I prodotti da forno non devono presentare al gusto odore e sapore sgradevole; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o a frattura manuale, essere di recente produzione e non avere colore anormale.

Il pangrattato dovrà avere le caratteristiche previste per il pane fresco.

Caratteristiche chimiche

La farina tipo 00 non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dalla legge o altre sostanze vietate dall'art. 10 della L. 580/67.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CROISSANT:
privi di grassi idrogenati, in confezioni monoporzione, farcitura: cioccolato, marmellata, crema da 40 gr ca
- CRACKERS SALATI:
confezionati in bustina monoporzione termo sigillata da gr. 25 circa, inseriti in sacchetti chiusi a ciuffo
- CRACKERS SALATI SG:
confezionati in bustina monoporzione termo sigillata da gr. 25 circa, inseriti in sacchetti chiusi a ciuffo. Prodotto senza glutine.
- CROSTATINE:
in confezioni monoporzione, privi di grassi idrogenati, farcitura: cioccolato, marmellata da gr 40 circa
- DOLCI PER FESTIVITA':
pandoro, panettone con e senza canditi, panettone con gocce di cioccolato, colomba in confezioni da 800 gr - 1 Kg
- FARINA DI CECI:
in confezioni da Kg 1
- FARINA DI MAIS PER POLENTA:
farina ottenuta dalla macinazione del mais per polenta istantanea - In confezioni da 1 kg. Prodotto senza glutine
- FARINA TIPO 00:
in confezioni di max 5 kg.
- GRISSINI MONOPORZIONE:
confezionati in bustina monoporzione termosaldada da gr. 12 inserita in sacchetti chiusi a ciuffo.
- MERENDINE GUSTI VARI:
confezionate in bustine monoporzione, prive di grassi idrogenati, tipologie: tortine, plum cake, wafer, saccottini, pan di Spagna, barrette. Peso: 40 gr circa. E' richiesta una tipologia senza glutine.
- PANCARRE:
prodotto con farina tipo "00" e presenza di strutto. Confezioni da 20 fette (gr 330 circa)
- PANE AL LATTE A FETTE PER TRAMEZZINI:
prodotto con farina tipo "0", confezioni da gr 500 circa
- PANGRATTATO:
prodotto derivante dalla macinatura di pane; confezioni kg 0,5-1
- PANGRATTATO SG:
pane grattugiato ottenuto da farine senza glutine in buste 0,5 - 1 kg
- PIADINA FRESCA:
piadina fresca con farina 00 e olio EVO, gr 120 cad. circa. In confezioni da gr 600 circa
- SCHIACCIATINE SECCHIE:
prodotto di forma rettangolare con costolature caratteristiche, con farina tipo "0", monodose in confezione da 40 gr circa
- SEMOLA DI GRANO DURO:
semola di grano duro in confezioni da kg 1-3
- SEMOLINO:
semola in grani da farina di grano duro, in confezioni da kg 1-3

1.4 PASTA E CEREALI

Descrizione del prodotto

Paste secche all'uovo con ripieno. Riso. Farro e orzo perlato. Cous-cous. Prodotti con semole e semolati di grano duro.

Gnocchi e gnocchetti di patate.

Ravioli freschi, a base di pasta fresca farcita con un ripieno che potrà essere a base di carne, di verdure o di pesce.

Ingredienti

non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Tutti i prodotti non devono presentare segni di alterazioni, infestazioni, contaminazioni di qualsiasi genere visibili ad occhio nudo.

Le caratteristiche sensoriali sono quelle caratteristiche dei prodotti richiesti.

Il riso dovrà avere un aspetto omogeneo, colore uniforme e non opaco, non contenere granelli rotti per una percentuale superiore al 3 % o corpi estranei, non lasciare le mani "incipiate", non avere cattivi odori, non presentare punteggiature, non spappolarsi dopo la cottura.

Farro e orzo dovranno avere colore chiaro ed essere privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc).

Il cous cous dovrà avere colore uniforme, ambrato giallo chiaro, odore e sapore tipico del grano duro, grani di circa 1 mm di diametro, assenza di grani neri, assenza di sapori e odori estranei (muffa, acidità).

Caratteristiche chimiche

Per i tortellini con ripieno di carne è richiesta umidità massima del 12,5%.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- COUS COUS:

in sacchi da kg 5 circa, ottenuto da semole selezionate

- FARRO PERLATO:

in confezioni da kg 2,5-5

- GNOCCHETTI:

gnocchetti di forma sferica, pastorizzato, confezionati in vaschette termoformate o sacchetti di materiale plastico da kg 1-3. Da conservare a temperatura ambiente

- GNOCCHI DI PATATE:

pastorizzati, sottovuoto in busta da kg 3 circa, in cartoni da max 12 kg da conservare a temperatura ambiente con percentuale di purea di patate del 70% ca

- GNOCCHI DI PATATE SG:

pasta di patate e farine senza glutine di forma tipica, confezioni da 0,3 - 0,5 kg, anche surgelata

- MIGLIO DECORTICATO:

semi integri esenti da infestazioni e privi di germoglio, in confezioni da kg 0,5-1

- ORZO PERLATO:

in confezioni da kg 2,5-5

- RAVIOLI DI MAGRO FRESCHI:

ravioli o tortelli ripieni di ricotta e verdure in confezioni da 1-2 kg sottovuoto

- RISO BASMATI:

in confezioni da 3 o 5 kg

- RISO INTEGRALE:

riso integrale in confezioni da kg 3-5

- RISO PARBOILED:

varietà richiesta Fine Ribe in sacchi da kg 5

- RISO PARBOILED:

proveniente da produzione integrata: varietà richiesta Fine Ribe in sacchi da kg 5 ottenuto da sistemi di produzione integrata con riferimento alla norma UNI 11233:2009 o, in alternativa, da produzione biologica

- RISO THAI:

in confezioni da 3 o 5 kg

- TORTELLINI SECCHI DI CARNE:

tortellini secchi ripieni di carne con percentuale di ripieno del circa 25% (70% circa di carne suina) in confezioni da 0,5-1 kg

- TORTELLINI SG:

pasta all'uovo con forma e ripieno tipici, fresca o surgelata, ottenuta da farine senza glutine, in confezioni da 0,3- 0,5 kg

1.5 LEGUMI SECCHI

Descrizione del prodotto

Semi commestibili delle piante appartenenti alla famiglia delle leguminose (papilionacee) allo stato secco. I legumi secchi dovranno essere conservati a temperatura ambiente in luoghi asciutti e ventilati; è richiesta la climatizzazione dei locali di stoccaggio nei periodi estivi, per limitare l'eventuale sviluppo di larve ed insetti.

Ingredienti

Solo quelli descritti in etichetta.

Indicazione del lotto di produzione

Fornita dal confezionatore/selezionatore

Caratteristiche organolettiche

I legumi secchi dovranno essere:

- puliti, di pezzatura omogenea, saranno ammessi leggeri difetti di forma
- sani e non presentanti attacchi da parassiti vegetali o animali
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.)
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio
- uniformemente essiccati
- con umidità residua massima del 13%.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- CECI SECCHI:
confezioni in imballo di 5 kg circa
- FAGIOLI BORLOTTI SECCHI:
confezioni in imballo di 5 kg circa
- FAGIOLI CANNELLINI SECCHI:
confezioni in imballo di 5 kg circa
- FAGIOLI NERI SECCHI:
confezioni da kg 0,500 - 1
- LENTICCHIE SECCHE :
confezioni in imballo di 5 kg circa
- MISTO LEGUMI PER ZUPPA:
confezioni in imballo di 5 kg circa, assenza di fave
- MISTO LEGUMI E CEREALI:
miscela di legumi e cereali, minimo 2 varietà di cereali e 4 varietà di legumi in confezioni da KG 3- 5 circa, assenza di fave

1.6 OLII

Descrizione del prodotto

Olio extra vergine di oliva: estratto per molitura delle olive. Si fa riferimento alla classificazione degli oli d'oliva definita dal Reg. CE n°1513/01, Reg. CE 182/09.

Olio di oliva: olio contenente esclusivamente oli di oliva che hanno subito un processo di raffinazione e oli ottenuti direttamente dalle olive

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Definita dal produttore

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve essere un olio di oliva vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti. Le caratteristiche dell'olio extravergine d'oliva e dell'olio di oliva devono rientrare nei limiti riportati dal Reg. CE 2568/91 e successive modifiche.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- OLIO EXTRA VERGINE OLIVA LT.1:
in bottiglia di vetro da lt. 1, sigillato con capsula antirabbocco.
- OLIO EXTRA VERGINE OLIVA DA LT. 5:
bottiglia in PET o lattine in banda stagnata da lt. 5, tappo dosatore
- OLIO DI OLIVA DA LT 5:
bottiglia in PET o lattine in banda stagnata da lt. 5
- OLIO EXTRAVERGINE OLIVA MONODOSE:
in stick monodose da 12 ml
- OLIO DI SEMI DI ARACHIDE:
in taniche di PET da 5 lt
- OLIO DI GIRASOLE:
in taniche di PET da 5 lt

1.7 DROGHE, SPEZIE BEVANDE E ALTRO

Descrizione del prodotto

Per spezie si intende una categoria molto ampia di composti di origine vegetale impiegati come aromatizzanti naturali e condimenti.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Definita dal produttore

Caratteristiche organolettiche

L'**aceto** non deve avere odori e sapori estranei o sgradevoli, deve essere di buona qualità, colore giallo paglierino o rosso, sapore acidulo.

Lo **zafferano** deve essere puro, confezionato in bustine sigillate.

Il **ketchup** dovrà essere di ottima qualità, colore rosso mattone, consistenza tipica, purea omogenea, non acquosa, sapore agrodolce di pomodoro.

La **maionese** dovrà essere di ottima qualità, con olio di semi di girasole, uova fresche pastorizzate, aceto di vino, tuorlo di uova fresche pastorizzate, assenza di conservanti.

La **senape** dovrà avere consistenza tipica omogenea senza grumi, sapore ed odore tipico e pungente.

Il **succo di limone** deve essere unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri.

La farina e i fiocchi per il **purè** devono provenire da patate di prima scelta; non devono presentare impaccamenti o altri difetti; inoltre devono essere esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi

estranei. La confezione deve essere adeguata per la protezione della disidratazione o dall'umidità, inoltre deve riportare le modalità d'uso.

E' preferibile la patata europea.

I contenitori in banda stagnata per **l'olio di semi** non devono presentare difetti quali ammaccature, arrugginimento, corrosione ed altro.

I prodotti devono presentare le caratteristiche sensoriali tipiche del prodotto senza alterazioni di alcun tipo e senza infestazioni e contaminazioni visibili.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ACETO BIANCO DI VINO:
bottiglia in vetro da 1 L
- ACETO BALSAMICO:
bottiglia in vetro da 0,75 o 1 L
- ACETO MONODOSE:
aceto di vino rosso o bianco in bustine da ml 5
- ACETO ROSSO DI VINO:
bottiglia in vetro da 1 L
- ACQUA MIN GASS. 1 LT E MEZZO:
oligominerale, in bottiglia di plastica
- ACQUA MIN NAT DA 1 LT E MEZZO:
oligominerale, in bottiglia di plastica
- ACQUA MINER. GASSATA IN BOTT. 1/2 L:
oligominerale, in bottiglia di plastica
- ACQUA MINER. NATURALE 1/2 LT.:
oligominerale, in bottiglia di plastica
- ACQUA MINERALE GASSATA/NATURALE IN VETRO 1 LT:
oligominerale in bottiglia di vetro
- BIRRA:
in lattine da 33 cl
- BICARBONATO DI SODIO:
in confezioni da kg 1 LASCIARE
- CANNELLA MACINATA:
in polvere in buste da kg 0,5 - 1
- CACAO AMARO E DOLCE IN POLVERE:
in buste da 0,5 - 1 kg
- CAPPERI SOTTO SALE:
calibro 5-10 mm, confezione in vaschette di plastica o barattoli da 1 kg circa
- CIOCCOLATO FONDENTE A BARRE:
cioccolato fondente minimo 60% in barre da circa kg 1
- CHIODI DI GAROFANO:
in busta da g 100 circa
- COLLA DI PESCE:
gelatina animale, in lamine rettangolari in confezioni da 50/100 pezzi
- CURCUMA MACINATA:
in busta da kg 0,5 circa
- CURRY IN POLVERE:
in busta da kg 0,5 circa
- ESTATHE':
in brick da 200 ml gusti pesca e limone
- LATTINE GUSTI VARI DA 33 CL.:
aranciata, limonata, cola, gassosa e the
- LIEVITO DI BIRRA:
in panetti da kg 0,5-1
- LIEVITO PER DOLCI:
in bustine
- MANDORLE SGUSCIATE:
in busta da kg 1 circa
- MAIONESE IN BUSTINE:
bustina monodose da 15 gr. in materiale composto (plastica/alluminio)
- MAIONESE IN SECCHIELLO:
salsa a base di olio vegetale, tuorlo uova pastorizzato minimo 10%, in secchiello da kg 5 predisposto per dispenser
- MARPELLATA:
marmellata gusti vari (albicocca, pesca, pera, frutti di bosco, fragola, ecc.) in barattoli da kg 0,5 - 1 kg
- NOCE MOSCATA MACINATA:

macinata, in busta da 0,5 - 1 kg

- NOCI GHERIGLI:

confezione in busta da kg 0,5-1

- KETCHUP IN BOTTIGLIA:

in bottiglia di plastica da kg 1 circa

- KETCHUP IN BUSTINE :

bustina monodose da 15 gr, in materiale composto (plastica/alluminio)

- KETCHUP SECCHIELLO:

salsa agrodolce a base di pomodoro in secchiello da kg 5 predisposto per dispenser

- OLIVE NERE DENOCCIOLATE:

confezioni in banda stagnata da kg 3 circa, in salamoia

- OLIVE VERDI DENOCCIOLATE:

confezioni in banda stagnata da kg 3 circa, in salamoia

- ORIGANO:

in busta da 0,5 - 1 kg

- PAPRIKA DOLCE:

in busta da 0,5 - 1 kg

- PEPE IN BUSTINE MONODOSE :

pepe nero macinato in bustine da gr 0,2

- PEPE MACINATO IN BUSTE:

pepe nero macinato in buste da 1 kg

- PEPERONCINO MACINATO:

in busta da 0,5- 1 kg

- PESTO ALLA GENOVESE FRESCO:

in vaschette termosaldate per uso alimentare da kg 2 circa; basilico circa 50%, olio extravergine di oliva circa 30%; pinoli circa 3%

- PESTO ALLA GENOVESE LC:

a lunga conservazione in confezioni da kg 2 ca.; basilico circa 50%, olio extravergine di oliva circa 30%; pinoli circa 3%

- PINOLI:

pinoli sgusciati in buste da 0,5 -1 kg

- PREPARATO PER PURÈ DI PATATE:

confezione in sacchi da kg 5 circa in scaglie; percentuale di patate circa 98%

- PREPARATO SPRAY PER OLIARE:

preparato di olii vegetali per oliare teglie, stampi, padelle, in recipiente sotto pressione, 400 ml

- PROSECCO:

in bottiglia di vetro da 0.75 L

- SALE FINO SACCHI:

in sacchi da 10 kg

- SALE GROSSO SACCHI:

in sacchi da 10 kg

- SALE IN BUSTINE MONODOSE :

in bustine da gr 2

- SALE IODATO MONODOSE:

in bustine da gr 1

- SALSA BOSCAIOLA:

preparazione gastronomica a base di maionese e funghi in barattoli da kg 1

- SALSA DI SOIA:

condimento a base di soia in confezione da 1000 ml

- SEMI DI CORIANDOLO:

in confezioni da 100-200 gr ca

- SEMI DI CUMINO:

in confezioni da 100-200 gr ca

- SEMI DI GIRASOLE:

semi decorticati e puliti in confezioni da gr. 500

- SEMI DI SESAMO:

semi interi non decorticati ed essiccati in confezioni da Kg 0,5 - 1.

- SEMI DI FINOCCHIO:

in confezione da kg 0,5 circa

- SENAPE IN BUSTINE:

bustina monodose da 15 gr. in materiale composto (plastica/alluminio)

- SENAPE SECCHIELLO:

in barattolo plastica da 5 kg con predisposizione per dispenser

- SPUMA GUSTI VARI:

bibita gassata in bottiglie di plastica da 1,5 lt, gusti: bionda, al cedro, al ginger, al pompelmo, all'arancia

- SUCCHI DI FRUTTA 200 CL (mangia e bevi):
in brick con almeno il 50% di nettare (succo e polpa), gusti: pesca, albicocca, pera, ace, ananas
- SUCCHI DI FRUTTA 125 CL:
in bottiglia in vetro, gusti vari: pera, pesca, albicocca, ananas..
- SUCCHI DI FRUTTA GUSTI VARI LT 1 :
in brick o PET da lt 1 gusti pera, pesca, albicocca, ananas, arancia, arancia rossa, pompelmo, ace, tropicale
- SUCCO DI LIMONE:
in bottiglia da 1 lt oppure 0,5 lt
- THE BUSTINE GUSTI VARI:
the verde, alla pesca, al limone, inglese, ai frutti di bosco, ecc. in bustine monodose in confezioni da 25 bustine
- TOFU NATURALE:
100% vegetale, in confezioni da almeno gr. 350
- UVA SULTANINA:
in sacchetti da 1 kg
- VANILLINA:
aroma di vanillina in bustine da 0,5 g in confezioni da 50-100 pezzi
- VINO BIANCO IN TETRABRICK:
vino da tavola bianco in tetrabrick da 1 lt
- VINO ROSSO IN TETRABRICK:
vino da tavola rosso in tetrabrick da 1 lt
- VINO IN BOTTIGLIA:
vino da tavola rosso/bianco in bottiglia di vetro da 750 ml tipo chianti o vermentino
- ZAFFERANO IN PASTA INSAPORITORE:
mise en place al sapore di zafferano in barattolo da kg 1
- ZUCCHERO A VELO: s
acchi da kg 0,5-1
- ZUCCHERO DI CANNA:
in buste da 0,5-1 kg
- ZUCCHERO DI CANNA IN BUSTINE:
bustine monodose da gr 5
- ZUCCHERO SEMOLATO:
in sacco da kg 1
- ZUCCHERO SEMOLATO IN BUSTINE:
bustine monodose da gr 5

2. PRODOTTI SURGELATI

2. 1 GENERI VARI

Descrizione del prodotto

Piatti pronti surgelati (lasagne, cannelloni, crespelle, torte salate, gnocchi di semolino alla romana, strudel salati).

Si tratta di prodotti semilavorati o precotti.

I prodotti devono essere consegnati surgelati in teglie di dimensioni catering; le teglie devono poter essere inserite nelle teglie GN 1/1 utilizzate nelle mense.

Paste fresche all'uovo ripiene surgelate (ravioli, tortellini, tortelli di carne), pasta per lasagne surgelata, gnocchi.

Queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdite di ripieno, nelle condizioni operative caratteristiche di un servizio di Ristorazione Collettiva.

Dovranno essere prodotti con buona tecnica di fabbricazione.

Il prodotto offerto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Per questi prodotti è richiesta l'assenza totale di ingredienti provenienti da carne suina, se non espressamente richiesta.

Pane e prodotti da forno (pane surgelato crudo e precotto, basi per pizze e focacce salate, pasta per pizza, focacce farcite, pizze, calzoni, croissant, sfogliatine).

Pietanze a base di latte pronte da cuocere. Per "prodotto a base di latte" s'intendono i prodotti lattiero-caseari, nonché i prodotti composti di latte.

Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la friggitura, con buona panatura.

Pietanze a base di pesce pronti da cuocere.

Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la friggitura.

Pietanze a base di vegetali pronti da cuocere.

Devono essere prodotti pronti per la cottura in forno o per la friggitura.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Deve essere espresso in etichetta dal produttore

Caratteristiche organolettiche

Il prodotto deve avere caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nel medesimo prodotto allo stato di buona freschezza e in particolare assenza di:

- essiccamento
- imbrunimento o colorazioni anomale
- odori anomali
- ammuffimento
- bruciature da freddo

Le paste all'uovo surgelate dovranno risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico; dovranno essere esenti da odori e sapori anormali dovuti a inacidimento e/o ad errate tecniche di conservazione; avere ottime caratteristiche microbiche.

I piatti pronti a base pesce devono essere privi di residui di pelle, squame, spine.

Il pane e i prodotti da forno dovranno avere le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche di un prodotto appena sfornato.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANELLI CIPOLLA PASTELLATI SURG.:

prodotto a base di cipolla bianca in forma di anelli con copertura di pastella

- ARANCINI DI RISO SURG.:

da 60 -70g, con ragù di carne bovina e in buste da 5-6 kg

- BOCCE PER PIZZA SURG. GR 600:

bocce prelievate, surgelate, a base di farina di grano tenero 0, acqua, in confezioni da 20 pz ca

- CALZONE SURG.:

ingredienti impasto (60-70%): farina di grano tenero tipo 00, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito di birra. Ingredienti farcitura (30-40%): polpa di pomodoro, mozzarella e origano. Da gr 240-250

- CANNELLONI RICOTTA/SPINACI SURG.:

ripieno 30% ca in peso sul totale; con besciamella e sugo al pomodoro senza carne, in teglie d'alluminio coperte, in scatole da 8 kg circ.

- CRESPELLE AL PROSCIUTTO E FORMAGGIO SURG.:

crespella ripiena di forma triangolare 60 - 70 gr con percentuale di ripieno del circa 60% in confezione da 3-5 kg

- CROISSANT RIPIENI SURG.:

croissant ripieni di crema o marmellata o cioccolato, prelievitati, surgelati singolarmente gr 90-95 circa in confezioni da 4-5 kg

- CROISSANT VUOTI SURG.:

croissant prelievitati, surgelati singolarmente da gr 80-85 in confezioni da 4-5 kg

- FOCACCIA CAPRESE SURG.:

330-350 gr, farcitura circa 30%, con pomodoro e mozzarella, surgelate, in scatole da 3-5 kg

- FOCACCIA RUSTICA SURG.:

330-350 gr, farcitura circa 30%, con prosciutto cotto e formaggio, surgelate, in scatole da 3-5 kg

- NUGGETS ALLE VERDURE SURG.:

g 20-40 cadauna, crocchette vegetariane surgelate, verdure circa 75%, in confezioni da 5-10 kg

- PANCROISSANT SALATI SURG.:

70-80 g cadauno, prodotto a sfoglia prelievitato , crudo, in confezioni da 2,5-5 kg

- PASTA PER LASAGNE SURG.:

sfoglie di pasta all'uovo delle dimensioni di una gastronom 1/1 circa, confezioni da 2 kg ca. interfogliati.

- LASAGNE AL RAGU' SURG.:

a base di pasta fresca all'uovo circa 25%, ragù di carne bovina senza suino circa 40%, besciamella circa 30% e formaggio tipo Grana Padano circa 3% in scatole da 10 kg circa.

- PANINI SG:

panini surgelati forme varie (rosetta, sfilatino, ecc.) ottenuti da farine senza glutine, formato da 70-80 g circa

- PIZZA MARGHERITA SURG.:

300 g surgelata diametro 27/28 cm a base di pomodoro e mozzarella in confezioni da 5-6 kg

- PIZZETTE MIGNON SURG.:

di pasta sfoglia, salate, mozzarella e pomodoro, da circa 20 gr ca, per buffet, in confezioni da 5 kg

- RAVIOLI RICOTTA/SPINACI SURG.:

percentuale di ricotta e spinaci non inferiore al 60% in confezioni da kg 5 ca.

- GNOCCHI ALLA ROMANA SURG.:
preparazione a base di semolino, uovo e formaggi, in rotoli pretagliati a fette in confezioni da 1 kg circa
- RUSTICI MISTI SURG.:
di pasta sfoglia, salati, ripieni misti, da circa 20 gr ca, per buffet, in confezioni da 5 kg
- SOFFICINI SURG.:
crepes impanate idonee per dieta lattoovo-vegetariana, da 50 g circa cadauna, ripieno pomodoro e mozzarella di circa il 25%, in confezioni da 5 kg ca.
- STRUDEL POMODORO/MOZZARELLA SURG.:
pezzi da 120 gr ca, pasta sfoglia circa 60% e ripieno circa 25%, in confezioni da kg 4 ca, prodotto idoneo per dieta lattoovo-vegetariana
- STRUDEL RICOTTA/SPINACI SURG.:
pezzi da 120 gr ca, pasta sfoglia circa 60% e ripieno circa 25%, in confezioni da kg 4 ca, prodotto idoneo per dieta lattoovo-vegetariana
- SUPPLI' SURG.:
g 60-80 cadauno, ripieni di pomodoro e mozzarella, percentuale di impanatura circa 10%, senza ingredienti derivati da carne e pesce, in confezioni da 10 kg ca.
- SUPPLI' SURG. ALLA BOSCAIOLA:
g 60-80 cadauno, ripieno a base di funghi, percentuale di impanatura circa 10%, senza ingredienti derivati da carne e pesce, in confezioni da 10 kg ca.
- TORTE SALATE AGLI ASPARAGI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca.
- TORTE SALATE AI CARCIOFI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca
- TORTE SALATE AI FUNGHI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca
- TORTE SALATE RICOTTA/SPINACI SURG.:
percentuale di pasta sfoglia circa 60%, in teglie di alluminio, confezionata singolarmente in pezzi da kg 2,5 ca
- TORTELLI DI CARNE SOLO MANZO SURG.:
percentuale di ripieno circa 30% (70% circa di carne), in confezioni da kg 5 COTOLETTA VEGETARIANA
- SURG.:
cotoletta vegetariana da forno da 100-120 g, prodotto idoneo per dieta lattoovo-vegetariana o vegana
- OLIVE ALL'ASCOLANA SURG.:
in confezioni da 2,5 kg in cartoni da 5-10 kg PANE ARABO SURG.: prodotto ottenuto da impasto a base di farina tipo 00 a media fermentazione, gr. 100 circa , sfuso in confezioni da 50 pz circa
- PASTA SFOGLIA STESA SURG.:
pasta sfoglia pronta all'uso in confezioni da 1 kg in scatole da 5-10 kg
- PIZZA SOLO POMODORO SURG.:
300 g circa, diametro 27/28 cm, sfuse in buste da 5-10 kg

2.2 PRODOTTI VEGETALI

Descrizione del prodotto

Prodotti vegetali surgelati confezionati

Ingredienti

Solo quelli relativi al prodotto, senza aggiunta di altri ingredienti o additivi

Indicazione del lotto di produzione

Dichiarata dal produttore

Caratteristiche organolettiche

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

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

Devono riportare "elevato grado di interezza", cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Inoltre dovranno risultare:

- accuratamente puliti, mondati e tagliati
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto d'origine
- la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

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

In generale tutti i prodotti richiesti non dovranno presentare:

- brinature superficiali delle confezioni
- alterazioni di colore ,odore o sapore
- bruciature da freddo
- parziali decongelazioni
- asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità
- ammuffimenti
- fenomeni di marcescenza

Gli **asparagi** non devono presentare parti staccate dal corpo principale, macchie di colore contrastante col normale colore, parti scolorate, corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto; devono essere poco fibrosi, cioè meno del 5% in peso del prodotto deve essere costituita da parte fibrosa.

I **cavolfiori** devono presentare infiorescenze ben formate, compatte e in boccio, non sbriciolate; macchie di colore contrastante col normale colore, porzioni scolorate, corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto.

Le **carote** devono essere consistenti, non germogliate, non legnose, ben spuntate; non devono presentare i seguenti difetti: corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto; macchie di colore contrastante col normale colore.

I **fagiolini** surgelati non devono essere macchiati, spuntati, frammentati, screpolati e non devono avere corpi estranei: steli, filamenti, baccelli, animali o loro parti; devono essere poco difettosi, cioè avere un numero complessivo di unità difettose non superiore al 10% in peso del prodotto, e meno del 5% in peso del prodotto costituito da unità con filamenti; devono avere sezione circolare, essere interi e molto uniformi.

Devono essere preparati da fagiolini freschi e maturi.

I **fagioli** non devono essere macchiati, frammentati, screpolati; non devono presentare corpi estranei: steli, filamenti, baccelli, animali o loro parti; devono essere poco difettosi cioè avere un numero complessivo di unità difettose non superiore al 5% sul peso del prodotto, molto uniformi, cioè almeno l'80% in peso del prodotto essere costituito da unità del calibro prevalente intorno ai 4 mm. di ampiezza. Devono essere preparati da fagioli freschi e maturi

I **finocchi** devono essere ben sviluppati, consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco; non devono presentare i seguenti difetti: macchie di colore contrastante col normale colore, porzioni scolorate, corpi estranei di qualunque natura, taglio imperfetto.

I **funghi** devono essere ben sviluppati consistenti, esenti da danni causati dal gelo sul prodotto fresco; non devono presentare i seguenti difetti: presenza di terra e di corpi estranei di qualsiasi natura, taglio imperfetto.

Le **patate** surgelate non devono presentare unità macchiate e macchie di colore anomalo, frammenti di patate, fessure trasversali e longitudinali, presenza di bucce.

I **piselli verdi** surgelati non devono presentare frammenti e pelli, piselli macchiati, piselli gialli; sono considerati e richiesti piselli poco difettosi i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto. Non dovranno avere cristalli di ghiaccio in eccesso. Devono essere preparati da piselli uniformi e maturi.

Gli **spinaci, bietole e erbette** devono essere molto puliti, privi di sostanze estranee e di parti asportabili dell'ortaggio; non devono essere presenti terra e terriccio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti: macchie di colore contrastante con il colore normale, porzioni scolorate, corpi estranei, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici.

Melanzane, peperoni e zucchini grigliate devono essere prodotti di primissima qualità sia quanto a materie prime utilizzate che quanto a risultato in termini gastronomici; impeccabili condizioni igieniche.

Le **zucchine** a rondelle devono risultare accuratamente pulite, mondate e tagliate; non si devono rilevare fitopatie, devono apparire separate e senza ghiaccio sulla superficie il calo peso dopo lo scongelamento deve essere minimo.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- AGLIO SURG:

aglio mondato a spicchi surgelato in confezioni da kg 1 ca.

- ASPARAGI SURG.:

in buste da 1 - 2,5 kg in scatole da 5-10 kg, tagliati e interi

- BIETA A COSTE PORZIONATA. SURG:

bieta surgelata in cubetti, confezioni da kg 2,5 ca.

- BIETA ERBETTA SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- BIETA ERBETTA SURG. BIO:

bieta proveniente da sistemi di produzione biologica in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- BROCCOLETTI SURG.:

cime di broccolo private della parte legnosa o comunque più dura del gambo, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CARCIOFI CUORI INTERI SURG.:

in confezioni di 1,5 - 2 Kg

- CAROTE A RONDELLE SURG.:

carote mondate in taglio rondella, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CAROTE A RONDELLE SURG. BIO:

carote provenienti da produzione biologica mondate in taglio rondella, surgelate in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- CAROTE A CUBETTI:

carote mondate in taglio a cubetti, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CAROTINE INTERE SURG.:

calibro circa 8-12 mm, lunghezza 3-4 cm, in buste da kg 2,5 ca. scatole da 10 kg ca.

- CAVOLFIOR E A ROSETTE SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLO NERO SURG.:

in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLO VERZA SURG.:

in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLO ROMANO SURG.:

in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10 kg.

- CAVOLINI BRUXELLES SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CHAMPIGNON SURG.:

funghi champignon tagliati a lamelle, colore chiaro, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CIME DI RAPA SURG.:

cime di rapa surgelate in confezioni da kg 2,5

- CICORIA SURG.:

in confezioni 2,5 kg in scatole da 5-10 kg, a cubetti

- CIPOLLE BORETTANE SURG.:

in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- CIPOLLE CUBETTI SURG.:

in buste da 5-10 kg

- CIPOLLE A FETTE SURG.:

in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10 kg.

- CONT. TRICOLORE SURG. (BROCCOLI,CAROTE,CAVOLFIOR E):

miscela di rosette di cavolfiori e broccoli e carote a rondelle, surgelati in confezione da kg 2,5 min.

- CONTORNO FANTASIA RUSTICA SURG.:

miscela di fagiolini, funghi champignon a lamelle, peperoni taglio stick, cipolla a cubetti, surgelati in confezioni da kg 2,5 min.

- CONTORNO MEDITERRANEO CON PATATE SURG.:

miscela di zucchine peperoni melanzane grigliate e patata a cubetti, in buste da 2,5-5 kg. in scatole da kg. 10 ca.

- CONTORNO CONTADINO SURG.:

miscela di fagiolini, carote e melanzane a cubetti, in buste da 2,5-5 kg. in scatole da kg. 10 ca.

- CROCCHETTE DI PATATE SURG.:

circa 25 g cadauna, panatura massima 20%, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- CUORI DI CARCIOFO A SPICCHI SURG.:

nr.30/50 per kg, in buste da 2,5-5 kg in cartoni da 5-10 kg

- FAGIOLINI VERDI FINI SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- FAGIOLINI VERDI FINI SURG. BIO:

fagiolini provenienti da produzione biologica, in buste da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- FAGIOLOTTI VERDI SURG.:

in buste da 1 - 2,5 kg

- FINOCCHI A SPICCHI SURG.:

in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- HAMBURGER VEGETALI:

pezzatura 110 g, in confezioni da kg 5 circa, devono contenere il 50% ca di prodotti vegetali (zucchine, melanzane, spinaci, peperoni..) indicati in etichetta

- MACEDONIA PER INSALATA RUSSA SURG.:

patate e carote a cubetti omogenei e piselli, surgelati in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- MELANZANE A TOCCHETTI SURG.:

melanzane a cubetti di circa 1-1,5 cm prefritte, surgelate in buste da 1-2,5 kg

- MELANZANE GRIGLIATE SURG:

melanzane a fette regolari tagliati longitudinalmente, grigliate e surgelate in buste da 2,5 kg min in scatole da 5-10 kg

- MISCELA ESTATE SURG.:

miscela di cavolfiore, carotine intere, piselli fini e fagiolini tagliati surgelati in confezioni da 2,5 kg min.

- MISCELA MESSICANA SURG.:

miscela di piselli, fagiolini tagliati, peperoni rossi a strisce, mais e carote a cubetti, surgelati in confezioni da kg 2,5 min.

- MISTO FUNGHI SURG.:

miscela di funghi a base di champignon, pioppini e porcini con possibilità di introduzione anche di altre specie edibili, surgelati in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- MISTO PER SOFFRITTO SURG.:

in confezioni da 1-2 kg

- PATATE A BASTONCINO PREFRITTE SURG.:

taglio a crudo sezione 10x10mm, almeno il 90% lunghezza 5-8 cm, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- PATATE A CUBO SURG.:

patate al naturale a cubo di dimensioni 2-3 cm, surgelate in confezioni da 2,5 kg min.

- PATATE A TOCCHI SURG.:

patate al naturale a tocchi di dimensioni variabili 2-4 cm, surgelate in confezioni da 2,5 kg min.

- PATATE A SPICCHI SURG.:

spicchi di patate senza buccia, prefritte, adatte per friggitrice e per forno, surgelate in buste da 2,5-5kg in scatole da 5-10Kg

- PATATE GAUFRETTES SURG.:

patate a fette, prefritte, surgelate, per friggitrice. Confezioni da Kg 2,5 circa in cartoni da 5-10 Kg

- PATATE NOVELLE SURG.:

diametro 15-30 mm, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- PATATE ROSTIES CIPOLLA SURG.:

rosties alla cipolla con patate fresche surgelate, per friggitrice. Confezioni da minimo Kg 2,5 circa in cartoni da 5-10 Kg

- PEPERONI A FALDE GRIGLIATI SURG.:

grigliati, rossi e gialli in buste da 2,5 kg in scatole da 5 kg

- PEPERONI A FALDE SURG.:

falde di peperoni al naturale mondate, rossi e gialli, surgelate in confezioni da kg 2,5 min.

- PISELLI FINI SURG.:

prodotto uniforme di calibro da 7.5 a 8.2 mm in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- PREZZEMOLO SURG:

prezzemolo tritato in confezioni da 0,5 – 1 Kg

- PUNTE DI ASPARAGI SURG.:

in buste da 1 - 2,5kg in scatole da 5-10 kg, tagliati e interi

- SEDANO CUBETTI SURG.:

in confezioni 2,5 - 5 Kg

- SPADELLATA CAMPAGNOLA SURG.:

Fagiolini, fagiolini gialli, carote, melanzane prefritte e cipolle. Confezioni da minimo 2,5 Kg in cartoni da 5-10 Kg.

- NSPADELLATA LIONESE SURG.:

con verdure e pancetta. Verdure totali > 60%: fagiolini, patate prefritte, funghi champignons, carote e cipolle. Confezioni da minimo 2,5 Kg in cartoni da 5-10 Kg.

- SPINACI A FOGLIE SURG.:

in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- SPINACI PORZIONATI SURG.:

spinaci a cubetti, surgelati, in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- SPINACI PORZIONATI SURG. BIO:

spinaci provenienti da sistema di produzione biologica, a cubetti, surgelati, in confezioni da 2,5-5 kg, in scatole da 5-10 kg

- TACCOLE SURG.:

in confezioni da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- VERDURE MISTE PER MINESTRONE SURG.:

richiesta la presenza di minimo di 12 tipi di verdura, in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- VERDURE MIX PASTELLATE SURG.:

con carciofi a spicchi, zucchine a stick, cavolfiore/broccoli a rosette, pastellati e surgelati in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- ZUCCA CUBETTI SURG.:

buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg

- ZUCCHINE A CUBETTI SURG.:
zucchina a cubetti dimensione 1 cm lato, al naturale, surgelate in buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg
- ZUCCHINE A RONDELLE SURG.:
buste da 2,5-5 kg in scatole da 5-10 kg
- ZUCCHINE GRIGLIATE SURG.:
zucchine a listarelle regolari tagliate longitudinalmente, grigliate e surgelate in buste da 2,5 kg min in scatole da 5-10 kg
- ZUCCHINE PASTELLATE SURG.:
zucchine a stick, pastellate, surgelate in confezione da kg 2,5

2.3 CARNI DI BOVINO, SUINO, POLLO, TACCHINO

Descrizione del prodotto

Carni surgelate e congelate e tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere Gallus) e tacchini (genere Meleagris).

Carni surgelate e congelate di bovino.

Carni macinate surgelate e congelate di bovino.

Carni surgelate e congelate di suino.

Carni surgelate e congelate miste (spiedini di tacchino e pollo con e senza suino).

Ingredienti

Per le carni miste, sarà necessario specificare gli ingredienti diversi dalla carne (es. peperoni negli spiedini).

Indicazione del lotto di produzione

Deve comparire sull'etichetta e sugli imballaggi secondari.

Caratteristiche organolettiche

Le carni non devono presentare scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento nel muscolo, segni di parziali congelazioni e devono presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

Le carni al momento della consegna non devono presentare:

- processi di essiccamento: le carni diventano asciutte, spugnose e hanno perduto buona parte degli aromi tipici di esse
- processi di imbrunimento: variazione di colore
- comparsa di odori e sapori anormali: odori di sego, di tanfo, acidulo, di sorcio o di selvatico, di amarognolo e odori di natura microbica
- processi di ammuffimento: determina variazioni di colore, odore e sapore e modificazioni chimiche del prodotto (sviluppo fungino)
- processi di putrefazione: cambiamento di sapore, colore e odore (putrido)
- processi di irrancidimento: cambiamento di colore, odore e sapore
- puzzo d'osso o "Stink bone": la carne ha un odore repellente e di putrido
- colorazioni anormali:
 - colorazione giallastra: comparsa in genere dopo 8 mesi di stoccaggio ed è conseguente a irrancidimento dei grassi. È quasi sempre associato a sapore acuto irritante.
 - colorazione brunastra: conseguente alla ossidazione dei pigmenti muscolari nelle masse profonde
 - colorazione grigio-giallastra: è conseguente alla sublimazione del ghiaccio ed alla formazione di bolle d'aria che fanno assumere alla carne sottostante un colorito più chiaro.
- bruciature da freddo o "Freezer burn": si presentano sottoforma di piccole aree rotondeggianti o irregolari di colorito brunastro in un primo momento e grigio-giallastro poi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- BOCCONCINI DI POLLO PANATI SURG.:
20-30 g cadauno, contenente circa il 70% di carne e la % deve essere dichiarata in etichetta, in confezione da kg 5 ca.
- CORDON BLEU SURG.:
120 ca. g cadauno, contenente circa il 60% di carne dichiarata in etichetta, in confezioni da kg 5 ca.
- COSCIO DI POLLO SURG.:
240-260 g, IQF e in scatole da max 10 kg, privo di porzioni di schiena
- COTOLETTA DI POLLO PANATA SURG.:
120 gr ca, contenente circa il 70% di carne dichiarata in etichetta, in confezioni da kg 5 ca.
- COTOLETTE TACCHINO PANATE SURG.:
120 gr ca, contenente circa il 70% di carne dichiarata in etichetta, in confezioni da kg 5 ca.
- FETTINA TACCHINO PORZIONATA SURG.:
prodotto a fette da gr 150 surgelato e separate una dall'altra, in confezioni da 5kg ca.
- HAMBURGER TACCHINO SURG.:
pezzatura 110-120 g, in confezioni da kg 5, devono contenere circa il 70% di carne di tacchino macinata indicata in etichetta

- KEBAB TACCHINO/POLLO SURG.:
preparato surgelato a base di carne di tacchino/pollo con spiedo verticale rotante in formato da 5-10 kg
- KEBAB PREPARAZIONE GASTR. SURG.:
preparato surgelato a base di carne di tacchino/pollo pronto all'uso, precotto e pretagliato, in confezioni da 1 kg e scatole da 5-10 kg
- PETTO DI POLLO FETTE SURG.:
fette interfogliate e surgelate da 150 gr, in confezioni da kg 5 ca
- PETTO DI POLLO SURG.:
petto di pollo privo di sterno e residui ossei e cartilaginei, surgelato in conf da kg 10 ca
- HAMBURGER MANZO 110 GR. SURG.:
hamburger di sola carne bovina, gr 110-120 ca, grasso 20% ca, surgelati e separati in confezioni da kg 10 ca
- HAMBURGER MANZO 80 GR. SURG.:
hamburger di sola carne bovina, gr 80 ca, grasso 20% ca, surgelati e separati in confezioni da kg 10 ca
- POLPETTE BOVINO SURG.:
da 25 gr cadauna IQF, devono contenere circa il 70% di carne bovina macinata, dichiarata in etichetta, in sacchi da 4-5 kg
- PREPARATO CARNE MACINATA SURG.:
solo carne di bovino adulto, con percentuale di grasso non superiore al 7% in confezioni sottovuoto da 2,5-5 kg LASCIARE PER EMERGENZE
- SPIEDINI CON SUINO SURG.:
composti da anca tacchino (30% circa), coscia o sovraccoscia di pollo (30% circa), salsiccia di suino (25% circa) e peperoni (15% circa), da gr. 90-100 (oppure 180-200), interfogliati in cartoni da kg 5 circa
- STINCO SUINO SURG.:
tagliato a metà e senza cotenna, da g 300-350, in confezioni da kg 5 ca.

2.4 PRODOTTI ITTICI

Devono essere di origine FAO 37 o FAO 27, rispettare la taglia minima di cui all'All. 3 del Regolamento (CE) n. 1967/2006 e non appartenere alle specie e agli stock classificati in "pericolo critico", "in pericolo", "vulnerabile", "quasi minacciata" dall'Unione Internazionale per la conservazione della natura.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANELLI TOTANO PANATI SURG.:
percentuale di totano ca 60% in buste da 1-2,5 kg, in cartoni da 5-10 kg
- BASTONCINI DI PESCE SURG.:
filetto di merluzzo in percentuale circa 60%, panati, in confezioni da 5-10 kg, surgelati
- BASTONCINI SURIMI SURG.:
percentuale di polpa di pesce 40% circa, in confezioni da 0,5-1 kg, surgelato
- COTOLETTE DI PESCE SURG.:
60% circa di merluzzo, g 80-100 cadauna, in confezioni da 2-3 kg in cartoni 4-6 kg, panate e surgelate
- COZZE INTERE SURG.:
in confezioni da kg 1-2,5
- COZZE SGUSCIATE SURG.:
IQF in confezioni da 1-2,5 kg in cartoni da 5-10 kg
- BACCALA' SURG.:
filetti di baccalà dissalati e ammollati da 180g circa in confezioni da 1-2 kg in cartoni da 5-10 kg
- FILETTI DI PLATESSA PANATI SURG.:
60% circa di filetto di platessa, g 80-100 cadauna, in confezioni da 2-3 kg in cartoni 4-6 kg, surgelato
- FILETTI DI SALMONE SURG.:
filetti di salmone con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelati in confezioni da kg 2,5-5 in cartoni kg 5-10
- FILETTI DI TROTA SALMONATA SURG.:
pezzatura uniforme gr 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelati, in cartoni da 5-10 kg
- FILETTI DI NASELLO SURG.:
pezzatura uniforme gr 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, in cartoni da 5-10 kg
- FILETTI DI PLATESSA SURG.:
pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato
- FILETTI DI MERLUZZO SURG.:
pezzatura uniforme gr180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, in cartoni da 5-10 kg.
- GAMBERI SGUSCIATI 30/50 SURG.:
IQF calibro 30/50 pezzi per kg, in confezioni da 1 kg in cartoni da 5-10 kg, surgelati
- MARLIN A TRINCI
pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato
- MISTO PESCE PASTELLATO SURG.:

60% circa di miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti pastellati in buste 2,5 kg min. in cartoni da 5-10kg,

- MISTO PESCE PER FRITTO SURG.:

miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti surgelati in buste 2,5 kg min. in cartoni da 5-10 kg,

- MISTO PESCE PER INSALATA SURG.:

miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti, bastoncini di surimi, cozze sgusciate, vongole sgusciate surgelati in buste 2,5kg min. in cartoni da 5-10kg, surgelato

- PESCE SPADA A TRINCI

pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato

- POLPETTI PULITI SURG.:

IQF in cartoni da 5-10 kg

- PREPARATO PER RISOTTI SURG.:

miscela di totani, calamari anelli e ciuffi, gamberetti, polpo in pezzi, cozze sgusciate, vongole sgusciate in buste 2,5 kg min. in cartoni da 5-10 kg

- SALMONE A TRINCI SURG.:

pezzatura uniforme gr 180 ca con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, in cartoni da 5-10 kg

- SEPIE FETTUCCINE SURG.:

in confezioni da 1-2 kg in cartoni da 5-10 kg, IQF

- SEPIE SURG.:

pulite ed eviscerate, in confezioni da 1-2 kg in cartoni da 5-10 kg, IQF

- SMERIGLIO A TRINCI SURG.:

pezzatura uniforme g 180 circa con esclusione delle parti più vicine alla coda

- TONNO A TRINCI

pezzatura uniforme g 180 con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato

- VERDESCA A TRINCI SURG.:

pezzatura uniforme g 180 circa con esclusione delle parti più vicine alla coda, surgelato, IQF

- VONGOLE CON GUSCIO SURG.:

in confezione da kg 1-2,5, IQF

- VONGOLE SGUSCIATE SURG.:

in lastre 0.5-1 kg in liquido di governo, in cartone da 5-10 kg

3. PASTA SECCA

3.1 PASTA SECCA

Descrizione del prodotto

Pasta secca alimentare ottenuta dalla trafilatura o laminazione e successivo essiccamento di impasti preparati con semola e semolati di grano duro e acqua, ai sensi del DPR 187/2001.

Paste secche all'uovo prodotta esclusivamente con semola di grano duro e con l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, prive di guscio, per un peso complessivo non inferiore a grammi 200 di uova per ogni chilogrammo di semola, ai sensi del DPR 187/2001.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore

Caratteristiche organolettiche

La pasta dovrà essere di semola di grano duro, perfettamente conservata ed essiccata, di un bel colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Non dovrà presentarsi frantumata, né avariata, né colorata artificialmente, né contenere polvere, sfarinati o corpi estranei di qualunque natura e dovrà inoltre essere indenne da parassiti animali e vegetali.

Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione della dita, con frattura vitrea e non deve presentare, in modo diffuso, difetti tipo:

- presenza di punti bianchi o neri;
- bottatura, venatura, bolle d'aria;

CARATTERISTICHE TECNICHE

- PASTA ALIMENTARE SECCA:

pasta in confezioni formato catering da kg. 3-5 nei seguenti formati: penne, mezze penne, sedani, sedanini, farfalle, fusilli, bucatini, conchiglie, pennette, mezze pennette, spaghetti, linguine, gomiti ecc.

- PASTA ALIMENTARE SECCA BIO:

pasta prodotta con farine di produzione biologica in confezioni formato catering da kg. 3-5 nei seguenti formati: penne, mezze penne, sedani, sedanini, farfalle, fusilli, bucatini, conchiglie, pennette, mezze pennette, spaghetti, linguine, gomiti ecc.

- PASTA ALIMENTARE INTEGRALE:

pasta prodotta con farine integrali in confezioni formato catering, anche addizionata con elementi di origine naturale che ne migliorano le caratteristiche nutrizionali lasciando inalterate le caratteristiche legate alla cottura

- PASTA ALIMENTARE SECCA FORMATI SPECIALI:

pasta in confezioni formato catering da kg. 3-5 nei seguenti formati: cavatelli, orecchiette, trofie, gnocchetti sardi, ecc.

- PASTA ALIMENTARE SECCA SG:

pasta secca vari formati (penne, sedani, ecc.) ottenuta da farine senza glutine, in confezione da 0,5 - 1 kg

- PASTA SECCA ALL'UOVO:

pasta secca all'uovo in confezioni catering da kg. 3-5, conservabili a temperatura ambiente, nei seguenti formati: tagliolini, tagliatelle, pappardelle ecc.

4. CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

CARNI AVICUNICOLE FRESCHE

Descrizione del prodotto

Carni fresche avicunicole: tutte le parti idonee al consumo umano ottenute dai volatili domestici appartenenti alle specie polli (genere *Gallus*), tacchini (genere *Meleagris*), conigli (*Oryctolagus cuniculus*).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti

Indicazione del lotto di produzione

Data di lavorazione e confezionamento

Caratteristiche organolettiche

Le carni avicole (pollo e tacchino) devono essere di classe A, di regolare sviluppo, di buona conformazione, e in ottimo stato di nutrizione in conformità a quanto indicato dal Reg. CE 543/2008 riguardo le modalità di applicazione del Reg. CE n. 1234/2007 per quanto riguarda le norme di commercializzazione per le carni di pollame. Se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate; se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (es. pollo a busto, faraona), privi di piume.

Le carni non devono presentare:

- aspetto viscoso
- colorazione verdastra (inizio putrefazione)
- odori sgradevoli
- inacidimento
- presenza di piume
- liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto

In particolare per:

POLLO A BUSTO

- la carne (muscoli scheletrici) deve essere di colorito bianco rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida, non infiltrata di sierosità
- i polli dovranno essere di età inferiore alle 10 settimane, con carni molto tenere, cartilagine sternale molto flessibile
- la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, dovrà essere avvenuta al massimo entro i due giorni precedenti la lavorazione
- dovranno essere privi di testa e collo
- le zampe dovranno essere tagliate a circa mezzo centimetro sotto l'articolazione
- i busti dovranno essere privi di intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio
- il busto non dovrà presentare fratture, edemi ed ematomi, e il dissanguamento dovrà risultare completo
- il grasso interno e di copertura deve essere distribuito in giusti limiti, non devono essere presenti ammassi adiposi nella regione perirenale e in quella della cloaca
- la pelle deve essere pulita, elastica e non disseccata, senza soluzioni di continuo, ecchimosi, macchie verdastri, e dovranno essere perfettamente toelettati, senza penne o piumole

PETTO DI POLLO

- colore roseo brillante uniforme
- assenza di ogni altra colorazione anomala
- superficie lucida
- consistenza compatta
- assenza di essudato
- assenza di contusioni e tracce di sangue
- ottima igiene superficiale

COSCE DI POLLO

- carne che cede uniformemente alla pressione con il dito
- carne colore bianco rosato uniforme

- odore tipico
- muscolatura ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso
- completamente dissanguate
- senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente privata di penne e piumole
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro, uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- non devono presentare ecchimosi sottocutanee, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni, fratture
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico.

GALLINA A BUSTO

fresca eviscerata

- senza testa e zampe
- **completamente spiumata**
- priva di lacerazioni e scottature
- assenza di odori e sapori impropri sgradevoli
- non devono essere presenti edemi, traumi, rotture ossee e imbrattamenti
- colore pigmentazione cutanea: bianco e giallo paglierino chiaro
- massa muscolare pettorale sufficientemente sviluppata

TACCHINO FRESCO FESA E ANCA

- color rosa pallido
- consistenza soda, non flaccida
- cartilagine sternale molto flessibile
- non deve presentare ammaccature sottocutanee
- dovrà essere completamente disossato
- il gozzo dovrà essere stato asportato
- la fesa sarà costituita da solo muscolo pettorale.

CONIGLI FRESCHI REFRIGERATI

- carne di colorito bianco-rosato chiaro
- buona consistenza della carne
- carne non flaccida
- essere di recente macellazione (compresa tra i due ed i cinque giorni)
- raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento
- completamente dissanguato
- perfettamente scuoiato e pronto per la cottura
- privo di zampe
- privo di testa
- eviscerato
- con breccia addominale completa
- essere esente da traumi, fratture, edemi, ematomi.

FEGATI DI POLLO

Fegati e cuori di pollo confezionati insieme; i fegati dovranno essere privati dalla vescichetta biliare.

SPIEDINI MISTI (POLLO/TACCHINO CON/SENZA SUINO)

- colore roseo uniforme
- assenza di ogni altra colorazione anomala
- consistenza compatta
- assenza di essudato
- ottima igiene superficiale

4.1 PRODOTTI A BASE DI CARNE

cotolette, cordon bleu, hamburger, involtini di pollo, sovracosce di pollo impanate

- assenza di essiccamento
- assenza di imbrunimento o colorazioni anomale
- assenza di odori anomali
- assenza di ammuffimento
- assenza di essudato
- ottima igiene superficiale

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ANCA DI TACCHINO:

esclusivamente di tacchino maschio con età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi , completamente disossata e senza pelle, peso unitario gr. 700 circa, in confezioni sottovuoto da 5-10 kg

- BUSTO DI POLLO APERTO E SCHIACCIATO:

peso unitario compreso tra kg. 1 e kg 1,1, in cartoni da 10-15 kg

- CONIGLIO INTERO:

proveniente da animali di età compresa fra gli 80 ed i 120 gg., non appartenenti alla categoria di riproduttori maschi e femmine. Peso unitario kg. 1,200 - 1,400; in cassette da 5-10 kg"

- **CORDON BLEU FRESCHI:**

120g circa cadauno, contenente circa il 60% di carne dichiarata in etichetta, in confezioni da kg 5 circa

- **OSCIA DI POLLO FRESCA:** cosce complete di fuso e sottocoscia senza schiena, di dimensioni uniformi di gr. 260/280 ed in confezioni da 2-5 kg
- **COSCIA DI POLLO FRESCA BIO:**

cosce complete di fuso e sottocoscia senza schiena, di dimensioni uniformi di gr. 260/280 ed in confezioni da 2-5 kg proveniente da allevamenti biologici

- **COTOLETTE DI POLLO PANATE FRESCHE:**

percentuale di carne 70% ca, 120 gr circa a porzione, in cartoni da 5 kg ca

- **COTOLETTE TACCHINO PANATE FRESCHE:**

percentuale di carne 70% ca, 120 gr circa a porzione, in cartoni da 5 kg ca

- **FEGATINI DI POLLO:**

fegati e cuori puliti in vaschette da 0,5 kg circa FESA TACCHINO MASCHIO: età compresa fra le 14 settimane e gli 8 mesi, completamente disossata e senza pelle, peso unitario circa 4 kg, senza ali, in confezioni sottovuoto da 8-12 kg

- **FETT. PETTO DI POLLO PORZ.:**

prodotto senza osso, privato di pelle e sterno e tagliato a filetti, con peso medio di gr. 150 a porzione, in vaschette da 2-3 kg

- **HAMBURGER TACCHINO ALLE ERBETTE:**

pezzatura 110 g, in confezioni da kg 5 circa, devono contenere l'80% ca di carne di tacchino macinata indicata in etichetta, con rosmarino

- **INVOLTINI DI POLLO:**

gr. 100 oppure 200 cad., ottenuto da sovraccoscia disossata di pollo, con pancetta (massimo 20%), sale e spezie, in vaschette da 0,5-1 kg, in cartoni da 5-10 kg

- **ORTAIOLE AGLI SPINACI:**

cotolette di carne di tacchino e pollo (min.30%) con spinaci (minimo 5 %), 120 gr circa a porzione, in cartoni da 5 kg circa.

PETTO DI POLLO FRESCO:

intero, senza osso, senza pelle, dal peso unitario compreso tra 0,5-0,8 kg, in vaschette da 2-5 kg

- **PETTO DI POLLO BIO:**

intero, senza osso, senza pelle, dal peso unitario compreso tra 0,5-0,8 kg, in vaschette da 2-5 kg proveniente da allevamenti biologici

- **POLLO A BUSTI:**

peso unitario compreso tra 1 e 1,1 kg in cartoni da 10-15 kg

- **SOVRACCOSCIA DI POLLO FRESCA:**

da sovraccoscia intera disossata pezzatura 160-180g in confezioni da 5 kg circa proveniente da allevamenti biologici

- **SOVRACCOSCIA DI POLLO FRESCA BIO:**

da sovraccoscia intera disossata pezzatura 160-180g in confezioni da 5 kg circa proveniente da allevamenti biologici

- **SPIEDINI FRESCHI SENZA SUINO:**

composti da anca tacchino (40% circa), coscia o sovraccoscia di pollo (40% circa) e peperoni (20% circa), da gr. 90-100 (oppure 180-200), interfogliati in cartoni da kg 5 circa o in vaschette multiple da ca 1-2 kg in atmosfera protettiva o modificata.

- **SPEZZATINO DI POLLO:**

proveniente da coscia o petto di pollo, privo di pelle, disossato e fatto a pezzetti, in confezioni sottovuoto da 3-5 kg

- **SPEZZATINO DI TACCHINO:**

proveniente da anca di tacchino maschio in cubi da 3-5 cm, in confezioni sottovuoto da 3-5 kg

4. 2 CARNI COTTE CONFEZIONATE SOTTOVUOTO O IN ATMOSFERA MODIFICATA

Descrizione del prodotto

Prodotti a base di carne di tacchino corrispondenti a preparazioni culinarie, cotte o precotte, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata e conservati mediante il freddo.

Ingredienti

Espressi in etichetta dal produttore

Indicazione del lotto di produzione

Espresso in etichetta anche come "data di lavorazione e confezionamento

Caratteristiche organolettiche

assenza di:

- essiccamento
- imbrunimento o colorazioni anomale
- odori anomali

- ammuffimento

CARATTERISTICHE TECNICHE

TACCHINO ARROSTO:

sottovuoto in pezzi da 1-2 kg

4.3 PRODOTTI D'UOVO

Descrizione del prodotto

Uova sode sgusciate: uova di gallina sode sgusciate in salamoia, refrigerate.

Prodotti d'uovo: prodotti ottenuti a partire dalle uova, dai loro diversi componenti o da loro miscele dopo la rimozione del guscio e della membrana.

Ingredienti

Uova pastorizzate

Indicazione del lotto di produzione

Data di produzione o analogo.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti devono avere odore tipico dell'uovo fresco e non presentare odore di uovo marcio (acido solfidrico).

Le uova sode sgusciate devono avere aspetto integro, non danneggiato, consistenza solida, colore dell'albume bianco, tuorlo centrato gusto tipico di uovo con percepibile sapore acidulo.

Per la produzione dei prodotti d'uovo non devono essere utilizzate uova che presentano:

1. ALTERAZIONI DA BATTERI

- Putrefazione verde: l'albume assume una colorazione verde e si evidenzia una forte fluorescenza
- Putrefazione incolore: il tuorlo si rompe e si mescola all'albume. All'apertura, l'uovo emana un odore repellente.
- Putrefazione nera: le uova appaiono opache ed emanano un odore putrido.
- Putrefazione rosa: comparsa di tinta rosa del contenuto dell'uovo
- Putrefazione rossa

2. ALTERAZIONI DA MUFFE

- Macchie superficiali
- Ammuffimento superficiale
- Putrefazione: l'albume assume un aspetto gelatinoso, rottura della membrana del tuorlo e mescolamento con l'albume
- Comparsa di sapori e odori anormali: odore e sapore di muffa o di terra, odore di fieno e sapori di pesce. La putrefazione delle uova è sempre preceduta dallo sviluppo di odore e sapore di cavoli cotti.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

Caratteristiche microbiologiche

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonelle che ne attesti l'assenza e la disponibilità del fornitore a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data della richiesta.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **ALBUME D'UOVO UHT:**

albume pastorizzato ottenuto dalla sgusciatura di uova senza altre aggiunte, in confezioni da litri 1

- **ROSSO D'UOVO PASTORIZZATO:**

prodotto ottenuto da tuorli di uova fresche sgusciate di Cat. A senza additivi, in brick da 1 LT.

- **UOVA LESSE S.V.:**

uova di cat. A, sgusciate e lesse, pezzi 60 circa a confezione. Il prodotto può essere consegnato anche conservato in salamoia in secchielli da 60 pezzi circa.

- **UOVA PASTORIZZATE 1 LT:**

prodotto ottenuto dalla sgusciatura d'uova intere fresche di Cat. A senza additivi, in brick.

5. CARNI FRESCHE REFRIGERATE E SALUMI

5.1 CARNI DI SUINO

Descrizione del prodotto

Carni fresche di suino, comprese quelle confezionate sotto vuoto o in atmosfera modificata, che non hanno subito alcun trattamento diverso dal freddo destinato ad assicurarne la conservazione. La carne deve provenire da suini maschi castrati o femmine del peso medio alla macellazione di Kg 160 (+ o - 10 Kg). Le carni possono presentare su ogni taglio anatomico eventuali altri marchi specifici dichiarati (es. marchi di filiera, di prodotto, ecc.).

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti, ad eccezione delle salsicce.

Indicazione del lotto di produzione

Data e luogo di macellazione.

Caratteristiche organolettiche

Le carni di suino fresco refrigerato devono:

- avere un colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta;
- avere una consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;
- avere i grassi presenti di colorito bianco e consistenza soda.

Le carni di suino fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- Colore pallido, consistenza flaccida, e viscosità superficiale con perdita di liquidi organici (carni PSE).
- Carni scure, consistenza dura ed aspetto asciutto (carni DFD).
- Comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento).
- Comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa, odore spermatico di verro).
- Inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo).
- Putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori).
- Ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata).
- Irrancidimento del grasso.

Preparazioni a base di carne macinata

Devono essere in ottimo stato di conservazione, non devono presentare colorazioni anomale, odore di rancido, marcio o altro. Le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3%. Non devono presentare processi di maturazione mefitica: odore di idrogeno solforato, sapore piccante ma non ripugnante, presenza di aree di colorito giallo-verdastro nella massa dell'impasto.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **ARISTA E PANCETTA DI SUINO ARROTOLATA:**

prodotto ottenuto da lonza (n. 3c da tabella B allegata) avvolto in pancetta (taglio 7 tabella B allegata) con cotenna, speziato tra la farcitura con erbe aromatiche, spezie, aglio e sale, già legato, pronto alla cottura in confezioni da kg 10 circa

- **BISTECCHINA DI SUINO CON OSSO:**

carne proveniente dal taglio del carrè di suino (n. 3a da tabella B allegata) comprendente la parte ossea vertebrale, tagliata e rifilata del peso di 180 g ciascuna, pronta all'uso, in confezioni da 5 kg circa

- **COSCIOTTO SUINO DISOSSATO:**

taglio coscio (n. 6 tabella B allegata) pronto all'uso, con cotenna, in confezioni da 5-10 kg circa

- **COSCIOTTO SUINO DISOSSATO SENZA COTENNA:**

taglio coscio (n. 6 tabella B allegata) privato della cotenna, rifilato dal grasso in eccesso e senza scarti, pronto all'uso in confezioni da 5-10 kg

- **IMPASTO DI SALSICCIA SOTTOVUOTO:**

prodotto ottenuto dalla macinatura fine di carni di suino opportunamente salate e speziate con contenuto in grassi non superiore al 30% in confezione da 3 kg circa

- **LONZA DI SUINO:**

taglio lonza (n. 3c tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, senza scarti, pronta all'uso in confezioni da 10-12 kg circa

- **LONZA DI SUINO:**

taglio lonza (n. 3c tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, senza scarti, pronta all'uso. Le carni devono derivare dalla macellazione di suini biologici certificati (Reg. CE n. 834/2007 e Reg. CE n. 889/2008) nati, allevati, macellati e sezionati in Italia.

LONZA SUINO TAGLIATA PER SCALOPPINE:
prodotto ottenuto dal taglio lonza (n. 3c tabella B allegata) tagliata in fette con peso unitario di 70 - 75 gr, rifilate dal grasso in eccesso, senza scarti, pronta all'uso in confezioni da 6/7 kg circa

- **PORCHETTA:**

prodotto cotto a base di carne di suino, sale e spezie, in confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da 4-5 kg circa

- **ROSTICCIANA SUINO:**

taglio puntine (n. 5 tabella B allegata), porzionate da 300 g - 400 g circa e rifilate dal grasso in eccesso, senza scarti pronta all'uso, in confezioni da 10-12 kg circa

- **SALSICCIA LUGANEGA:**

prodotto ottenuto dalla macinatura fine di carni di suino opportunamente salate e speziate con contenuto in grasso massimo del 30%, insaccate in budellina naturale, diametro 2-3 cm circa, confezionata sottovuoto in confezione da kg 2-3 circa

- **SALSICCIA SOTTOVUOTO:**

prodotto ottenuto dalla macinatura fine di carni di suino opportunamente salate e speziate con contenuto in grasso massimo del 30%, insaccate in budellina naturale e legata a distanza regolare, da gr 80 circa cad., confezionata sottovuoto in confezione da kg 5 circa

- **SCAMERITA SUINO:**

prodotto ottenuto dal taglio collo (n. 1 da tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, pronta in confezioni da 6/7 kg circa

- **SCAMERITA SUINO A FETTE:**

prodotto ottenuto dal taglio collo (n. 1 da tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, affettata e pronta, in fetta da gr. 150 cad, in confezioni da 5/7 kg circa

- **SPALLA SUINO SENZA OSSO:**

taglio spalla (n. 2 da tabella B allegata), rifilata dal grasso in eccesso, senza scarti, pronta all'uso, in confezioni da 5/7 kg circa

- **SPEZZATINO SUINO:**

prodotto ottenuto dal taglio spalla (n. 2 da tabella B allegata), tagliata in bocconcini da 30-35 g, con percentuale di grasso non superiore al 7%, in confezioni da 5 kg circa

5.2 CARNI BOVINE

Descrizione del prodotto

Carni fresche, atte al consumo umano, comprese quelle sottovuoto o in atmosfera modificata, che non abbiano subito alcun trattamento diverso dal freddo, destinato ad assicurarne la conservazione.

La carne deve:

- Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Possedere buone caratteristiche microbiologiche (vedi Reg CE n. 2073/2005).
- Essere priva di residui di sostanze ad attività antibatterica (sulfamidici, antibiotici ecc.), anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

Carni di bovino adulto

La carne deve provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE n. 1249/2008:

- categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine)
- conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);
- copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) o 3 (medio: media copertura di grasso, muscoli quasi ovunque coperti).

Carni macinate

Carni che sono state sottoposte esclusivamente ad un'operazione di macinazione in frammenti o ad un passaggio in un mulino elicoidali.

Ottenute da doppia macinatura di carni magre.

Ingredienti

Solo carne fresca senza aggiunta di altri ingredienti.

Etichettatura

L'etichettatura deve garantire la rintracciabilità della provenienza e dei percorsi delle partite di carne fornite così come previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000 ed assicurata l'etichettatura obbligatoria prevista dal citato Regolamento e dal Regolamento CE n.1825/2000.

Indicazione del lotto di produzione

Come da normativa citata.

Caratteristiche organolettiche

La carne di bovino adulto deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che hanno aspetto non eccessivamente marezzato, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve essere ben sgrassata e toelettata. In particolare per i tagli da rifilare, la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non potrà eccedere il 7%; i tagli pronti all'uso dovranno essere senza scarti.

L'odore della carne deve essere quello tipico del prodotto fresco; devono essere assenti odori, sapori estranei, ecchimosi, coaguli di sangue e peli.

Tutta la carne deve essere esente da sapori e da odori indesiderabili prima e dopo la cottura.

Le carni di bovino adulto fresco refrigerato al momento della consegna non devono presentare:

- Viscosità superficiale
- Comparsa di colorazioni anormali (colorazione verdastra e processo di imbrunimento)
- Comparsa di odori e sapori anormali (sapore di stantio e di terra, sapore di muffa)
- Inacidimento (sapore decisamente acido ed odore acidulo)
- Putrefazione (inverdimento del prodotto e comparsa di cattivi odori)

- Ammuffimento (comparsa sulla superficie della carne di particolari macchie di colore variabile a seconda della muffa interessata)
- Irrancidimento delle componenti lipidiche
- Verranno respinti tutti quei tagli di carni che non rispettino le caratteristiche suddette.
- La trippa dovrà avere:
- aspetto tipico
- colore biancastro
- odore gradevole, non acido
- consistenza soda ed elastica.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- 4 TAGLI B.A.:

carne ottenuta dal taglio posteriore (noce, groppa, fesa, sottofesa- tagli n. 6, 3, 7, 5 da tabella A allegata) rifilato con percentuale di grasso esterno di copertura non superiore al 7% ETTINA B.A.

- PORZIONATA:

fettina da gr. 150 ottenuta da taglio rosetta o scannello (n. 6 o 7 da tabella A allegata) rifilata dal grasso in eccesso, senza scarti, altezza delle fettine pari a 5 mm circa, pronta all'uso; in confezioni da 3 kg circa

- LAMPREDOTTO PRECOTTO:

abomaso bovino precotto e conservato sottovuoto

- NOCE B.A. PULITA PER ARROSTO:

taglio rosetta (n. 6 da tabella A allegata) rifilata dal grasso in eccesso, privata di scoperchiatura, senza scarti, pronta all'uso, in confezioni da 5/6 kg circa

- PETTO E FALDA DI B.A. SENZA OSSO:

taglio ottenuto dal disosso di una parte dell'anteriore, comprendete le prime 6 costole (n. 14 da tabella A allegata), rifilato dal grasso in eccesso, pronto all'uso, in confezioni da 5/6 kg circa

- PREPARATO CARNE MACINATA DI B.A.:

ottenuta da doppia macinatura di sole carni magre, con rapporto collagene proteine < 10%, percentuale di grasso 5-7%, in confezioni da 5/6 kg circa

- REALE B.A.:

taglio reale (n. 17 da tabella A allegata), rifilato dal grasso in eccesso, pronto all'uso

- SPALLA B.A.:

taglio derivante dalla sezione del quarto anteriore (reale e spalla, tagli n. 17, 11, 12, 13, 15, 16 da tabella A allegata), disossato e rifilato con percentuale di grasso esterno di copertura non superiore al 7%, in confezioni da 15 kg circa

SPEZZATINO DI B. A.:

carne ottenuta dal quarto anteriore, tagliato a bocconcini di 30/35 gr ciascuno, in confezioni di massimo 3 Kg; rifilato dal grasso in eccesso, senza scarti, pronto all'uso.

- TRIPPA B.A.:

Costituita da reticolo e rumine di bovino adulto cotti a vapore, tagliati a listarelle, struttura molle al tatto, colore tendente al bianco/grigio, confezionata sottovuoto.

5.3 SALUMI

Descrizione del prodotto

Devono rispondere ai requisiti del DM 21/09/05 ed essere privi di glutine

Carni salate cotte

Carni salate sottoposte prima o dopo il confezionamento, a procedimenti di cottura ed, in alcuni casi, affumicatura.

Devono essere ottenute da masse muscolari integre, con esclusione di prodotti "ricostruiti" e confezionati sottovuoto; si deve prevedere nel ciclo produttivo una pastorizzazione dopo il confezionamento. Devono essere prodotti senza aggiunta di polifosfati.

Insaccati cotti

Insaccati sottoposti a procedimenti di cottura, confezionati sottovuoto e senza aggiunta di polifosfati; non devono essere prodotti con budello bovino.

Si deve prevedere nel ciclo produttivo una pastorizzazione dopo il confezionamento.

Carni salate stagionate

Prodotti costituiti da intere regioni anatomiche o gruppi muscolari ben definiti in cui l'agente conservante è il sale, solo o associato ad altro mezzo conservativo.

Se in tranci o disossati, devono essere confezionati sottovuoto. Si devono rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica.

Insaccati stagionati

Se in tranci, devono essere confezionati sottovuoto; non devono essere prodotti con budello bovino.

Ingredienti

Definiti in etichetta dal produttore

Indicazione del lotto di produzione

Data di produzione o scadenza.

Caratteristiche organolettiche

Tutte le preparazioni di carne al momento della consegna non devono presentare:

- Sapori, odori e colorazioni anomali
- Processi di irrancidimento: colore giallastro, odore piccante e penetrante e sapore amarognolo, irritante, disgustoso
- Processi di rammollimento
- Processi di cristallizzazione: al taglio tra le masse muscolari sono presenti numerosi cristalli di grandezza variabile
- Processi di putrefazione: comparsa di "nuclei di putrefazione" di colore verdastro e di odore putrido e nauseante
- Processi di fermentazione acida: odore e sapore acidulo, colore opaco grigiastro
- Processi di alveolizzazione: presenza di vacuoli più o meno grandi e numerosi
- Spaccature: lesione dell'insaccato
- Processi di ammuffimento
- Processi di brinatura
- Processi di inaridimento
- Processi di rigonfiamento

Carni salate cotte

Non devono presentare difetti esterni e interni; in particolare, non devono presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, sacche di gelatina e spazi interni vuoti, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli, odori sgradevoli.

Il sapore deve essere tipico, dolce o affumicato, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare; deve avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben rifilato.

Insaccati cotti

L'impasto deve risultare omogeneo e non presentare granulosità.

Non deve presentare difetti, tipo:

"Patinosità" esterna o odori sgradevoli, grasso di colore anomalo, irrancidito o comunque degradato; odore, colore, sapore anomalo, comprovanti un cattivo stato di conservazione o altre alterazioni; gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite.

Carni salate stagionate

Non devono presentare depositi di tirosina (formazioni biancastre dure e lucenti, visibili ad occhio nudo delle dimensioni di 1-3 mm circa)

Insaccati stagionati Devono presentare impasto a grana uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con parte interna completamente matura. Il grasso non deve essere giallo né avere odore o sapore di rancido.

I prodotti devono risultare sufficientemente compatti e adatti ad essere affettati e non devono presentare:

- Filamentosità
- Processi di ingrigimento o imbrunimento: comparsa di colore grigiastro o grigiobrunastro.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- COPPA (CAPOCOLLO):

prodotto stagionato realizzato con carne di suino. Stagionatura 4 mesi; in rete confezionato sottovuoto. Peso 1 kg. circa.

- COPPA MONO:

Prodotto salato stagionato realizzato con carne di suino. Stagionatura 4 mesi. In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr. 80 circa a confezione

- FINOCCHIONA:

confezionata in rete, 30/45 gg. di stagionatura, peso 2/3 kg circa

di olive verdi denocciolate. Diametro 10 cm circa, confezionato sottovuoto. Peso per pezzo 2 kg circa.

- MORTADELLA:

prodotto cotto ottenuto da carni suine magre e lardello a cubetti. Senza polifosfati aggiunti. Confezionato sottovuoto. Diametro 20-22 cm, peso a pezzo kg 5 circa (mezza mortadella).

- MORTADELLA MONO:

prodotto cotto ottenuto da carni suine magre e lardello a cubetti. Senza polifosfati aggiunti. In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr. 80 a confezione

- PANCETTA ARROTOLATA:

prodotto ottenuto dalla stagionatura di pancetta di suino arrotolata e spezie. Stagionatura totale minima 40 gg. Grasso massimo 30-40%, in confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da kg 2,5 circa

- PANCETTA TESA:

prodotto ottenuto dalla stagionatura di pancetta di suino con cotenna, sale e spezie stagionatura totale min. 40 gg. Grasso massimo 30%-40%. In confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da kg 2,5 circa

- **PROSCIUTTO ARROSTO:**

prodotto cotto arrosto ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato e aromi. Senza polifosfati. Confezionato sottovuoto. Peso per pezzo kg 6-8 circa

- **PROSCIUTTO COTTO:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato con cotenna. Senza polifosfati, confezionato sottovuoto. Peso per pezzo 7-8 kg circa

- **PROSCIUTTO COTTO MONO:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato con cotenna. In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr. 80 a confezione

- **PROSCIUTTO COTTO SCELTO:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da cosciotto di suino disossato con cotenna. Massimo 10% di grassi. Senza polifosfati. Confezionato sottovuoto. Peso per pezzo da kg 7-8,

- **PROSCIUTTO CRUDO STAGIONATO SEMIDOLCE:**

prodotto ottenuto dalla stagionatura di cosciotto di suino con cotenna, sale e spezie, successivamente disossato; confezionato sottovuoto, stagionatura totale min. 12 mesi. Peso per pezzo 5-7 kg circa

- **PROSCIUTTO CRUDO MONO:**

prodotto ottenuto dalla stagionatura di cosciotto di suino con cotenna, sale e spezie, successivamente disossato; In confezioni sottovuoto monoporzione affettata, gr. 80 a confezione

- **PROSCIUTTO DI PRAGA SCELTO COTTO:**

prodotto cotto ottenuto da assemblati di cosciotto suino disossato e aromi. Senza polifosfati, in confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da 4-5 kg circa

- **SALAME MILANO:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, confezionato con rete per alimenti, periodo di stagionatura da 30 gg a 60 gg, peso a pezzo 2 kg. circa

- **SALAME MILANO MONO:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie e aromi, periodo di stagionatura da 30 gg a 60 gg, in confezione sottovuoto monoporzione, affettato, gr. 80 a confezione

- **SALAME NAPOLI:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie e aromi, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45 gg. diametro 6-7 cm. Peso a pezzo 2 kg circa

- **SALAME TOSCANO:** prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45 gg. confezionato in rete per alimenti. Peso a pezzo 3 kg circa

- **SALAME UNGHERESE:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45 gg. confezionato in rete per alimenti. Peso a pezzo 3-5 kg circa

- **SALAMINO PICCANTE:**

prodotto ottenuto dall'impasto di carni suine macinate e lardo con spezie, aromi, dal caratteristico sapore piccante, insaccato in budello naturale o sintetico, stagionato almeno 45 gg. confezionato in rete per alimenti o sottovuoto. Diametro 3-4 cm. Peso a pezzo 0,5 kg circa

- **SPALLA COTTA:**

prodotto cotto a vapore ottenuto da assemblati di spalla suino disossata. Senza polifosfati. Pezzi da kg 6-8, confezionato sottovuoto.

- **SPECK:**

prodotto ottenuto dalla stagionatura e affumicatura di cosciotto di suino disossato con cotenna, sale e spezie, stagionatura totale min. 20 sett. In confezioni sottovuoto. Peso per pezzo da kg 2,5 circa

5.4 CARNI COTTE CONFEZIONATE SOTTOVUOTO O IN ATMOSFERA MODIFICATA

Descrizione del prodotto

Prodotti a base di carne (suina e bovina) corrispondenti a preparazioni gastronomiche, cotte o precotte, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata e conservati mediante il freddo.

Ingredienti

Espressi in etichetta dal produttore

Indicazione del lotto di produzione

Espresso in etichetta anche come "data di lavorazione e confezionamento"

Caratteristiche organolettiche

assenza di:

- essiccamento
- imbrunimento o colorazioni anomale
- odori anomali
- ammuffimento

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **ARISTA COTTA:**

lonza di suino cotta in confezioni sottovuoto del peso di circa 2 kg

- COTECHINO PRECOTTO:
confezionato in materiale termoresistente.

- WURSTELL SUINO:
prodotto cotto ottenuto da carni suine macinate finemente in pezzi da 80 gr cad. in confezioni sottovuoto da 10-15 pezzi, in cartoni da 5 -10 kg

- WURSTELL POLLO/TACCHINO:

prodotto cotto ottenuto da carni di pollo (almeno 60%) e tacchino (15-20%), macinati finemente, in pezzi da 80 gr cad. in confezioni sottovuoto da 10-15 pezzi, in cartoni da 5-10 kg

Tabella A: denominazione tagli carne bovina

1 lombata
2 filetto
3 bicchiere o groppa
4 girello
5 lucertolo o sottofesa
6 rosetta o noce
7 scannello o fesa
8 pesce o campanello
9 muscolo posteriore
10 pancia
11 fesone di spalla
12 sorra
13 girello di spalla
14 petto
15 polso
16 muscolo anteriore
17 reale
18 punta di petto
19 giogo

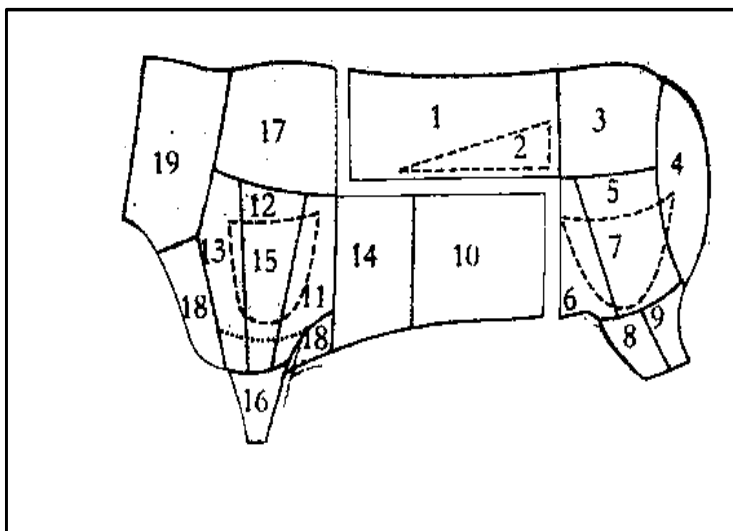
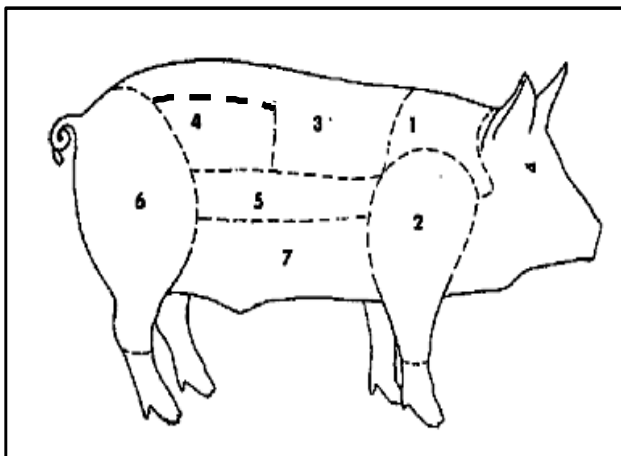


Tabella B: denominazione tagli carne suina

1 collo
2 spalla
3a carrè
3b lombata
3c lonza
4 filetto
5 puntine
6 coscio
7 pancetta



6. LATTICINI

6.1 LATTE

Descrizione del prodotto

Latte Latte pastorizzato di mucca da allevamenti nazionali alimentati nel rispetto della normativa comunitaria e nazionale in vigore. Il latte deve corrispondere ai requisiti igienico sanitari come da D.P.R. 14.1.97 n. 54 e Reg CE 853/04 per quanto riguarda l'intero processo di produzione.

Latte in polvere intero liofilizzato.

Burro Prodotto ottenuto da crema di latte vaccino centrifugato; il contenuto in materia grassa deve essere almeno l'82%.

Panna Prodotto ottenuto per centrifuga con crema di latte.

Creme pronte. Creme dessert fresche pastorizzate o UHT a base di latte, senza conservanti.

Ingredienti

Come da normativa comunitaria e nazionale in vigore

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Il latte deve avere colore opaco, bianco, tendente debolmente al giallo paglierino, sapore dolciastro, odore leggero e gradevole, non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali.

Il latte in polvere deve avere le stesse caratteristiche del prodotto fresco di provenienza.

Il burro deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie; su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la genuinità del prodotto (L n. 1526/56 e succ.) ed il buon stato di conservazione.

Tutti i prodotti devono avere:

- odore gradevole
- colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- sapore non amaro
- assenza di rigonfiamenti o screpolature
- non presentare consistenza gessosa né marciumi.

Caratteristiche chimiche

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

Il burro deve avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di olio di sesamo e amido
- materia grassa non inferiore a 82%, indice di rifrazione a 35°C tra 44 e 48
- acidi volatili solubili inferiori a 26 e insolubili fra 2 e 3,5.

La panna deve avere contenuto grasso minimo 20%, non deve contenere additivi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- BUDINI/ DESSERT GUSTI VARI 100 GR.:

prodotto UHT confezionato in vasetti singoli da gr. 100, in polipropilene per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità; gusti minimi richiesti: cacao, vaniglia, cream caramel.

- BURRO:

In panetto da gr. 1000 in pergamena vegetale o incarto alluminato, in cartoni da 5-10 kg

- BURRO MONOPORZIONE:

pezzi da 10-12 gr, in incarto alluminato, imballaggio secondario: astuccio in cartoncino teso con chiusura a sigilli contenente 120 pezzi ca.

- LATTE FRESCO INTERO LT 1 PIU' GIORNI:

in bottiglia di materiale plastico o in brick

- LATTE IN POLVERE:

latte intero liofilizzato in buste da kg 1 ca.

- LATTE U.H.T. INTERO DA LT. 1:

in tetrabrik

- LATTE U.H.T. PARZIALM. SCREMATO LT 0,5:

in tetrabrik

- PANNA U.H.T:

in tetrabrik da 500 cl

- PANNA FRESCA:

panna ottenuta dalla centrifuga e pastorizzazione del latte fresco, in confezioni da 0,5 - 1 litro

6.2 FORMAGGI

Descrizione del prodotto

Il nome di "formaggio" o "cacio" è riservato al prodotto che si ricava dal latte intero ovvero parzialmente o totalmente scremato, oppure dalla crema, in seguito a coagulazione acida o presamica, anche facendo uso di fermenti e di sale di cucina.

Caratteristiche:

Formaggi a pasta dura.

- coagulazione acido-presamica
- coagulo caseinico molto compatto e poco demineralizzato
- consistenza dura
- umidità bassa
- maturazione lunga
- cottura e pressatura della cagliata.

Formaggi a pasta filata.

- coagulazione acido-presamica
- coagulo caseinico o caseo-albuminoso mediamente demineralizzato
- consistenza tenera o dura
- umidità media o elevata
- maturazione rapidissima o media
- rassodamento coagulo per riscaldamento e filatura.

Formaggi freschi.

- coagulazione prevalentemente acida
- coagulo caseo-albuminoso destrutturato e demineralizzato
- consistenza tenera
- elevata umidità
- maturazione rapida
- nessuna cottura.

Formaggi a pasta molle.

- coagulazione acido-presamica
- coagulo caseinico uniforme strutturato e poco demineralizzato
- consistenza tenera o soffice
- umidità media o elevata
- maturazione rapida
- cottura assente o parziale.

Formaggi a pasta semidura.

- coagulazione tendenzialmente presamica
- coagulo caseinico compatto, ben strutturato e poco demineralizzato
- consistenza elevata
- umidità media
- maturazione media o lunga
- cottura, lavaggio e pressatura della cagliata.

Ingredienti

Formaggi a pasta dura, freschi, a pasta molle e a pasta semidura: latte, sale, caglio.

Formaggi a pasta filata: latte, sale, caglio, fermenti lattici.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore

Caratteristiche organolettiche

I formaggi dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione e non presentare alterazioni di nessun genere
- odore gradevole e tipico
- colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- sapore non amaro o piccante
- assenza di rigonfiamenti o screpolature
- non presentare consistenza gessosa né marciumi
- avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente duri.

Formaggi a pasta dura

Grana Padano:

- colore della pasta bianco o paglierino
- aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti, delicati struttura della pasta finemente granulosa, frattura radiale a scaglia
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non deve presentare difetti esterni tipo malcrescenze o altro
- deve essere stagionato almeno 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura
- deve essere idoneo ad essere grattugiato

Emmenthal:

- deve essere di solo latte vaccino
- deve presentare internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma
- la pasta dovrà essere morbida, fondente, untuosa, esente da sfoglia, di colore paglierino e sapore caratteristico, l'occhiatura scarsa

- deve esserne dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
- non deve presentare nessun difetto specialmente dovuto a fermentazioni anomale o altre cause

Pecorino:

- *Toscano*: Crosta liscia. Pasta di colore paglierino con piccole occhiature.
- *Romano*: Crosta liscia di colore marrone, cappata con olio o terra gialla. Pasta di colore bianca o paglierino, con struttura compatta.
- *Sardo*: crosta liscia, sottile di colore bianco o paglierino tenue. Pasta bianca, morbida, compatta o con rada occhiatura, dal sapore dolce-aromatico o leggermente acidulo.

Asiago:

- crosta sottile ed elastica, pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare, sapore delicato e gradevole.

Formaggi a pasta filata

Mozzarella fiordilatte, bocconcini di mozzarella: il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Provole dolce, Scamorza affumicata, Provolone:

- puro latte vaccino fresco
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.

Formaggi freschi

Formaggi spalmabili tipo QUARK: Consistenza morbida, pastosa, spalmabile, di colore bianco o paglierino.

Ricotta di latte vaccino, ricotta di pecora, pastorizzata: Ottenuta dalla lavorazione del siero di latte, struttura grumosa, non coerente, a pasta bianca, gusto dolce.

Formaggi freschi tipo caprino:

- prodotto con latte di capra o misto
- morbido, cremoso con pasta bianco candida e gusto delicato.

Formaggi a pasta molle

Stracchino, Crescenza:

- prodotto da puro latte vaccino fresco contenente fermenti lattici, caglio, sale;
- pasta omogenea e non eccessivamente molle
- non devono essere presenti difetti di sapore, odore, aspetto o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Robiola, Taleggio:

- prodotti da solo latte vaccino intero
- devono essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura.
- non devono presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Caciotta:

- Prodotta da latte vaccino intero
- Prodotta da latte misto di pecora e di vacca.

Gorgonzola dolce/piccante:

- prodotto da puro latte vaccino
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro dovuti a fermentazioni anomale o ad altre cause
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia
- la pasta deve avere un aspetto compatto e non troppo molle
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento.

Brie (francese):

- prodotto da puro latte vaccino intero pastorizzato
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altri dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non deve presentare difetti esterni
- la patina di muffa deve essere omogenea e solo esterna, senza infiltrazioni

Feta:

- prodotta con latte di capra e di pecora
- colore bianco intenso
- sapore piccante e salato
- pasta compatta ma friabile,
- odore "salino" dovuto alla lunga permanenza in salamoia.

Formaggi a pasta semidura

Fontina:

- prodotta da solo latte vaccino intero ad acidità naturale di fermentazione. crosta compatta, sottile, dello spessore di mm 2;
- pasta elastica, piuttosto molle, con scarsa occhiatura, fondente in bocca, di colore leggermente paglierino;
- non deve presentare alcun difetto né di sapore né di odore o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- sapore dolce caratteristico.

Edamer:

- Forma parallelepipedica, sapore delicato, crosta rossa.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- ASIAGO DOP A FORME:

in spicchi da 1-2 kg, in confezioni sottovuoto LASCIARE

- BRIE A FORME:

in forme da kg 1, in pergamena vegetale

- CACIOTTA:

formaggio da latte misto vacca/pecora in forme da kg 2-2,5

- CRESCENZA/STRACCHINO MONOPORZIONE:

di forma parallelepipedica, in carta pergamenata bianca ed impacchettato esternamente con materiale idoneo a stampa. Gr 100

- EDAMER:

Peso unitario kg. 2,5 ca, confezionato in materiale idoneo

- EMMENTHAL A TRANCI:

Peso unitario kg. 2,5 ca, con involucro protettivo, sottovuoto

- FETA GRECA:

in vaschette di polistirolo termosaldate, kg 1,5-2 con liquido di governo

- FONTINA A FORMA:

in spicchi da 1-2 kg, in confezioni sottovuoto

- FORMAGGIO MONOPORZIONE SPALMABILE:

formaggio fresco spalmabile confezionato singolarmente; gr. 100

- FORMAGGIO SPALMABILE TIPO QUARK:

formaggio fresco spalmabile in confezioni da Kg 0,5/1

- GORGONZOLA DOLCE:

tagliato in ottavi confezionato in film di alluminio inserito in vaschette termosaldate

- GRANA PADANO:

tagliato in ottavi in confezione sottovuoto

- MIX FORMAGGI GRATTUGIATI:

miscela di formaggi a pasta dura grattugiati in sacchetti in polietilene da kg. 1

- MIX FORMAGGI GRATTUGIATI DA BANCO:

miscela di formaggi a pasta dura grattugiati con 20-30% di Grana e/o Parmigiano Reggiano in sacchetti/confezioni di polietilene da kg. 1

- FORMAGGIO GRANA GRATTUGIATO:

grana grattugiato in sacchetti/confezioni di polietilene da 1 kg

- MOZZARELLA FIORDILATTE GR 100:

di forma tondeggiante-ovoidale, con imballaggio preconfezionato singolo e con presenza di idoneo liquido di governo

- MOZZARELLA A FILONI:

di forma parallelepipedica o cilindrica, da kg 1 imballaggio preconfezionato singolo in cartoni da 10 kg. Ca.

- MOZZARELLA CILIEGINE:

di forma tondeggiante-ovoidale, con presenza di idoneo liquido di governo, peso unitario di gr. 15 ca, confezionate in busta con peso netto Kg. 1 ca.

- PECORINO ROMANO GRATTUGGIATO:

in confezioni sottovuoto da kg 1

- PECORINO SARDO A FORME:

di forma cilindrica a facce piane, peso unitario kg. 3 ca.

- PECORINO TOSCANO DOP:

di forma cilindrica a facce piane, peso unitario kg. 3 ca.

- PECORINO TOSCANO SEMIFRESCO:

di forma cilindrica a facce piane, peso unitario kg. 3 ca.

- PROVOLA DOLCE A FILONI:

formaggio a pasta filata di forma cilindrica, paraffinato, formato da 2 kg ca.

- PROVOLONE:

in forma intera da kg. 6 ca.

- RICOTTA DI VACCA:

in vaschetta da kg. 1,5 ca. chiusa con film termosaldato

- RICOTTINA MONOPORZIONE:

in vaschetta da gr. 100

- ROBIOLA MONOPORZIONE:

in confezione da gr. 100

- SCAMORZA AFFUMICATA:

peso unitario kg. 1,5 ca. in confezione sottovuoto

- STRACCHINO/CRESCENZA DA KG 1:

confezionati in carta politenata in cartoni da 5 kg ca.

- TALEGGIO A FORME:

in forme da kg 2 ca

6.3 YOGURT

Descrizione del prodotto

Latte fermentato, ottenuto per via biologica con fermenti lattici; lo yogurt deve possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi, agli additivi e alla frutta aggiunti.

Ingredienti

Come da normativa comunitaria e nazionale in vigore

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Lo yogurt deve essere prodotto con latte intero, parzialmente o totalmente scremato e non deve contenere, nel caso di yogurt alla frutta, conservanti, neanche come residuo nella frutta.

Tutti i prodotti devono avere:

- odore gradevole
- assenza di muffe
- colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra
- sapore non amaro
- assenza di rigonfiamenti o screpolature
- non presentare consistenza gessosa né marciumi.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- YOGURT TRADIZION. GUSTI VARI 125 GR:

confezionato in vasetti singoli da 125 gr., in confezioni multiple da min. 8 pz prestampato, in PS per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità. Intero e magro. Gusti minimi richiesti: intero, magro, fragola, ananas, frutti di bosco, agrumi, albicocca, pesca, banana, caffè, ciliegia, vaniglia, cereali. Prodotto richiesto senza glutine

- YOGURT GUSTI VARI 125 GR BIO:

proveniente da produzione biologica, confezionato in vasetti singoli da 125 gr., in confezioni multiple da min. 8 pz prestampato, in PS per alimenti con capsula in alluminio saldata a garanzia di ermeticità. Intero e magro. Gusti minimi richiesti: intero, magro, fragola, ananas, frutti di bosco, agrumi, albicocca, pesca, banana, caffè, ciliegia, vaniglia, cereali, pera.

- YOGURT BIANCO SECCHIELLO:

yogurt bianco in secchio da 5 kg; senza zucchero.

7. ORTOFRUTTA

7.1 FRUTTA FRESCA, ORTAGGI FRESCHI

Descrizione del prodotto

Frutta fresca di stagione non sottoposta a processo di trasformazione; deve essere di 1ª categoria.

Ortaggi freschi di 1ª categoria.

Gli ortaggi devono essere di stagione, freschi, puliti e selezionati, devono essere maturi fisiologicamente, di recente raccolta, privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il miglior rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Non devono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo.

La verdura deve:

- essere conforme agli usi e disposizioni del mercato circa le parti e le porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere esente da difetti o tara di qualsiasi origine che possono alterare a giudizio insindacabile dell'Amministrazione i caratteri organolettici della verdura stessa.

Tolleranze di qualità

Categoria 1ª: il 10% in peso o in numero non rispondenti alle caratteristiche della categoria ma conformi a quelle della categoria 2

Gli ortaggi a bulbo dovranno avere le seguenti caratteristiche:

- I bulbi dovranno essere interi e di forma regolare, compatti e resistenti, esenti da danni causati dal gelo, esenti da germogli esternamente visibili, dovranno presentare colorazione tipica della varietà.
- Per le cipolle destinate alla conservazione le due tuniche esterne e lo stelo dovranno essere completamente secchi. Lo stelo dovrà essere ridotto o presentare un taglio non superiore ai 4 cm. di lunghezza
- L'aglio secco dovrà presentare lo stelo, la tunica esterna e quella che avvolge ciascun bulbillo completamente secca. I bulbi dovranno avere un diametro di almeno 55 mm.

L'ortofrutta deve in particolare rispondere ai seguenti requisiti:

- essere di recente raccolta;
- deve essere indicata chiaramente la provenienza sia sulla cassetta che sul Documento di Trasporto; presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie delle varietà ordinate;
- essere omogenea ed uniforme per specie, cultivar e varietà; le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, devono essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari (salvo restando le disposizioni particolari previste per ciascuna categoria merceologica);
- non esservi presenza di insetti infestanti né di attacchi di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e privi di terrosità, di altri corpi o prodotti eterogenei;
- essere indenne da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli stessi, quindi priva di sapori e odori anormali;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazione anche incipiente;
- priva del tutto di residui di antiparassitari e comunque nei limiti riportati nel Reg. CE 396/2005 e successivi.
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche od ultramaturazione;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nel Reg. CE 396/2005 e successivi, nonché i vari Reg. CE relativi alla commercializzazione.
- Le patate, cipolle ed aglio non devono essere trattati con gamma radiazioni ionizzanti.

Indicazione del lotto di produzione

Data di selezione/incassettamento/confezionamento

Caratteristiche organolettiche

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che presentino odori e/o sapori anormali e portino tracce di:

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

CARATTERISTICHE TECNICHE

ALBICOCCHE	1 ^a cat. Calibro 43-46
ANANAS	1 ^a cat.
ANGURIE	1 ^a cat. - peso non inferiore a kg 3 e non superiore a kg 6
ARANCE	1 ^a cat. Calibro 70-80
ARANCE BIO	calibro 70-80 proveniente da sistemi di produzione biologica

ARANCE ROSSE DI SICILIA

BANANE

CACHI

CLEMENTINI

CLEMENTINI BIO

FRAGOLE

KIWI

KIWI BIO

LIMONI

MANDARINI

MAPO

MELE

MELE ALTO ADIGE

MELE BIO

MELONE

MIAGAWA

PERE

PERE IGP

PESCHE NOCI

PESCHE

SUSINE

UVA

AGLIO

ALLORO

BASILICO

CAROTE

CAROTE BIO

CAVOLO CAPPUCCIO

CAVOLO CRAUTO

CAVOLO NERO

CAVOLO VIOLA

CAVOLO VERZA

CETRIOLI

CHAMPIGNON

CIPOLLA DORATA

CIPOLLA DORATA BIO

CIPOLLA ROSSA

CIPOLLINE BIANCHE

FINOCCHI

INSALATA

MELANZANE

MENTA FRESCA

PATATE

PEPERONI

POMODORI A GRAPPOLO

POMODORI INSALATARI

POMODORI CILIEGINI

PORRI

PREZZEMOLO

RADICCHIO

RADICCHIO BELGA

ROSMARINO

RUCOLA

SALVIA

SEDANO

SEDANO RAPA

TIMO

ZUCCA GIALLA

ZUCCHINE

prodotto I.G.P. ai sensi del Reg. CE n. 1107 del 12/06/96, Reg. UE n. 1117 del 06/11/13.

1^a cat. peso medio 145-175 gr.

1^a cat. Calibro 55-60

1^a cat. Calibro 54-64

Calibro 54-64 proveniente da sistemi di produzione biologica

1^a cat. calibro 22-30

1^a cat. calibro 110-120

Calibro 110-120 proveniente da sistemi di produzione biologica

1^a cat. calibro 40-50

1^a cat. calibro 63-74

1^a cat. Calibro 50-60

1^a cat. Calibro 75-80

prodotto I.G.P. ai sensi del Reg. CE n. 1855 del 14/11/05 e REG UE n. 263 del 18/03/13

Calibro 75-80 provenienti da sistemi di produzione biologica

1^a cat. peso compreso tra 1 e 1,5 kg; varietà invernale ed estiva

1^a cat. Calibro 54-64

1^a cat. Calibro 70-75

prodotto I.G.P. ai sensi del Reg. CE n. 134 del 20/01/98, Reg. CE n. 515 del 17/06/09 e Reg. CE n. 134 del 20/01/98

1^a cat. Calibro 61-67

1^a cat. pasta gialla o bianca Calibro 61-67

1^a cat. calibro 45-50

1^a cat.

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco proveniente da sistemi di produzione biologica

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco proveniente da sistemi di produzione biologica

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco 1^a cat

prodotto fresco

7.2 PRODOTTI IV GAMMA

Descrizione del prodotto

Verdure fresche mondate, lavate, tagliate, pronte all'uso, e confezionate in busta formato catering.

Le insalate IV gamma devono essere mondate, pulite, lavorate, tagliate e pronte per l'uso; devono essere freschissime, lavorate e confezionate massimo due giorni prima della consegna. Sono preferibili insalate trattate con ozono.

Tutte le operazioni di:

- ricevimento merce
- stoccaggio
- selezione
- mondata
- pelatura
- lavaggio
- lavorazione
- confezionamento
- stazionamento
- trasporto

devono essere eseguite secondo rigorose norme igieniche ed in conformità a quanto previsto dal Reg. CE 852/04; inoltre i vegetali consegnati pronti per l'uso devono avere caratteristiche igieniche ottime e rientrare nei limiti di contaminazione microbica sopra definiti, fino al termine del periodo limite di scadenza.

Ingredienti

Indicati dal produttore/confezionatore

Indicazione del lotto di produzione

Data di confezionamento.

Caratteristiche organolettiche

I vegetali in oggetto devono presentare le seguenti caratteristiche:

- privi di tracce di ossidazione, marciumi, annerimenti in corrispondenza al taglio;
- esenti da colori, odori, sapori anomali;
- esenti da muffe superficiali;
- esenti da parassiti e da corpi estranei.

CARATTERISTICHE TECNICHE

CAROTE FILANGE IV GAMMA	prodotto IV gamma di carote taglio filange, confezione da kg 0,5-1
FINOCCHI A LISTELLI IV GAMMA	prodotto IV gamma di finocchi taglio filangé, confezione da kg 0,5-1
INSALATA BIANCA IV GAMMA	prodotto IV gamma di misto di almeno due varietà tra: pan di zucchero, insalata romana, indivia, iceberg in base alla stagione, in proporzione variabile, in pezzi di dimensioni 2/3 cm trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
INSALATA MISTA IV GAMMA	prodotto IV gamma di misto tra radicchio rosso e almeno altre due varietà tra: pan di zucchero, insalata romana, insalata riccia, indivia, scarola in base alla stagione, in proporzione variabile, in pezzi di dimensioni 2/3 cm trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
INSALATA ICEBERG IV GAMMA	prodotto IV gamma di insalata iceberg in pezzi di dimensioni 2/3 cm trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
RADICCHIO VERDE IV GAMMA	prodotto IV gamma di radicchio verde in pezzi di dimensioni 2 cm circa trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
RADICCHIO ROSSO IV GAMMA	prodotto IV gamma di radicchio rosso in pezzi di dimensioni 2 cm circa trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
RUCOLA IV GAMMA	prodotto IV gamma di rucola, confezione da gr 500
SCAROLA IV GAMMA	prodotto IV gamma di scarola in pezzi di dimensioni 2 cm circa trasversali la lunghezza della foglia, confezione da kg 0,5-1
ZUCCA IV GAMMA	prodotto IV gamma in cubetti 5x5 cm, confezione da kg 2,5-5, privati di buccia e semi
PATATE PASTORIZZATE S/V	patate crude, pastorizzate a vapore, senza sale e grassi aggiunti. Prodotto da terminare di cuocere. Taglio a cubetti mm 22 circa, in busta sottovuoto da 2,5 kg circa in cartone da 5-10 kg

8. PANE E PRODOTTI DA FORNO

8.1 PANE

Descrizione del prodotto

Pane ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con farine di frumento tenero o integrale, acqua, lievito con o senza sale, secondo quanto previsto dalla legge n. 580/67 e al DPR n. 502/98.

La lievitazione deve essere biologica.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto, salvo espressa indicazione dell'articolo.

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

Il pane dovrà avere crosta dorata e croccante, mollica elastica con alveolatura regolare, gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro, alla rottura con le mani dovrà risultare con la crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica.

Non devono essere prodotti conservati con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerati.

Caratteristiche chimiche

Le farine impiegate per la produzione del pane, di tipo 0, dovranno possedere le caratteristiche di composizione relative al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge 580/67, e non dovranno essere trattate con sostanze imbiancanti o altre non consentite.

La farina impiegata per il pane integrale, non dovrà risultare addizionata artificialmente di crusca, né devono risultare residui di fitofarmaci, antiossidanti, conservanti o altro.

Il contenuto massimo tollerato nel pane di umidità sarà quello previsto dalla Legge n. 580/67.

I prodotti non dovranno contenere additivi o ingredienti non consentiti (Legge n. 580/67, DPR n. 502/98 e DM 31/3/1965), né prima né durante la lievitazione.

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **FRUSTINE TIPO BAGUETTE:**

pane tipo "0" con strutto, salato, ottenuto da lievitazione biologica, di forma allungata per arrotolamento. Gr 160. Il prodotto può esser fornito sfuso in ceste idonee protette con carta

- **PANE 2 FETTE BIANCO IMBUSTATO:**

pane comune di tipo "0" ottenuto da lievitazione biologica, in confezioni da due fette da gr. 30/35 l'una, in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione

- **PANE 2 FETTE INTEGRALE IMBUSTATO:**

pane lavorato con farina integrale, ottenuto da lievitazione biologica, in confezioni da due fette da gr. 30/35 l'una in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione

- **PANE CASALINGO TIPO TOSCANO:**

pane comune di tipo "0" ottenuto da lievitazione biologica, da kg 1. Il prodotto può esser fornito sfuso in ceste idonee protette con carta.

- **PANE PREAFFETTATO A FILONI:**

pane comune di tipo "0" ottenuto da lievitazione biologica, confezionato a filoni affettati da kg 1 circa.

- **PANINO INTEGRALE IMBUSTATO:**

pane comune ottenuto con farina integrale di grano tenero. Forma richiesta banana o spaccatella. Confezionato in monoporzione in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione. Gr 60-65

- **PANINO PER HOT DOG:**

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e olio extravergine, di tipo brioscato. Di forma ovoidale e peso 80-100 gr; il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto protette con carta oppure in confezione multipla in involucri idonei e deve avere una shelf life di minimo 3 giorni

- **PANINO BIANCO IMBUSTATO:**

pane speciale di tipo ""0"" con o senza sale; forma richiesta banana o spaccatella; confezionato in monoporzione in film plastico traforato o idonea confezione sigillata monoporzione. Gr 60-65.

- **PANINI SFUSI:**

pane speciale di tipo ""0"" con o senza sale; di varie forme; gr 80 – 100. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto protette con carta

- **PANINO MORBIDO:**

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e strutto, di tipo brioscato. Di forma ovoidale e peso 35 gr in confezione multipla di massimo 20pz in involucri idonei.

- **PANINO PER HAMBURGER:**

pane speciale a base di farina tipo "0", con sale e olio extravergine di oliva, di tipo brioscato con semi di sesamo sulla superficie. Di forma rotonda e peso 80-100 gr; il prodotto può essere fornito sfuso in ceste,

idonee al trasporto, protette con carta oppure in confezione multipla in involucri idonei e deve avere una shelf life di minimo 3 giorni.

- **PANI SPECIALI:**

preparati con farine di cereali, e/o tipo 2, e/o kamut, e/o farro con lievitazione biologica, con semi di girasole, sesamo, papavero ecc., confezionati in filoni affettati da 1 kg circa

8.2 PRODOTTI DA FORNO FRESCHI

Descrizione del prodotto

Prodotti da forno freschi.

Basi per pizza fresche, pronte all'uso, preparate con farina di grano tenero del tipo "0", con e senza pomodoro.

Focaccia fresca, preparata con farina di grano tenero del tipo "0" a lievitazione biologica, olio extravergine d'oliva.

Dolci a tranci e torte fresche, porzionati (crostate alla marmellata o crema o cioccolato, crostata di semolino e cioccolato, strudel, torta al limone, torta di mele, torta del nonno/nonna, torta di mele e crema, torta di noci, torta mimosa, torta paradiso, sacher).

Paste fresche.

Dolci e paste dovranno essere realizzate con ingredienti idonei per la conservazione in luogo fresco e asciutto (es. crema pasticcera a freddo), e confezionati in vassoi/scatole di cartone incartati con pellicola termoretraibile.

Ingredienti

Non devono essere diversi da quelli caratterizzanti il prodotto

Indicazione del lotto di produzione

Indicazione n° di lotto o data di scadenza indicata dal produttore.

Caratteristiche organolettiche

I prodotti da forno non devono presentare odore e sapore sgradevole; devono essere croccanti e spezzarsi nettamente quando sottoposti a masticatura o a frattura manuale, essere di recente produzione e non avere colore anormale

CARATTERISTICHE TECNICHE

- **BASI BIANCHE PER PIZZA:**

preparate con farina di grano tenero del tipo "0" con lievitazione biologica, altezza della pasta omogenea, non superiore a 1 cm., pronta all'uso, dimensione cm. 60 x 40

- **BASI ROSSE PER PIZZA:**

preparate con farina di grano tenero del tipo "0" con lievitazione biologica, altezza della pasta omogenea, non superiore a 1 cm., pronta all'uso, con l'aggiunta di salsa di pomodoro, dimensione cm. 60 x 40

- **FOCACCINA:**

prodotto fresco ottenuto dall'impasto di farina tipo "0", a lievitazione biologica con aggiunta di olio extravergine di oliva e sale, di forma rotonda. Il prodotto deve avere altezza sufficiente al taglio per farcitura (circa 3 cm). Gr. 100-110. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto e protette con carta

- **FOCACCIA ALLE VERDURE:**

preparato con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60 x 40; altezza circa cm 3; farcitura con melanzane, zucchine, patate, pomodori, cipolle, ecc.

- **FOCACCIA CON PATATE:**

preparato con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60 x 40; altezza circa cm 3; farcitura patate ed erbe aromatiche

- **FOCACCIA CON POMODORO:**

preparato con farina di grano tenero tipo "0" con lievitazione biologica; altezza della pasta omogenea; pronta all'uso; dimensione cm 60 x 40; altezza circa cm 3; farcitura con pomodori o pomodorini a fette

- **SCHIACCIATA TOSCANA LUNGA:**

prodotto ottenuto dall'impasto di farina tipo "0", a lievitazione biologica con aggiunta di olio extravergine di oliva (è ammessa anche presenza di strutto), di forma allungata ottenuta per spianatura dell'impasto lievitato, da kg 1. Il prodotto deve avere altezza di cm 4 circa, sufficiente al taglio per farcitura. Il prodotto può essere fornito sfuso in ceste idonee al trasporto, protette con carta. H cm 8

- **DOLCI A TRANCI:**

dolci porzionati a tranci di gr. 90 circa; confezionati in scatole di cartone e racchiuse ermeticamente con materiale idoneo. Conservabili a temperatura ambiente

- **PASTE FRESCHE:**

paste/dolci monoporzione gr. 60 circa; confezionate in scatole di cartone e racchiuse ermeticamente con materiale idoneo. Conservabili a temperatura ambiente.

- **TORTE FRESCHE:**

dolci interi in scatole di cartone racchiuse ermeticamente con materiale idoneo (torta mantovana, crostata marmellate vari gusti, crostata cioccolato, crostata di frutta, torta di mele, torta al cioccolato).