



**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI**

Allegato n. 1

AL CAPITOLATO SPECIALE D'APPALTO

INDICE

CONDIZIONI GENERALI	4
REQUISITI QUALITATIVI	4
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	6
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	7
PRODOTTI CARNEI	8
VITELLONE FRESCO REFRIGERATO	8
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	8
POLLO FRESCO REFRIGERATO	9
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO	9
SALUMI PRECOTTI DI SUINO: COTECHINO	10
CARNE CONGELATA O SURGELATA	10
SALUMI	11
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI	11
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.	11
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO NAZIONALE S/O	12
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	12
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. SENZA PISTACCHIO	12
PANCETTA STUFATA	13
SPECK ALTO ADIGE IGP	13
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI): SALAME VENETO	13
CARNE SALADA	14
ROAST BEEF ALL'INGLESE	14
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	15
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT	15
YOGURT	15
PANNA UHT DA CUCINA	15
BURRO	16
MASCARPONE	16
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	16
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA	16
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA	17
FORMAGGI A PASTA PRESSATA	17
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, EMMENTALER, GROVIERA, FRIBURGO)	17
GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.	18
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA	18
RICOTTA	18
OVOPRODOTTI	19
UOVA FRESCHE	19
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	19
UOVA SODE SGUSCIATE IN SALAMOIA	19
CREPPELLE SURGELATE	20
PRODOTTI ITTICI	21
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI	21
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	22
FRUTTA FRESCA	22
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	22
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	23

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

PRODOTTI ORTICOLI IV GAMMA	23
PATATE	24
FRUTTA SECCA SGUSCIATA.....	24
SPEZIE E CONDIMENTI.....	25
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE.....	25
ZUCCHERO	25
SALE FINE – GROSSO	25
OLI DI OLIVA E DI SEMI.....	26
ACETO	26
SALSE	26
PESTO ALLA GENOVESE SENZ’ AGLIO	27
SCATOLAME	28
PASSATA DI POMODORO.....	28
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI).....	28
CONCENTRATO DI POMODORO.....	28
VERDURE AL NATURALE.....	28
VERDURE SOTT’ACETO	29
VERDURE SOTT’OLIO D’OLIVA O DI SEMI.....	29
OLIVE IN SALAMOIA	29
CAPPERI SOTTO SALE	30
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA.....	30
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI	31
FARINA BIANCA	31
FARINE DIVERSE	31
PREPARATO PER PURE’ IN FIOCCHI	32
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	32
SEMOLATO DI GRANO DURO PER COUS COUS	32
PASTA ALL’UOVO SECCA O FRESCA	32
PASTA RIPIENA FRESCA	33
ALTRE PASTE.....	33
RISO.....	33
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI.....	34
GNOCCHI DI PATATE.....	34
PANE FRESCO	34
PANE PER TRAMEZZINI A FETTA LUNGA SURGELATO	35
PANE SURGELATO	35
GRISSINI.....	36
PANE GRATTUGIATO.....	36
BASE PER PIZZA PRECOTTA, PIZZA / FOCACCIA FRESCA	36
PRODOTTI DA FORNO SURGELATI	36
PRODOTTI GASTRONOMICI SURGELATI.....	37
PRODOTTI DI PASTICCERIA TIPICA SURGELATI.....	37
FETTE BISCOTTATE	37
CRACKERS E TARALLI.....	38
ALTRI PRODOTTI.....	39
INFUSI.....	39
ORZO SOLUBILE	39
LIEVITO VANIGLIATO	39
BICARBONATO DI SODIO	39
MISCELA DI CACAO ZUCCHERATO IN POLVERE.....	40
SEMI DI SESAMO.....	40

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

DESSERT PRONTI UHT.....	40
MARMELLATE, CONFETTURE EXTRA.....	40
MIELE.....	41
GELATI.....	41
BEVANDE.....	42
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA.....	42
PRODOTTI DIETETICI.....	43
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	43
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI.....	43
PRODOTTI GLUTINATI.....	44
PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI.....	44
PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI.....	44
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI.....	45
PRODOTTI IPOSODICI.....	45
PASTA DI MAIS, PASTA DI RISO E PASTA DI KAMUT.....	45
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA.....	46
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI.....	46
FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO.....	46
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE).....	47
CREME PER LA PRIMA INFANZIA.....	47
BURGER VEGANI SURGELATI.....	47
TOFU.....	48
PRODOTTI A BASE DI SOIA.....	48
BEVANDE A BASE DI CEREALI.....	48

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 s.m.i.
- 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.)

Denominazione d'origine, 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". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

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

Indicazione geografica, 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". (Reg. CE n. 510/06, art. 2. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI ITTICI MSC

Prodotti della pesca sostenibile, ottenuta rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council od equivalenti.

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.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: 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

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: 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

PRODOTTI CARNEI

VITELLONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- 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 o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- 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 marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche:

Tagli richiesti:

- Copertina di fesa
- Copertina di fesa – fettine
- Copertina di fesa – macinato
- Fesa esterna
- Girello
- Noce
- Scamone

Confezionamento:

- confezionamento 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 o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- 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
- Lonza – fettine

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- 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:

- 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
- #### *- Cotoletta:*
- devono essere prodotti da petto di pollo e non da carne macinata e ricostituita. La panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.
- 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:

- 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:

- Confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SALUMI PRECOTTI DI SUINO: COTECHINO

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:
 - carne magra 35%
 - cotenna 30%
 - grasso 35%
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle
- 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
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità

Tipologie richieste:

- cotechino

Confezionamento:

- involucro protettivo sottovuoto

CARNE CONGELATA O SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- per le caratteristiche qualitative si fa riferimento a quelle del prodotto fresco, quando attinenti
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito

Tipologie richieste:

- E' prevista esclusivamente per i tagli di carne di:
 - Pollo - Petto a fettine monoporzione
 - Suino - Lonza a fettine monoporzione
 - Tacchino - Fesa a fettine monoporzione

Confezionamento:

- involucro protettivo sottovuoto.

SALUMI

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, lattosio, lattati, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- non deve essere un prodotto "ricostituito", 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%

Tipologie richieste:

- intero e affettato in monoporzione da 100g

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO 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 max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto affettato in monoporzione da 70g

Confezionamento:

- confezionamento ATP/MAP

PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO NAZIONALE S/O

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
- deve essere completamente disossato
- umidità max: 35-45 % +/-3%
- grassi max: 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto intero

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto

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%

Tipologie richieste:

- intero e affettato in monoporzione da 70g

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se intera e privata del budello
- confezionamento ATP/MAP se già affettato

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. SENZA PISTACCHIO

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato
- umidità max: 50-55 % +/-3%
- grassi max: 33 % +/-3%

Tipologie richieste:

- prodotto in tranci

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

PANCETTA STUFATA

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
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione
- l'affumicatura non deve essere troppo forte, ma equilibrata e leggera al gusto e all'odore

Tipologie richieste:

- prodotto in tranci

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

SPECK ALTO ADIGE IGP

Requisiti qualitativi:

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- prodotto in tranci

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI): SALAME VENETO

Requisiti qualitativi:

- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per questo tipo di salame
- 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 max: 35 % +/-3%
- grassi max: 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:

- prodotto intero

Confezionamento:

- intero non confezionato o confezionato sottovuoto

CARNE SALADA

Requisiti qualitativi:

- ottenuta da fesa di bovino
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine
- la fetta deve essere compatta di colore rosso senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né ecchimosi o altri difetti;

Tipologie richieste:

- prodotto in tranci

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

ROAST BEEF ALL'INGLESE

Requisiti qualitativi:

- ottenuta da carne di bovino
- la fetta deve essere compatta, morbida con caratteristica crosticina esterna; di colore leggermente brunito al bordo e rosso - rosato all'interno senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né ecchimosi o altri difetti;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Tipologie richieste:

- prodotto in tranci

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- latte fresco pastorizzato intero
- latte fresco pastorizzato scremato
- latte “più giorni”intero, latte pastorizzato a temperatura elevata ESL (Extended Shelf-Life)
- latte UHT intero
- latte UHT parzialmente scremato

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in PET

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- deve essere considerato “per celiaci”
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti
- 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

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o leggermente giallo
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- grasso: 20-25% +/-3%

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in 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 % +/-3%
- perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250 e 1 kg

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

MASCARPONE

Requisiti qualitativi:

- Prodotto ottenuto dalla coagulazione con acido citrico di panna riscaldata, non stagionato
- liscio, cremoso, morbido e omogeneo, non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni da 250 e 500g.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- non devono 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: umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:

- porzioni da 100g, confezionate singolarmente in imballaggio multiconfezione
- porzioni da 125 g, confezionate in vaschette multiporzione
- filone intero per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- scamorza

Confezionamento:

- confezionamento 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 devono presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono essere privi di carragenina

Tipologie richieste:

- stracchino: 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%
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- stracchino monoporzione da 100g
- stracchino da 1 Kg
- formaggio spalmabile, formaggio di pecora o capra monoporzione da 100g

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- non devono presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- devono 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%
- montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, grasso: >40 % +/-3%
- monte veronese DOP fresco: stagionatura di 2 mesi, grasso: >30 % +/-3%
- fontina DOP: umidità: < 40 % +/-3%, grasso: >45 % +/-3%
- feta DOP: il latte di capra non deve superare il 30% del totale

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

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

Requisiti qualitativi:

- non devono 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
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione
- umidità: < 35 % +/-3%
- grasso: >45 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Edamer
- Emmenthal bavarese

Confezionamento:

- confezionamento 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 devono presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- non devono contenere formaldeide residua
- devono avere un periodo di stagionatura di:
 - 15 - 18 mesi se “da tavola”
 - 18 - 24 mesi se “da grattugia”
- umidità: < 31 % +/-3%
- grasso: >32 % +/-3%

Tipologie richieste:

- se grana padano, privo di lisozima
- tranci da 1 Kg
- grattugiato, confezioni da 100g

Confezionamento:

- sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- confezionamento ATP/MAP se grattugiato

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- tomini stagionati
- brie: grasso: < 50 % +/-3%
- gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura min. 2 mesi, umidità: < 50 % +/-3%, grasso: >48 % +/-3%
- robiola monoporzione da 100g
- robiola da 1 Kg

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto/ATP/MAP per il prodotto presentato in tranci

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte 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 BIO

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 100g.
- forma intera 1,5 kg

OVOPRODOTTI

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 ombatura, 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 da 4 uova

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
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

Tipologie richieste:

- uovo intero: pH >7 +/-0,3%

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

UOVA SODE SGUSCIATE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da uova di gallina, cotte e sgusciate, conservate in salamoia
- 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

Tipologie richieste:

- confezioni da 20 e da 60 uova.

Confezionamento:

- atto a garantire la corretta conservazione del prodotto, anche quando aperto.

CRESELLE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere realizzato secondo le ricette tipiche
- 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

Tipologie richieste:

- pezzatura 30 g. cad., in scatole da circa 1 Kg

Confezionamento:

- surgelate

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale.
- zone di provenienza richieste: Zona FAO 27 e 37; per il salmone da allevamento: Zona FAO 05 e 27.
- 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 a prodotto scongelato
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- 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 centrale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, valutata a prodotto scongelato, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda
- *Prodotti impanati*: adatti al consumo per celiaci; devono essere formati da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; 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

Tipologie richieste:

- *Pesci filetti*: nasello, platessa n. 3, salmone Atlantico (*Salmo salar*)
- *Pesci filetti MSC*: merluzzo
- *Pesci tranci / fette*: palombo
- *Crostacei sgusciati*: gamberi boreali
- *Prodotti impanati*: bastoncini impanati

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale 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 convenzionali: limoni, mandarini miyagawa, pompelmi
- Frutta convenzionale: actinidia kiwi, albicocche, ananas, angurie, banane, cachi, castagne, ciliegie, fichi, fragole, meloni, pere, pesche e nettarine, pompelmi, prugne e susine, uva da tavola,
- Frutta BIO: arance navelina e tarocco, mele gala e golden delicious
- Frutta IGP: clementine di Calabria IGP, Pesche di Verona gialle IGP

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:

Prodotti convenzionali:

- Ortaggi a foglia: biette da costa o biette, biette erbette, cavoli cappucci e verzotti, insalate (cicoria catalogna),
- Ortaggi a bulbo: aglio, barbabietola o rapa rossa, cipolla dorata, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni gialli e rossi, pomodori ciliegino e a grappolo, zucche, zucchine
- Altri ortaggi: cavolfiori, finocchi, funghi misti, sedani da coste
- erbe aromatiche fresche: basilico, prezzemolo, rosmarino, rucola, salvia
- Orticoli a Lotta Integrata: Lattuga cappuccio e lattuga gentile
- Orticoli BIO: carote
- Orticoli IGP: cicoria radicchio di Verona IGP

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 PET

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 del prodotto scongelato non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

Prodotti convenzionali:

- biette in foglia
- broccoli IQF
- carciofi fondi
- carote a rondelle o mini intere
- fagioli piatti taccole
- fagiolini finissimi
- funghi misti con porcini
- patate parisiennes e a spicchi
- spinaci in foglia
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni falde, zucchine, ecc
- erbe aromatiche: prezzemolo
- 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%
- crocchette di patate

Prodotti BIO: piselli finissimi sgranati

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

PRODOTTI ORTICOLI IV GAMMA

Requisiti qualitativi:

- sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- puliti, privi di terra, insetti e sostanze esterne visibili
- privi di umidità eccessiva o segni di marcescenza
- privi di odori o sapori anormali

Tipologie richieste:

- Insalata mista, Spinacino, Valeriana

Confezionamento:

- confezionamento ATP/MAP

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:

- Patate a pasta gialla BIO

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/o impiombate

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:

- noci gherigli, pinoli

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET

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, salvia, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, pepe, peperoncino frantumato
- zafferano

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- erbe e aromatiche in vasetti da ca 25g
- zafferano in bustine da 0.125g

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

Confezionamento:

- zucchero semolato da 1 kg

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- sale iodato grosso: confezioni da 1 10 kg
- sale iodato fino: confezioni da 1 kg

OLI DI OLIVA E DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- l'olio di oliva extravergine deve essere ottenuto da olive provenienti da Paesi CEE.

Tipologie richieste:

Prodotto convenzionale:

- olio extravergine di oliva
- olio di semi di mais

Prodotto biologico:

- olio extravergine di oliva

Prodotto IGP:

- olio extravergine di oliva

Confezionamento:

- olio extravergine di oliva: bottiglia in vetro o PET da 250 ml e 1 l, confezione monodose bustina da 10 ml
- altri oli: confezione in PET da 1 l

ACETO

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- acidità totale (ac. acetico): 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- aceto di vino bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- aceto balsamico di Modena IGP: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente

Confezionamento:

- aceto di vino bianco: Bottiglie in vetro o PET
- aceto balsamico di Modena IGP: Bottiglie in vetro da 250 ml e bustine monodose da 5 ml circa

SALSE

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità
- ketchup, salsa ai funghi, salsa al tonno
- tahina: realizzata solo con semi di sesamo

Confezionamento:

- maionese, salsa ai funghi, salsa al tonno: confezioni da 1 kg
- maionese, ketchup: bustine monoporzione da 12 ml circa
- tahina: confezioni da 200g

PESTO ALLA GENOVESE SENZ'AGLIO

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale, deve essere fresco, da conservarsi a temperatura refrigerata
- prodotto esclusivamente con: olio extravergine di oliva (min 30%), basilico (min 25%), grana padano e/o parmigiano reggiano e/o pecorino (min 10%), pinoli, sale
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro o PET

SCATOLAME

PASSATA DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- deve presentare colore rosso, odore e sapore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo
- assenza di accentuata separazione di liquido, di formazione di grumi e di frammenti di pomodori
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- prodotti esclusivamente con pomodori di produzione nazionale
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- residuo Secco rifrattometrico: 5-12° Brix

Confezionamento:

- latte con protezione antiacidità o tetrapack o bottiglia, da circa 700g

POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- 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 esclusivamente con 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:

- latte con protezione antiacidità o tetrapack, da circa 800g

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- confezioni da circa 1kg

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 devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Ceci, fagioli borlotti
- Funghi champignon a fette
- Mais dolce
- Barbabietole

Confezionamento:

- Ceci, fagioli borlotti, Mais dolce: latta o barattolo in vetro o tetrapack, da circa 300g
- Funghi champignon a fette: latta o barattolo in vetro da circa 500g

VERDURE SOTT'ACETO

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 devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- cipolline
- giardiniera

Confezionamento:

- cipolline: barattolo in vetro da 300 g
- giardiniera: latte o barattolo in vetro da 1.2 Kg

VERDURE SOTT'OLIO D'OLIVA O DI SEMI

Requisiti qualitativi:

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde, a cubetti
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- in olio extravergine di oliva, olio di oliva o olio di semi di girasole

Tipologie richieste:

- Antipasto verdure miste e funghi sott'olio
- pomodori secchi
- condimento per insalate di riso (verdure miste, olio, aceto)

Confezionamento:

- barattolo in vetro da circa 300g

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 di lavorazione
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- nere denocciolate
- verdi a rondelle
- verdi giganti intere

Confezionamento:

- nere denocciolate: latte o barattolo in vetro da circa 800g
- verdi a rondelle: latte o barattolo in vetro da circa 1Kg
- verdi giganti intere: latte o barattolo in vetro da circa 1.5Kg

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

Tipologie richieste:

- Capperi sottosale lacrimella

Confezionamento:

- barattolo in vetro o PET da 500g

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

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale
- filetti di sgombro sott'olio di oliva

Confezionamento:

- tonno sott'olio di oliva: confezione monoporzione da 80g e latta da 1350g
- tonno al naturale: confezione monoporzione da 80g
- filetti di sgombro sott'olio di oliva: confezione da 125g

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%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- confezioni da 1kg

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:

- farina gialla bramata di mais
- farina gialla di mais per polenta istantanea
- semolino
- farina di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto
- farina gialla bramata di mais: confezioni da 1kg
- farina gialla di mais per polenta istantanea: confezioni da 500g
- semolino: confezioni da 200g
- farina di ceci: confezioni da 1kg

PREPARATO PER PURE' IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- prodotto con patate in fiocchi
- non deve contenere fibre aggiunte e grassi, 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

Confezionamento:

- confezioni da 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:
 - tempo di cottura
 - 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 al dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- prodotto convenzionale e biologico

Confezionamento:

- confezioni da 3 kg – 5 kg

SEMOLATO DI GRANO DURO PER COUS COUS

Requisiti qualitativi:

- ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del grano duro, sottoposto a precottura al fine di consentire una rapida preparazione finale
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- confezioni da 500 g e 1 kg

PASTA ALL'UOVO SECCA O FRESCA

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

Tipologie richieste:

- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:

- fresca: in ATP
- secca: secondo richieste.

PASTA RIPIENA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- rapporto ripieno/pasta: min. 50 % +/-3%
- deve essere priva di solfiti

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- a titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:
 - formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, caramelle, quadretti, cuori, fiori, fiocchetti, casoncelli, cannelloni, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne e prosciutto, ricotta e spinaci

Confezionamento:

- confezioni in ATM da 1kg

ALTRE PASTE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- tutti i principali formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

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:

Convenzionale:

- Ribe Parboiled.
- Vialone nano,
- Integrale

Biologico:

- Vialone nano BIO,

Convenzionale IGP:

- Vialone nano veronese IGP,

Confezionamento:

- confezioni da 1kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- 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)
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

prodotti convenzionali:

- legumi: - ceci
 - fagioli cannellini
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- cereali: - quinoa (senza glutine)

prodotti biologici:

- legumi: - fagioli borlottini
- cereali: - quinoa

prodotti Lotta Integrata:

- legumi: - fagioli cannellini
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate: min. 65%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- confezioni in ATP da 1 -3 Kg

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
- non deve risultare duro alla masticazione
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- Pane comune 40 g
- Pane semiintegrale (al 30%) 40g
- Pane integrale 40g
- Pane senza grassi 60g
- Pane per hot dog 60g
- Pane per panini farciti 70g (varie tipologie, ad esempio: arabo, ciabattina, filoncino, rosetta, multicereali)

Confezionamento:

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

PANE PER TRAMEZZINI A FETTA LUNGA SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale, prodotto con farine tipo 0 e 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale, zucchero, farina di orzo maltato. Può essere prodotto con l'aggiunta di latte o altre tipologie di olio.
- 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
- privo di additivi

Tipologie richieste:

- naturale bianco e colorato: es. verde, rosso, giallo
- formati da 1kg

Confezionamento:

- in grado di proteggere adeguatamente il prodotto

PANE SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- di produzione industriale, prodotto con farine tipo 0 e 00, acqua, olio extravergine di oliva, lievito naturale, sale, zucchero, farina di orzo maltato. Può essere prodotto con l'aggiunta di latte o altre tipologie di olio.
- 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

Tipologie richieste:

- ciabatta da farcire
- sfilatino ai cereali piccolo 100g
- panini mini assortiti 32g (es. papavero, sesamo, ecc)
- pane affettato per bruschette 100g

Confezionamento:

- multiporzione, secondo le richieste

GRISSINI

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

Tipologie richieste:

- Rustici Sottili e Spessi
- Grissini di Kamut

Confezionamento:

- Rustici Sottili e Spessi: confezioni da 300 e 500g
- Grissini di Kamut: monoporzione da ca 12g in imballaggio multiporzione

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00
- deve essere privo di conservanti, coloranti o condimenti aggiunti
- deve essere privo di impurezze
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- formati da 400g

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

BASE PER PIZZA PRECOTTA, PIZZA / FOCACCIA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- l'impasto non deve contenere strutto né altri grassi animali;
- 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
- deve essere consegnata entro 12 h dalla preparazione

Tipologie richieste:

- base pizza precotta, a bande
- pizza margherita con pomodoro, mozzarella e origano, a bande. Formato da 1.3 – 1.8 Kg
- focaccia cotta, a bande. Formato da 1.3 – 1.8 Kg

PRODOTTI DA FORNO SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotti dolci e salati, devono essere prodotti con farina di frumento o altre farine
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei

Tipologie richieste:

- krapfen assortiti 60g
- cornetto ai cereali 65/70g
- muffin assortiti 90g
- mini cornetti salati vuoti 25/30g
- pizzette sfoglia 20g
- pizzette lievitate margherita 20/30g
- salatini assortiti 18/22g (es. spinaci, peperoni, prosciutto, olive, cipolla, wurstel, formaggio, tonno, funghi, ecc)
- panzerotto pomodoro e mozzarella 125g

Confezionamento:

- confezione multiporzione

PRODOTTI GASTRONOMICI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- devono risultare esenti da frammenti di guscio o altri corpi estranei

Tipologie richieste:

- mini quiches assortite 16g (es. funghi, salmone e aneto, pomodoro, formaggio di capra e basilico, verdure, formaggio e bacon)
- olive ascolane

Confezionamento:

- mini quiches: confezione da 200 pezzi
- olive ascolane: confezione 1 kg

PRODOTTI DI PASTICCERIA TIPICA SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotti secondo le ricette tipiche locali; prodotto precotto da rinvenire
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti o altri corpi estranei

Tipologie richieste:

- risini: cestino di pasta frolla con ripieno di riso e crema
- ricottini: cestino di pasta frolla con ripieno di ricotta

Confezionamento:

- confezione multiporzione

FETTE BISCOTTATE

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
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- senza glutine

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 40g in imballo 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
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- crackers senza glutine
- crackers di farro, di kamut e di mais
- taralli di frumento

Confezionamento:

- confezione monoporzione in imballo multiporzione

ALTRI PRODOTTI

INFUSI

Requisiti qualitativi:

- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- the deteinato in filtri
- camomilla in filtri

Confezionamento:

- bustine monodose

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- composto da orzo 100%
- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- 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'ideale protezione del prodotto

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- bustine monodose

BICARBONATO DI SODIO

Requisiti qualitativi:

- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- privo di allergeni

Confezionamento:

- scatola da 500g o 1 kg

MISCELA DI CACAO ZUCCHERATO IN POLVERE

Requisiti qualitativi:

- composto da cacao (minimo 33%) e zucchero, senza l'aggiunta di additivi
- consistenza omogenea, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- scatola da 500g

SEMI DI SESAMO

Requisiti qualitativi:

- Sesamo 100 %, decorticato, pulito e selezionato, di colore bianco-giallo.
- privo di corpi estranei, non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Semi rotti: max. 1%

Confezionamento:

- buste da 300g

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- devono essere stabilizzati per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- consistenza omogenea e compatta, privi di grumi, formazione di liquido, occhiature
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- dessert a base di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia
- dessert a base di riso - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:

- confezione unitaria

MARMELLATE, CONFETTURE EXTRA

Requisiti qualitativi:

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea o con agrumi interi o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida (extra frutta min 45%)
- 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, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti
 - presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- vasetti in vetro o PET da 250g

MIELE

Requisiti qualitativi:

- deve essere di produzione C.E.;
- 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
- deve essere esente da processi di fermentazione o effervescenze
- non deve 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:

- vasetti da 250g

GELATI

Requisiti qualitativi:

- prodotto industriale
- deve 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:

- Gelato a base di soia, no latte no glutine, coppa monoporzione, bigusto fragola e limone
- Gelato per celiaci, coppa monoporzione, bigusto panna e cioccolato

Confezionamento:

- confezioni monoporzione

BEVANDE

**ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA
CON ANIDRIDE CARBONICA**

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET da 500ml

PRODOTTI DIETETICI

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente (ad esclusione di pane e prodotti da forno)
- 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 (<20ppm) 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 e comunque secondo le richieste indicate:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- prodotti preimpanati
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Secondo le richieste

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- 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'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Secondo le richieste

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Secondo le richieste

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi 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
- devono essere prodotti con semola di grano duro ed integratore proteico
- non devono presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Secondo le richieste

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

PRODOTTI IPOSODICI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- non devono contenere cloruro di sodio
- devono riportare la dicitura "indicate per diete iposodiche"
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

Secondo le richieste

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- confezione monoporzione

PASTA DI MAIS, PASTA DI RISO 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:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono presentare una perfetta lievitazione e cottura
- devono essere completamente assenti il glutine (<20ppm) 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 devono essere dolcificati con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- per le tipologie solubili, deve essere garantita un'ideale solubilità
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono essere privi di conservanti
- devono essere sterilizzati

Tipologie richieste:

- liofilizzati: indicati per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionati con farina di riso e vitamine
 - carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- omogeneizzati: non devono contenere glutine (<20ppm), 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, banana, albicocca, verdure, legumi e misti
 - formaggi

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari per lattanti e ai latti di proseguimento;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi e grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto.

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- 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

Secondo le richieste

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

CREME PER LA PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi

- deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- deve essere prodotto 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.

Tipologie richieste:

Secondo le richieste

- crema di riso
- crema di mais
- crema di tapioca
- crema di semolino
- crema multicereali

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

BURGER VEGANI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- a base di verdure e legumi. Privi di alimenti di origine animale, adatto ad alimentazione vegana
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- pezzatura da ca 150g

Confezionamento:

- confezione da 4-6 pezzi, deve garantire un'idonea protezione del prodotto

TOFU

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco al naturale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- prodotti con proteine di soia e di frumento reidratate
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- yofu, dessert a base di soia
- gelato a base di soia
- bevanda a base di soia UHT
- gelato

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

BEVANDE A BASE DI CEREALI

Requisiti qualitativi:

- prodotti con cereali, privi di lattosio
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non devono presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- bevanda a base di riso
- bevanda a base di avena

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto