



**COMUNE DI CORNAREDO**

Città Metropolitana di Milano

Ufficio Provveditorato/Gare/Contratti

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

Allegato n. 1

Dicembre 2018

## INDICE

|  |    |
|--|----|
| NOTE .....   | 5  |
| LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI .....        | 5  |
| CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI .....                       | 13 |
| CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI .....                     | 14 |
| TABELLE FOOD .....   | 15 |
| CONDIZIONI GENERALI .....  | 15 |
| PRODOTTI CARNEI .....  | 18 |
| BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO .....                               | 18 |
| VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO .....                         | 18 |
| SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO .....                     | 19 |
| CONIGLIO FRESCO .....  | 19 |
| POLLO FRESCO REFRIGERATO .....                                       | 20 |
| TACCHINO FRESCO REFRIGERATO .....                                    | 21 |
| SALUMI .....   | 22 |
| BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP .....                                  | 22 |
| SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI) .....                            | 22 |
| PANCETTA .....   | 23 |
| PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI .....            | 23 |
| PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P. ....                      | 24 |
| PRODOTTI LATTIERO CASEARI .....                                      | 25 |
| LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT .....                                | 25 |
| PANNA UHT DA CUCINA .....  | 25 |
| BURRO .....  | 25 |
| YOGURT .....   | 26 |
| FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI .....                                | 26 |
| FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA .....                       | 26 |
| FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA .....                                     | 27 |
| FORMAGGI A PASTA PRESSATA .....                                      | 27 |
| FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA, FRIBURGO) ..... | 28 |
| GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ....                | 28 |
| FORMAGGI MOLLI CON CROSTA .....                                      | 28 |
| RICOTTA .....  | 29 |
| OVOPRODOTTI .....  | 30 |
| OVOPRODOTTI PASTORIZZATI .....                                       | 30 |
| UOVA FRESCHE .....   | 30 |
| PRODOTTI ITTICI .....  | 31 |
| PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI .....                          | 31 |
| PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI .....  | 32 |
| FRUTTA FRESCA .....  | 32 |
| PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI .....                                      | 32 |
| PATATE .....   | 33 |
| PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI .....                                    | 34 |
| FRUTTA SECCA SGUSCIATA .....   | 35 |
| FUNGHI SECCHI .....  | 35 |
| SPEZIE E CONDIMENTI .....  | 36 |

|  |    |
|--|----|
| ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE.....  | 36 |
| PREPARATI PER BRODO.....   | 36 |
| ZUCCHERO .....   | 36 |
| SALE FINE – GROSSO .....   | 37 |
| OLI DI OLIVA E DI SEMI.....  | 37 |
| ACETO .....  | 38 |
| SCATOLAME.....   | 39 |
| POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI).....                              | 39 |
| CONCENTRATO DI POMODORO .....  | 39 |
| VERDURE AL NATURALE.....   | 39 |
| OLIVE IN SALAMOIA.....   | 40 |
| CAPPERI SOTTO SALE.....  | 40 |
| FRUTTA SCIROPATA.....  | 41 |
| PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA .....   | 41 |
| PESTO ALLA GENOVESE.....   | 41 |
| GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI.....  | 42 |
| FARINA BIANCA.....   | 42 |
| FARINE DIVERSE.....  | 42 |
| PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO .....  | 43 |
| PASTA ALL’UOVO SECCA .....   | 43 |
| PASTA RIPIENA FRESCA, SECCA O SURGELATA.....   | 44 |
| RISO .....   | 44 |
| LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....   | 44 |
| GNOCCHI DI PATATE .....  | 45 |
| PANE FRESCO.....   | 45 |
| PANE IN CASSETTA (PANCARRE’).....  | 46 |
| GRISSINI STIRATI ALL’ACQUA/CONDITI .....   | 46 |
| BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA .....   | 46 |
| PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE .....   | 47 |
| BISCOTTI.....  | 47 |
| PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE.....               | 47 |
| FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI.....  | 48 |
| CRACKERS E TARALLI .....   | 48 |
| ALTRI PRODOTTI .....   | 49 |
| INFUSI.....  | 49 |
| DESSERT PRONTI UHT .....   | 49 |
| LIEVITO VANIGLIATO .....   | 49 |
| MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA.....   | 50 |
| MIELE .....  | 50 |
| GELATI .....   | 51 |
| CIOCCOLATO BARRETTA .....  | 51 |
| BEVANDE.....   | 52 |
| ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE<br>CARBONICA..... | 52 |
| NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA .....   | 52 |
| VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI .....   | 52 |
| PRODOTTI DIETETICI.....  | 53 |
| PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI .....   | 53 |

|   |    |
|---|----|
| PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI.....   | 53 |
| PRODOTTI GLUTINATI .....  | 54 |
| PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI.....  | 54 |
| PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT .....                               | 55 |
| BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA.....                                | 55 |
| OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI .....  | 55 |
| LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE) .....  | 56 |
| LATTE DI SOIA .....   | 56 |
| CREMA DI RISO .....   | 57 |
| PUREA DI FRUTTA.....  | 57 |
| TABELLE NON FOOD.....   | 59 |
| CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE .....                                     | 59 |
| CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO.....  | 59 |
| VASSOIO NEUTRO.....   | 59 |
| VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE .....                | 59 |
| VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE ..... | 59 |
| STOVIGLIE DI PLASTICA .....   | 59 |
| STOVIGLIE IN MELAMINA.....  | 60 |
| STOVIGLIE IN CERAMICA .....   | 60 |
| BICCHIERI DURALEX.....  | 60 |
| POSATE DI PLASTICA.....   | 60 |
| POSATE IN ACCIAIO INOX.....   | 60 |
| TOVAGLIAME DI CARTA.....  | 61 |
| CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA .....  | 61 |
| CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO .....  | 61 |

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

**SEZIONE I  
DERRATE ALIMENTARI**

## NOTE

### LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi “valori di letteratura”.

| CATEGORIA  | PARAMETRO                           | VALORE LIMITE | UNITA' DI MISURA |
|--|-------------------------------------|---------------|------------------|
| <b>ACQUA</b>   |                                     |               |                  |
| Acqua in caraffa   | Spore di Clostridi solfitoriduttori | assenti       | ufc/100ml        |
| <b>BEVANDE</b>   |                                     |               |                  |
| Bibite analcoliche   | Conta delle colonie a 30°C          | 200           | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Coliformi fecali                    | 10            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Staphylococcus aureus               | 50            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Clostridi solfito riduttori         | 10            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Muffe                               | 10            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Escherichia coli                    | 10            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Staphylococcus aureus               | 10            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Coliformi totali                    | 10            | ufc/g            |
| Bibite analcoliche   | Lieviti                             | 10            | ufc/g            |
| Succhi di frutta   | Conta delle colonie a 30°C          | 1.000         | ufc/g            |
| Succhi di frutta   | Muffe                               | 10            | ufc/g            |
| Succhi di frutta   | Lieviti                             | 10            | ufc/g            |
| <b>CARNE, PRODOTTI CARNEI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE</b> |                                     |               |                  |
| <i>PRODOTTI COTTI</i>  |                                     |               |                  |
| Mortadella, wurstel, zampone e cotechino                     | Conta delle colonie a 30°C          | 30.000        | ufc/g            |
| Mortadella, wurstel, zampone e cotechino                     | Enterococchi                        | 50            | ufc/g            |
| Mortadella, wurstel, zampone e cotechino                     | Staphylococcus aureus               | 50            | ufc/g            |
| Mortadella, wurstel, zampone e cotechino                     | Clostridi solfito riduttori         | 10            | ufc/g            |
| Mortadella, wurstel, zampone e cotechino                     | Muffe                               | 10            | ufc/g            |
| Mortadella, wurstel, zampone e cotechino                     | Coliformi totali                    | 100           | ufc/g            |
| Prosciutto cotto   | Enterococchi                        | 50            | ufc/g            |
| Prosciutto cotto   | Staphylococcus aureus               | 50            | ufc/g            |
| Prosciutto cotto   | Clostridi solfito riduttori         | 10            | ufc/g            |
| Prosciutto cotto   | Conta delle colonie a 30°C          | 100.000       | ufc/g            |
| <i>PRODOTTI CRUDI</i>  |                                     |               |                  |
| Carne cruda refrigerata tagli o porzioni                     | Staphylococcus aureus               | 100           | ufc/g            |
| Carne cruda refrigerata tagli o porzioni                     | Clostridi solfito riduttori         | 50            | ufc/g            |
| Carne cruda refrigerata tagli o porzioni                     | Coliformi totali                    | 1.000         | ufc/g            |
| Carne cruda refrigerata tagli o porzioni                     | Coliformi fecali                    | 1.000         | ufc/g            |
| Carne macinata   | Coliformi fecali                    | 1.000         | ufc/g            |
| Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola          | Enterococchi                        | 1.000         | ufc/g            |
| Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e                   | Staphylococcus aureus               | 100           | ufc/g            |

|   |                             |           |         |
|---|-----------------------------|-----------|---------|
| bresaola  |                             |           |         |
| Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola | Conta delle colonie a 30°C  | 10.000    | ufc/g   |
| Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola | Coliformi totali            | 1.000     | ufc/g   |
| Salame  | Enterococchi                | 500       | ufc/g   |
| Salame  | Staphylococcus aureus       | 500       | ufc/g   |
| Salame  | Coliformi totali            | 1.000     | ufc/g   |
| Salsiccia   | Enterococchi                | 5.000     | ufc/g   |
| Salsiccia   | Coliformi totali            | 5.000     | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI</b>               |                             |           |         |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Conta delle colonie a 30°C  | 10.000    | ufc/g   |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Enterococchi                | 100       | ufc/g   |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne      | Coliformi totali            | 100       | ufc/g   |
| <b>CEREALI, DERIVATI, PASTE E PRODOTTI DA FORNO</b> |                             |           |         |
| <b>CEREALI</b>                                      |                             |           |         |
| Cereali   | Muffe                       | 10.000    | ufc/g   |
| Cereali   | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Cereali   | Escherichia coli            | 1.000     | ufc/g   |
| Cereali   | Coliformi totali            | 10.000    | ufc/g   |
| Cereali   | Lieviti                     | 10.000    | ufc/g   |
| <b>FARINE</b>                                       |                             |           |         |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Muffe                       | 10.000    | ufc/g   |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Coliformi totali            | 10        | ufc/g   |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Lieviti                     | 10.000    | ufc/g   |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Staphylococcus aureus       | 10        | ufc/g   |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Farine di grano duro o di grano tenero              | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| <b>PASTE</b>  |                             |           |         |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Enterococchi                | 100       | ufc/g   |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Muffe                       | 100       | ufc/g   |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Coliformi totali            | 10.000    | ufc/g   |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Lieviti                     | 100       | ufc/g   |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Paste all'uovo industriali secche                   | Enterococchi                | 100       | ufc/g   |
| Paste all'uovo industriali secche                   | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Paste all'uovo industriali secche                   | Muffe                       | 10        | ufc/g   |
| Paste all'uovo industriali secche                   | Coliformi totali            | 1.000     | ufc/g   |
| Paste all'uovo industriali secche                   | Lieviti                     | 10        | ufc/g   |

|   |                            |           |         |
|---|----------------------------|-----------|---------|
| Paste all'uovo industriali secche   | Salmonella spp             | assenti   | ufc/25g |
| Paste all'uovo industriali secche   | Conta delle colonie a 30°C | 1.000.000 | ufc/g   |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate  | Salmonella spp             | assenti   | ufc/25g |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate  | Listeria monocytogenes     | assente   | ufc/25g |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate  | Clostridium perfringens    | 10        | ufc/g   |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate  | Escherichia coli           | 50        | ufc/g   |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate  | Coliformi totali           | 1.000     | ufc/g   |
| Paste farcite artigianali fresche non confezionate  | Conta delle colonie a 30°C | 1.000.000 | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Clostridium perfringens    | 1.000     | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Listeria monocytogenes     | assente   | ufc/25g |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Escherichia coli           | 50        | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Muffe                      | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Coliformi totali           | 1.000     | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Lieviti                    | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Enterococchi               | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Conta delle colonie a 30°C | 1.000.000 | ufc/g   |
| Paste farcite industriali fresche confezionate  | Salmonella spp             | assenti   | ufc/25g |
| Paste farcite precotte surgelate  | Enterococchi               | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite precotte surgelate  | Muffe                      | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite precotte surgelate  | Salmonella spp             | assenti   | ufc/25g |
| Paste farcite precotte surgelate  | Coliformi totali           | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite precotte surgelate  | Lieviti                    | 100       | ufc/g   |
| Paste farcite precotte surgelate  | Escherichia coli           | assenti   | ufc/25g |
| Paste farcite precotte surgelate  | Conta delle colonie a 30°C | 300.000   | ufc/g   |
| Paste farcite precotte surgelate  | Clostridium perfringens    | 30        | ufc/g   |
| Paste farcite surgelate da cuocere  | Staphylococcus aureus      | 10        | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI DA FORNO NON FARCITI</b>  |                            |           |         |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Listeria monocytogenes     | assente   | ufc/25g |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Salmonella spp             | assenti   | ufc/25g |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Staphylococcus aureus      | 50        | ufc/g   |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Muffe                      | 100       | ufc/g   |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Conta delle colonie a 30°C | 5.000     | ufc/g   |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Escherichia coli           | 10        | ufc/g   |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Coliformi totali           | 300       | ufc/g   |
| Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches | Lieviti                    | 100       | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI DA FORNO FARCITI CON CREMA</b>  |                            |           |         |
| Torte, crostate, pasticcini e brioches  | Conta delle colonie a 30°C | 1.000.000 | ufc/g   |
| Torte, crostate, pasticcini e brioches  | Coliformi totali           | 1.000     | ufc/g   |
| Torte, crostate, pasticcini e brioches  | Escherichia coli           | assenti   | ufc/g   |
| Torte, crostate, pasticcini e brioches  | Staphylococcus aureus      | 100       | ufc/g   |
| <b>LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CON LATTE COME INGREDIENTE PRINCIPALE</b>                         |                            |           |         |
| <b>BURRO</b>  |                            |           |         |

|  |                             |             |         |
|--|-----------------------------|-------------|---------|
| Burro  | Conta delle colonie a 30°C  | 30.000      | ufc/g   |
| Burro  | Muffe                       | 10.000      | ufc/g   |
| Burro  | Lieviti                     | 10.000      | ufc/g   |
| <b>DESSERT A BASE DI LATTE</b>                       |                             |             |         |
| Budini   | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Budini   | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000     | ufc/g   |
| Budini   | Coliformi totali            | 5           | ufc/g   |
| Gelati   | Staphylococcus aureus       | 100         | ufc/g   |
| Gelati   | Conta delle colonie a 30°C  | 500.000     | ufc/g   |
| Gelati   | Coliformi totali            | 100         | ufc/g   |
| <b>FORMAGGIO</b>                                     |                             |             |         |
| Formaggio grattugiato                                | Clostridi solfito riduttori | 10          | ufc/g   |
| Formaggio grattugiato                                | Muffe                       | 1.000       | ufc/g   |
| Formaggio molle da latte pastorizzato                | Coliformi totali            | 100.000     | ufc/g   |
| Formaggio molle da latte pastorizzato                | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Formaggio stagionato da latte crudo                  | Escherichia coli            | 1.000       | ufc/g   |
| Formaggio stagionato da latte crudo                  | Coliformi totali            | 100.000     | ufc/g   |
| Formaggio stagionato da latte pastorizzato           | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Formaggio stagionato da latte pastorizzato           | Coliformi totali            | 1.000       | ufc/g   |
| <b>LATTE</b>   |                             |             |         |
| Latte in polvere per la prima infanzia               | Muffe                       | 10          | ufc/g   |
| Latte in polvere per la prima infanzia               | Lieviti                     | 10          | ufc/g   |
| <b>LATTE CON AGGIUNTA DI FERMENTI</b>                |                             |             |         |
| Yogurt   | Muffe                       | 100         | ufc/g   |
| Yogurt   | Coliformi totali            | 5           | ufc/g   |
| Yogurt   | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Yogurt   | Listeria monocytogenes      | assente     | ufc/25g |
| Yogurt   | Lieviti                     | 100         | ufc/g   |
| Yogurt   | Staphylococcus aureus       | 50          | ufc/g   |
| Yogurt   | Lattobacilli                | > 1.000.000 | ufc/g   |
| Yogurt   | Streptococcus termophilus   | 5.000.000   | ufc/g   |
| <b>PANNA E BESCIAMELLA</b>                           |                             |             |         |
| Panna pastorizzata e UHT, besciamella                | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000     | ufc/g   |
| Panna pastorizzata e UHT, besciamella                | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Panna pastorizzata e UHT, besciamella                | Listeria monocytogenes      | assente     | ufc/25g |
| Panna pastorizzata e UHT, besciamella                | Coliformi totali            | 5           | ufc/g   |
| <b>PESCE E PRODOTTI ITTICI</b>                       |                             |             |         |
| <b>PRODOTTI ITTICI FRESCHI</b>                       |                             |             |         |
| Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni | Clostridi solfito riduttori | 10          | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI ITTICI COTTI</b>                         |                             |             |         |
| Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo        | Conta delle colonie a 30°C  | 500.000     | ufc/g   |
| Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo        | Coliformi fecali            | 100         | ufc/g   |
| Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo        | Enterococchi                | 100         | ufc/g   |
| Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo        | Listeria monocytogenes      | assente     | ufc/25g |
| Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti     | Conta delle colonie a 30°C  | 500.000     | ufc/g   |
| Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti     | Coliformi fecali            | 100         | ufc/g   |
| Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti     | Escherichia coli            | 100         | ufc/g   |
| Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti     | Salmonella spp              | assenti     | ufc/25g |
| Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti     | Staphylococcus aureus       | 1.000       | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</b>                     |                             |             |         |
| Molluschi eduli lamellibranchi                       | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000   | ufc/g   |
| Molluschi eduli lamellibranchi                       | Coliformi totali            | 1.000       | ufc/g   |
| Molluschi eduli lamellibranchi                       | Listeria monocytogenes      | 100         | ufc/g   |

|   |                             |           |         |
|---|-----------------------------|-----------|---------|
| Molluschi eduli lamellibranchi  | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni  | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni  | Coliformi totali            | 1.000     | ufc/g   |
| Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni  | Escherichia coli            | 100       | ufc/g   |
| Prodotti a base di pesce  | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Prodotti a base di pesce  | Listeria monocytogenes      | 100       | ufc/g   |
| Prodotti a base di pesce  | Escherichia coli            | 100       | ufc/g   |
| Prodotti a base di pesce  | Coliformi totali            | 3.000     | ufc/g   |
| <b>PRIMI PIATTI</b>   |                             |           |         |
| <i>PRIMI PIATTI COTTI</i>   |                             |           |         |
| Pasta o riso conditi  | Muffe                       | 100       | ufc/g   |
| Pasta o riso conditi  | Lieviti                     | 100       | ufc/g   |
| Pasta o riso conditi  | Enterococchi                | 10        | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA</b>  |                             |           |         |
| <i>PRODOTTI COTTI</i>   |                             |           |         |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Enterococchi                | 50        | ufc/g   |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Ravioli, cannelloni e lasagne   | Coliformi totali            | 100       | ufc/g   |
| <i>PRODOTTI DI GASTRONOMIA VARI</i>   |                             |           |         |
| Gelatina  | Conta delle colonie a 30°C  | 50.000    | ufc/g   |
| Gelatina  | Enterococchi                | 50        | ufc/g   |
| Gelatina  | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Gelatina  | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Gelatina  | Coliformi totali            | 50        | ufc/g   |
| <i>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CONTENENTI UOVA</i>   |                             |           |         |
| Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato | Coliformi totali            | 1.100     | ufc/g   |
| Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato | Staphylococcus aureus       | 10        | ufc/g   |
| Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| <i>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI</i>   |                             |           |         |
| Involtini di prosciutto   | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000   | ufc/g   |
| Involtini di prosciutto   | Enterococchi                | 100       | ufc/g   |
| Involtini di prosciutto   | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Involtini di prosciutto   | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Involtini di prosciutto   | Coliformi totali            | 100       | ufc/g   |
| Macedonia   | Conta delle colonie a 30°C  | 5.000     | ufc/g   |
| Macedonia   | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Macedonia   | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Macedonia   | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| Macedonia   | Muffe                       | 10        | ufc/g   |

|  |                             |           |         |
|--|-----------------------------|-----------|---------|
| Macedonia  | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Macedonia  | Coliformi totali            | 300       | ufc/g   |
| Macedonia  | Lieviti                     | 10        | ufc/g   |
| Pesto  | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000 | ufc/g   |
| Pesto  | Enterococchi                | 50        | ufc/g   |
| Pesto  | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Pesto  | Escherichia coli            | 100       | ufc/g   |
| Pesto  | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Pesto  | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| Pesto  | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Pesto  | Coliformi totali            | 2.000     | ufc/g   |
| Salsa al pomodoro  | Conta delle colonie a 30°C  | 10.000    | ufc/g   |
| Salsa al pomodoro  | Enterococchi                | 100       | ufc/g   |
| Salsa al pomodoro  | Staphylococcus aureus       | 50        | ufc/g   |
| Salsa al pomodoro  | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Salsa al pomodoro  | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Salsa al pomodoro  | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| Salsa al pomodoro  | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Salsa al pomodoro  | Coliformi totali            | 100       | ufc/g   |
| Salsa verde  | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000   | ufc/g   |
| Salsa verde  | Enterococchi                | 1.000     | ufc/g   |
| Salsa verde  | Staphylococcus aureus       | 100       | ufc/g   |
| Salsa verde  | Escherichia coli            | 100       | ufc/g   |
| Salsa verde  | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Salsa verde  | Clostridi solfito riduttori | 10        | ufc/g   |
| Salsa verde  | Listeria monocytogenes      | assente   | ufc/25g |
| Salsa verde  | Coliformi totali            | 2.000     | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA SURGELATI A<br/>BASE DI PESCE</b> |                             |           |         |
| Alimenti surgelati precucinati                               | Conta delle colonie a 30°C  | 300.000   | ufc/g   |
| Alimenti surgelati precucinati                               | Escherichia coli            | 10        | ufc/g   |
| Alimenti surgelati precucinati                               | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Alimenti surgelati precucinati                               | Clostridi solfito riduttori | 30        | ufc/g   |
| Alimenti surgelati precucinati                               | Coliformi totali            | 3.000     | ufc/g   |
| Alimenti surgelati precucinati                               | Staphylococcus aureus       | 10        | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI NERVINI<br/>CAFFE', THE, CACAO E CIOCCOLATO</b>  |                             |           |         |
| Cacao magro  | Conta delle colonie a 30°C  | 5.000     | ufc/g   |
| Cacao magro  | Muffe                       | 10        | ufc/g   |
| Cacao magro  | Lieviti                     | 10        | ufc/g   |
| Cacao magro  | Coliformi totali            | assenti   | ufc/25g |
| Cacao magro  | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Cacao magro  | Escherichia coli            | assenti   | ufc/25g |
| Cacao magro  | Enterobatteriacee           | 10        | ufc/g   |
| Ciocolato  | Conta delle colonie a 30°C  | 2.000     | ufc/g   |
| Ciocolato  | Muffe                       | 10        | ufc/g   |
| Ciocolato  | Lieviti                     | 10        | ufc/g   |
| Ciocolato  | Coliformi totali            | assenti   | ufc/25g |
| Ciocolato  | Salmonella spp              | assenti   | ufc/25g |
| Ciocolato  | Escherichia coli            | assenti   | ufc/25g |
| Ciocolato  | Enterobatteriacee           | 10        | ufc/g   |
| The in bustina   | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000   | ufc/g   |
| The in bustina   | Muffe                       | 100       | ufc/g   |
| The in bustina   | Lieviti                     | 100       | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI<br/>CONSERVE</b>                  |                             |           |         |

|  |                             |            |         |
|--|-----------------------------|------------|---------|
| Marmellata e confettura                        | Conta delle colonie a 30°C  | 10.000     | ufc/g   |
| Marmellata e confettura                        | Salmonella spp              | assenti    | ufc/25g |
| Marmellata e confettura                        | Muffe                       | 10         | ufc/g   |
| Marmellata e confettura                        | Lieviti                     | 10         | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI CRUDI</b>                          |                             |            |         |
| Verdure pronte al consumo                      | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000  | ufc/g   |
| Verdure pronte al consumo                      | Enterococchi                | 1.000      | ufc/g   |
| Verdure pronte al consumo                      | Staphylococcus aureus       | 100        | ufc/g   |
| Verdure pronte al consumo                      | Clostridi solfito riduttori | 10         | ufc/g   |
| Verdure pronte al consumo                      | Escherichia coli            | 100        | ufc/g   |
| Verdure pronte al consumo                      | Coliformi totali            | 2.000      | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI COTTI</b>           |                             |            |         |
| Verdure precotte surgelate                     | Listeria monocytogenes      | assente    | ufc/25g |
| Verdure cotte                                  | Staphylococcus aureus       | 50         | ufc/g   |
| Verdure cotte                                  | Clostridi solfito riduttori | 10         | ufc/g   |
| Verdure cotte                                  | Enterococchi                | 200        | ufc/g   |
| Verdure cotte                                  | Escherichia coli            | 10         | ufc/g   |
| Verdure cotte                                  | Salmonella spp              | assenti    | ufc/25g |
| Verdure cotte                                  | Listeria monocytogenes      | assente    | ufc/25g |
| Verdure cotte                                  | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000    | ufc/g   |
| Verdure cotte                                  | Coliformi totali            | 200        | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI LAVORATI</b>        |                             |            |         |
| Insalata IV gamma (fase di produzione)         | Salmonella spp              | assenti    | ufc/25g |
| Insalata IV gamma (fase di produzione)         | Listeria monocytogenes      | assente    | ufc/25g |
| Insalata IV gamma (fase di produzione)         | Conta delle colonie a 30°C  | 5.000.000  | ufc/g   |
| Insalata IV gamma (fase di produzione)         | Coliformi fecali            | 1.000      | ufc/g   |
| Insalata IV gamma (fase di produzione)         | Escherichia coli            | 1.000      | ufc/g   |
| Insalata IV gamma (fase di consumo)            | Conta delle colonie a 30°C  | 50.000.000 | ufc/g   |
| Insalata IV gamma (fase di consumo)            | Coliformi fecali            | 1.000      | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI</b>       |                             |            |         |
| Patate prefritte surgelate                     | Conta delle colonie a 30°C  | 100.000    | ufc/g   |
| Patate prefritte surgelate                     | Escherichia coli            | 100        | ufc/g   |
| Patate prefritte surgelate                     | Listeria monocytogenes      | 10         | ufc/g   |
| Patate prefritte surgelate                     | Coliformi totali            | 500        | ufc/g   |
| Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000  | ufc/g   |
| Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | Escherichia coli            | 100        | ufc/g   |
| Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | Salmonella spp              | assenti    | ufc/25g |
| Prodotti elaborati a base di vegetali precotti | Coliformi totali            | 3.000      | ufc/g   |
| Vegetali semplici surgelati                    | Escherichia coli            | 1.000      | ufc/g   |
| Vegetali semplici surgelati                    | Listeria monocytogenes      | 100        | ufc/g   |
| Vegetali semplici surgelati                    | Coliformi totali            | 3.000      | ufc/g   |
| Vegetali semplici surgelati                    | Conta delle colonie a 30°C  | 1.000.000  | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI VARI</b>                           |                             |            |         |
| <b>MIELE</b>                                   |                             |            |         |
| Miele  | Muffe                       | 100        | ufc/g   |
| <b>PRODOTTI PER L'INFANZIA</b>                 |                             |            |         |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Conta delle colonie a 30°C  | 10.000     | ufc/g   |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Staphylococcus aureus       | 100        | ufc/g   |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Listeria monocytogenes      | assente    | ufc/25g |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Clostridi solfito riduttori | 100        | ufc/g   |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Bacillus cereus presunto    | 100        | ufc/g   |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Escherichia coli            | 10         | ufc/g   |
| Omogeneizzati e liofilizzati                   | Coliformi totali            | 100        | ufc/g   |
| <b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>                      |                             |            |         |
| Uova pastorizzate liquide, uova in polvere     | Staphylococcus aureus       | 10         | ufc/g   |
| Uova pastorizzate liquide, uova in polvere     | Coliformi totali            | 1.100      | ufc/g   |

|  |                            |         |       |
|--|----------------------------|---------|-------|
| Uova pastorizzate liquide, uova in polvere | Conta delle colonie a 30°C | 100.000 | ufc/g |
| Uova sode                                  | Staphylococcus aureus      | 10      | ufc/g |
| Uova sode                                  | Coliformi totali           | 1.100   | ufc/g |
| Uova sode                                  | Conta delle colonie a 30°C | 100.000 | ufc/g |

## CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCI

**Sempre disponibili:** aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

### **GENNAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

### **FEBBRAIO**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

### **MARZO**

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

### **APRILE**

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

### **MAGGIO**

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

### **GIUGNO**

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

### **LUGLIO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

### **AGOSTO**

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

### **SETTEMBRE**

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

### **OTTOBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

### **NOVEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

### **DICEMBRE**

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

## CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

**Sempre disponibili:** banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

### **GENNAIO**

Arance, cachi, clementine, mandarini.

### **FEBBRAIO**

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

### **MARZO**

Arance, kiwi.

### **APRILE**

Arance, kiwi, nespole.

### **MAGGIO**

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole.

### **GIUGNO**

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine.

### **LUGLIO**

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

### **AGOSTO**

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

### **SETTEMBRE**

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

### **OTTOBRE**

Arance, cachi, clementine, mapo, uva.

### **NOVEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo.

### **DICEMBRE**

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo.

## **TABELLE FOOD**

### **CONDIZIONI GENERALI**

#### **REQUISITI QUALITATIVI**

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

#### **PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)**

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: " il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

#### **PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)**

Secondo il Regolamento CE n. 510/06, art. 2, è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata".

#### **PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI**

Secondo il D.Lgs. n° 173 del 30/04/1998 e il Decreto Ministeriale 18/7/00, "prodotti agroalimentari tradizionali": sono "quelli le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti nell'elenco dei "prodotti tradizionali" pubblicato con decreto del Ministro per le Politiche Agricole.

## **PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE**

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo al "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale",

1. Promuovere migliori condizioni di vita nei Paesi economicamente meno sviluppati rimuovendo gli svantaggi sofferti dai produttori per facilitarne l'accesso al mercato.
2. Tramite la vendita di prodotti, divulgare informazioni sui meccanismi economici di sfruttamento, favorendo e stimolando nei consumatori la crescita di un atteggiamento alternativo al modello economico dominante e la ricerca di nuovi modelli di sviluppo.
3. Organizzare rapporti commerciali e di lavoro senza fini di lucro e nel rispetto e valorizzazione delle persone.
4. Promuovere i diritti umani, in particolare dei gruppi e delle categorie svantaggiate.
5. Mirare alla creazione di opportunità di lavoro a condizioni giuste tanto nei Paesi economicamente svantaggiati come in quelli economicamente sviluppati.
6. Favorire l'incontro fra consumatori critici e produttori dei Paesi economicamente meno sviluppati.
7. Sostenere l'autosviluppo economico e sociale.
8. Stimolare le istituzioni nazionali ed internazionali a compiere scelte economiche e commerciali a difesa dei piccoli produttori, della stabilità economica e della tutela ambientale.
9. Promuovere un uso equo e sostenibile delle risorse ambientali

### Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

## PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

I prodotti BIOLOGICI (con % BIO non inferiore al 95%) devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

- a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO, ma anche abbreviazioni quali: BIO, ECO;
- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.
- d) logo comunitario e indicazione del luogo in cui sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto, «Agricoltura UE», «Agricoltura non UE», «Agricoltura UE/non UE» (obbligatorio dal 1/7/2010).

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

## PRODOTTI CARNEI

### BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
  - classe di conformazione: U,
  - classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

#### Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

#### Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto.

### VITELLO E VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

#### Requisiti qualitativi:

- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi;
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria V
  - classe di conformazione: R,
  - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;
- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria Z,
  - classe di conformazione: R,
  - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

**Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli richiesti: lombo, pancia, sottospalla, fesa, sottofesa, reale, fiocco di punta, geretto, aletta, traversino, scamone, noce.

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto.

**SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria di peso: L (light, leggero)
  - classe di carnosità: U,
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

**Tipologie richieste:**

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- Tagli richiesti: lonza intera.

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto.

**CONIGLIO FRESCO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali;
- la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi.

**Tipologie richieste:**

- cosce anteriori e posteriori
- lombo

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata.

## POLLO FRESCO REFRIGERATO

### Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

### Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture.
  
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
  - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo
  - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
  
- *Petto*:
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
  - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

### Confezionamento:

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Petto*: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata.

## TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

### Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

### Tipologie richieste:

#### - *Coscia, sovracoscia, fuso:*

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

- le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

#### - *Fesa:*

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata.

### Confezionamento:

- *Coscia, sovracoscia o fuso:* imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- *Fesa:* imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata.

## SALUMI

### BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

#### Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 65 % +/-3%
- Grassi max 7 % +/-3%

#### Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto, se privata del budello.

### SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

#### Requisiti qualitativi:

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Umidità 35 % +/-3%
- Grassi 40 % +/-3%
- Proteine totali min. 20 % +/-3%
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%
- Ph >5 +/-3%

#### Tipologie richieste:

Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese, ecc.

#### Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

## PANCETTA

### Requisiti qualitativi:

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione.

### Tipologie richieste:

- pancetta tesa
- pancetta tesa affumicata
- pancetta arrotolata decotennata
- pancetta coppata

### Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto.

## PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

### Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 75,5 % +/-3%

### Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata.

## PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO DI PARMA D.O.P.

### Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

### Confezionamento:

- confezionato sottovuoto.

## **PRODOTTI LATTIERO CASEARI**

### **LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali.

#### **Tipologie richieste:**

- latte fresco intero: Grasso  $>3,2\%$   $\pm 3\%$ , pH  $<6$   $\pm 3\%$ , Acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- latte fresco parzialmente scremato: pH  $<6$   $\pm 3\%$ , Acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- latte UHT intero: Grasso  $>3,2\%$   $\pm 3\%$ , pH  $6,6 - 6,8$   $\pm 3\%$ , Acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$
- latte UHT parzialmente scremato: pH  $<6$   $\pm 3\%$ , Acidità  $<7$  gradi SH  $\pm 3\%$

#### **Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

### **PANNA UHT DA CUCINA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianca;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- Grasso: 20-25%  $\pm 3\%$

#### **Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

### **BURRO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Grasso (per burro destinato al consumo diretto):  $>80\%$   $\pm 3\%$
- Perossidi: max  $N^{\circ}0,5$  meq/Kg  $\pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- Panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg
- confezioni monoporzione da circa 8 g

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## YOGURT

### Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
- Acidità: >40 °SH +/-3%
- Aromi frutta: > 12 % +/-3%

### Tipologie richieste:

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.

### Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g.

## FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

### Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti.

### Tipologie richieste:

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3%

### Confezionamento:

- porzioni da circa 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

## FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

**Tipologie richieste:**

- Provolone: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni
- Caciocavallo
- Scamorza
- Scamorza affumicata
- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

**FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA**

**Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

**Tipologie richieste:**

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

**FORMAGGI A PASTA PRESSATA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura.

**Tipologie richieste:**

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%
- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%
- Fontina DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, GROVIERA, FRIBURGO)

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- Umidità: < 35 % +/-3%
- Grasso: >45 % +/-3%

### Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%
- Grasso: >32 % +/-3%

### Confezionamento:

- forma intera o in tranci
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

## FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

### Tipologie richieste:

- Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Quartirolo
- Tomini stagionati
- Brie: Grasso: < 50 % +/-3%
- Italice: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

**RICOTTA**

**Requisiti qualitativi:**

- prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

**Tipologie richieste:**

- ricotta vaccina
- ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

## OVOPRODOTTI

### OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

#### Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso.

#### Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- albume: pH >6,4 +/-0,3%

#### Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET.

### UOVA FRESCHE

#### Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi (> 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

#### Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

## PRODOTTI ITTICI

### PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

#### Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centale;
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- *Prodotti impanati*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o di pelle, colorazione anormale, attacchi parassitari, spine; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco; deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; non deve essere prefitto; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi.

#### Tipologie richieste:

*Pesci filetti*: nasello, platessa N° 3, salmone, trota, halibut, merluzzo, persico

*Pesci tranci*: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone

*Cefalopodi*: seppioline, calamari, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g

*Molluschi bivalvi*: cozze, vongole,

*Altri preparati*: bastoncini di merluzzo impanati.

#### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

### FRUTTA FRESCA

#### Requisiti qualitativi:

- mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura;
- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

#### Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi.

#### Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto.

### PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

#### Requisiti qualitativi:

- lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria;
- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

#### **Tipologie richieste:**

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa o biette, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci e verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico.

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto; per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE.

## **PATATE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- con morfologia uniforme,
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

#### **Tipologie richieste:**

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

#### **Confezionamento:**

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

## PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

### Requisiti qualitativi:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- calo peso: < 20% +/-3%

### Tipologie richieste:

- asparagi punte
- carote a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- fagiolini fini
- fagioli borlotti
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- mais
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc
- erbe aromatiche singole o miste
- misto per insalata russa: patate, carote, fagiolini.
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%,
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%.

### Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

## FRUTTA SECCA SGUSCIATA

### Requisiti qualitativi:

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- priva di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### Tipologie richieste:

Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi.

### Confezionamento:

Confezionamento sottovuoto.

## FUNGHI SECCHI

### Requisiti qualitativi:

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

### Tipologie richieste:

- specie Boletus edulis;
- tipologia: commerciali o speciali.

### Confezionamento:

- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse.

## SPEZIE E CONDIMENTI

### ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

#### Requisiti qualitativi:

- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

#### Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino;
- zafferano.

#### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### PREPARATI PER BRODO

#### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi in forma granulata o a cubetti.

#### Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale, privo di glutammato, caseinati e glutine.

#### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### ZUCCHERO

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

- zucchero semolato da 1 Kg e da 25 Kg
- zucchero semolato bustine
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- zucchero impalpabile vanigliato

**SALE FINO IODATO – GROSSO**

**Requisiti qualitativi:**

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- si richiede "sale iodato" .
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Confezionamento:**

- sale grosso: confezioni da 1 - 5 – 10 Kg;
- sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 Kg e monoporzione da 1 g circa;
- sale iodato: confezioni da 200g, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa;
- sale iposodico: confezioni da 100 e 200g

**OLI DI OLIVA E DI SEMI**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

- olio extravergine di oliva
- olio di oliva
- olio di semi di arachide oppure mais

**Confezionamento:**

- Oli di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml;
- Altri oli: confezione in PET da 5 l o latte da 25 l.

## ACETO

### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%.

### Tipologie richieste:

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto di mele: prodotto dall'affinamento del sidro o del mosto di mela.

### Confezionamento:

- Bottiglie in vetro.

## SCATOLAME

### POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti tipo pomodori San Marzano di produzione Nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix

#### Tipologie richieste:

- Interi
- Non interi (a pezzettini)

#### Confezionamento:

- lattine con protezione antiacidità, da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 10Kg.

### CONCENTRATO DI POMODORO

#### Requisiti qualitativi:

- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti.

#### Tipologie richieste:

- concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- doppio concentrato di pomodoro(R.S. > 28%)
- triplo concentrato di pomodoro(R.S. > 36%)

#### Confezionamento:

- confezioni da circa 400 - 800g, o 2 Kg.

### VERDURE AL NATURALE

#### Requisiti qualitativi:

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti, lenticchie, ceci ed altri legumi;
- funghi tagliati, misto per insalata di riso, ecc.
- mais, carote, sedano rapa, barbabietole, ecc

**Confezionamento:**

- lattine o barattolo in vetro.

**OLIVE IN SALAMOIA**

**Requisiti qualitativi:**

- ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro.

**Tipologie richieste:**

- verdi e nere;
- intere, denocciolate, a rondelle.

**Confezionamento:**

- lattine o barattolo in vetro.

**CAPPERI SOTTO SALE**

**Requisiti qualitativi:**

- ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Confezionamento:**

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

## FRUTTA SCIROPATA

### Requisiti qualitativi:

- i frutti o le parti in cui sono divisi immersi nel liquido di governo, devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento di lavorazione;
- polpa consistente, consistente e soda;
- completamente decorticati o privi di buccia;
- privi del torsolo o nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, ciliegie denocciolate, albicocche, prugne o macedonia;  
macedonia composta indicativamente da:

|          |           |
|----------|-----------|
| pera     | 30% +/-3% |
| pesca    | 40% +/-3% |
| ananas   | 15% +/-3% |
| ciliegie | 8% +/-3%  |
| uva      | 7% +/-3%  |

### Confezionamento:

- lattine o barattolo in plastica.

## PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

### Requisiti qualitativi:

- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

### Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale.

### Confezionamento:

- confezione monoporzione e pluriporzione (in lattina o busta).

## PESTO ALLA GENOVESE

### Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

### Confezionamento:

- lattine o barattolo in vetro.

## GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

### FARINA BIANCA

#### Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

- Tipo 0:           Umidità <14.5 % s.s. +/-3%  
                  Ceneri <0.65 % s.s. +/-3%  
                  Glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00:          Umidità <14.5 % s.s. +/-3%  
                  Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%  
                  Glutine secco >7 % s.s. +/-3%

### FARINE DIVERSE

#### Requisiti qualitativi:

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

Indicativamente saranno richieste:

- farina gialla bramata di mais;
- semolino;
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate;
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais.

#### Confezionamento:

- confezioni da 0,250 – 0,5 – 1 Kg

## PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
  - a) tempo di cottura;
  - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione collettiva; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura.

### Tipologie richieste:

Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.

### Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

## PASTA ALL'UOVO SECCA

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.

### Tipologie richieste:

Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura.

- lasagne
- formati per pastina

### Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

## PASTA RIPIENA FRESCA, SECCA O SURGELATA

### Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- non deve contenere conservanti/antiossidanti quali metabisolfiti e palmitato di ascorbile.

### Tipologie richieste:

a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni.

### Confezionamento:

- confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg

## RISO

### Requisiti qualitativi:

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

### Tipologie richieste:

Parboiled.

Comune: - Originario,

Semifino: - Vialone nano,

Fine: - Ribe,

Superfino: - Arborio, Carnaroli

### Confezionamento:

- confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto.

## LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

### Requisiti qualitativi:

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

**Tipologie richieste:**

- Legumi: - ceci,  
- fagioli cannellini, borlotti  
- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;  
- misto legumi per zuppa o minestrone;
- Cereali: - orzo perlato, farro

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**GNOCCHI DI PATATE****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve contenere patate disidratate (minimo 70%), farina di grano tenero, fecola, sale
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
- non deve contenere conservanti/antiossidanti quali metabisolfiti e palmitato di ascorbilo.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**PANE FRESCO****Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali;
- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante;
  - mollica morbida, ma non collosa;
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

**Tipologie richieste:**

- pezzature, anche integrale, di circa 60-70g, o 600-1000g, oppure confezionato a fette.

**Confezionamento:**

- in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse.

## PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

### Requisiti qualitativi:

- prodotto con farine tipo O e OO;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;  
il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve;
- alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%

### Tipologie richieste:

- di produzione industriale, confezionato;
- formati da 330 gr, 1 – 2 Kg

### Confezionamento:

- in confezione chiusa.

## GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

### Requisiti qualitativi:

- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzione.

## BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA O SURGELATA

### Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.

### Tipologie richieste:

- base pizza cruda fresca o surgelata
- base pizza precotta surgelata
- focaccia cotta in teglia

## PASTE PRONTE SURGELATE O CONGELATE

### Requisiti qualitativi:

- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

### Tipologie richieste:

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, sale;
- pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, uova.

## BISCOTTI

### Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

### Tipologie richieste:

- secchi
- frollini

### Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

## PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE SURGELATE

### Requisiti qualitativi:

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

### Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

## FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

### Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Tipologie richieste:

- per le fette biscottate: classiche e senza sale

### Confezionamento:

- confezione monoporzione o multiporzione.

## CRACKERS E TARALLI

### Requisiti qualitativi:

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

### Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- taralli all'olio di oliva.

### Confezionamento:

- confezione monoporzione.

## ALTRI PRODOTTI

### INFUSI

**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

**Tipologie richieste:**

- the in filtri e solubile
- the deteinato in filtri o solubile
- camomilla in filtri e solubile
- infusi alla frutta e gusti vari

**Confezionamento:**

- bustine monodose.

### DESSERT PRONTI UHT

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia.

**Confezionamento:**

- confezione unitaria.

### LIEVITO VANIGLIATO

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Confezionamento:**

- bustine monodose e pluridose.

## MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

### Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
  - caramellizzazione degli zuccheri;
  - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
  - sapori estranei;
  - ammuffimenti;
  - presenza di materiali estranei.

### Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g, o vasetti da 1 – 5 Kg.

## MIELE

### Requisiti qualitativi:

- di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine.

### Confezionamento:

- confezioni monoporzione o vasetti da 500g o 1 Kg.

## GELATI

### Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

### Tipologie richieste:

- coppette o biscotto con gelato
- gusti vaniglia, cioccolato, frutta

### Confezionamento:

- confezioni monoporzione.

## CIOCCOLATO BARRETTA

### Requisiti qualitativi:

- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

### Tipologie richieste:

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## BEVANDE

### ACQUA NATURALE EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

#### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml.

- Nella mensa scolastica l'acqua verrà raccolta dagli erogatori che saranno installati in ogni cucina/refettorio e servita in caraffe.

### NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA

#### Requisiti qualitativi:

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

#### Tipologie richieste:

- Pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.

#### Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik da 200ml.

### VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

#### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
  - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
  - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
  - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio;
  - I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati.

#### Tipologie richieste:

- vino da tavola e per cucina: bianco e rosso.

#### Confezionamento:

- vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l.

## PRODOTTI DIETETICI

### PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

#### Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Succhi di frutta

#### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

### PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

#### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

#### Tipologie richieste:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**PRODOTTI GLUTINATI**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine";
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

**PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

**Tipologie richieste:**

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- Pane e base per pizza
- Biscotti, prodotti da forno e dolci
- Dessert UHT
- Bevande

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

### Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
  - a) tempo di cottura;
  - b) resa (aumento di peso con la cottura).

### Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente.

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- le tipologie solubili, deve garantire un'adeguata solubilità;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

### Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- senza conservanti e sterilizzati.

**Tipologie richieste:**

- Liofilizzato: é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine
  - Carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- Omogeneizzati: non devono contenere glutine, né proteine del latte;
  - Carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
  - Pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
  - Frutta e verdure: mela, pera, verdure, legumi e misti

**Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

**LATTE HD (HIGH DIGESTIVE)****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Tipologie richieste:**

- latte intero, parzialmente scremato o scremato.

**Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET.

**LATTE DI SOIA****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

## CREMA DI RISO

### Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

## PUREA DI FRUTTA

### Requisiti qualitativi:

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

### Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta.

### Confezionamento:

- confezione monoporzione.

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

**SEZIONE II  
DERRATE NON ALIMENTARI  
TABELLE**

## TABELLE NON FOOD

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE**

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

### **CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO**

Contenitore a tenuta stagna realizzato in acciaio inox 18/10. Cassa e coperchio con pareti a intercapedine saldati a tenuta ed isolati con poliuretano espanso privo di CFC. Maniglie a caduta isolate incassate su due lati corti del contenitore. Coperchio con chiusura a scatto; paraurti perimetrale; impilabile. Coperchio con guarnizione perimetrale omologata per alimenti; bordo coperchio protetto conto gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

### **VASSOIO NEUTRO**

Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati, dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati. Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro; antigraffio su entrambi i lati; lavabile in lavastoviglie. Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE**

Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare, monouso con coperchio graffabile in alluminio.

### **VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE**

Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C; lavabile, priva di spigoli vivi, impilabile; misure conformi agli standard europei GN; chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta.

### **STOVIGLIE DI PLASTICA**

In polistirolo atossico, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

### **STOVIGLIE IN MELAMINA**

Piatto/bicchiere in melamina; materiale idoneo al contatto coi cibi; lavabile in lavastoviglie; superficie resistente all'usura e ai graffi; profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati.

- Fondo: diametro mm 230
- Piano: diametro mm 240
- Dolce/frutta: diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

### **STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI**

Piatto/bicchiere biodegradabile e compostabile in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (punto 5.5.2 C.AM).

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190
- Bicchieri

### **STOVIGLIE IN CERAMICA**

In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva, resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli; lavabile in lavastoviglie.

- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

### **BICCHIERI DURALEX**

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraless), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

### **POSATE DI PLASTICA**

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in polistirolo atossico, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Il coltello deve presentare la lama seghettata. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.

Peso medio di ogni posata gr. 6

### **POSATE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI**

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) biodegradabili e compostabili in conformità alla norma UNI EN 13432:2002 (punto 5.5.2 C.AM).

### **POSATE IN ACCIAIO INOX**

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta
- Coltello
- Cucchiaio
- Cucchiaino
- Forchetta dolce/frutta

### **TOVAGLIAME DI CARTA**

Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita di colore bianco.

- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

### **CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA**

Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi; lavabile in lavastoviglie; impugnatura con profilo sagomato; base ampia a garanzia di stabilità; diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230.

### **CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO**

Cestino portapane in policarbonato; lavabile in lavastoviglie.  
Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti).