

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

del servizio di ristorazione, a ridotto impatto ambientale, destinato alle utenze scolastiche e altri utenti del Comune di Verona in gestione ad AGECE dal 2022 al 2025

Allegato 1

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

Indice

1.TABELLE FOOD	5
1.1 Condizioni generali.....	5
2.ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI	8
3.CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	9
4.CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	10
5. PRODOTTI CARNEI	11
5.1 Vitellone fresco refrigerato	11
5.2 Suino leggero o magrone fresco refrigerato	11
5.3 Pollo fresco refrigerato	12
5.4 Tacchino fresco refrigerato	12
6. SALUMI	13
6.1 Prosciutto cotto di alta qualita' senza polifosfati	13
6.2 Prosciutto crudo disossato	13
6.3 Bresaola	14
7. PRODOTTI LATTIERO CASEARI	15
7.1 Latte fresco pastorizzato o UHT biologico	15
7.2 Yogurt biologico.....	15
7.3 Burro	15
7.4 Formaggi a pasta filata freschi	16
7.5 Formaggi a pasta filata con stagionatura	16
7.6 Formaggi freschi da tavola	16
7.7 Formaggi a pasta pressata.....	16
7.8 Grana Padano D.O.P. – Parmigiano Reggiano D.O.P.	17
7.9 Formaggi molli con crosta	17
7.10 Ricotta	17
8. OVOPRODOTTI	19
8.1 Uova fresche biologiche	19
8.2 Ovoprodotti pastorizzati biologici.....	19
9. PRODOTTI ITTICI	20
9.1 Prodotti ittici Congelati o Surgelati.....	20
10. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI	21
10.1 Frutta fresca	21
10.2 Prodotti orticoli freschi	21
10.3 Prodotti orticoli surgelati	22
10.4 Patate a pasta gialla.....	22
10.5 Frutta secca sgusciata	23
11. SPEZIE E CONDIMENTI	24
11.1 Erbe aromatiche e spezie disidratate	24
11.2 Zucchero	24
11.3 Sale fine – grosso.....	24
11.4 Oli di oliva e di semi	25
11.5 Aceto	25
12. SCATOLAME	26
12.1 Passata di pomodoro	26
12.2 Pomodori pelati normali interi o non interi (a pezzettini)	26
12.3 Olive in salamoia.....	26
12.4 Capperi sotto sale	27
12.5 Prodotti ittici in scatola.....	27
13. GRANELLE, SFARINATI,PASTE E DERIVATI	28
13.1 Farina bianca.....	28
13.2 Altre farine.....	28

<p align="center">SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI</p>
--

13.3 Pasta di semola di grano duro.....	28
13.4 Pasta all'uovo secca, fresca.....	29
13.5 Pasta ripiena secca, fresca.....	29
13.6 Altre paste.....	29
13.7 Riso.....	30
13.8 Legumi e cereali in granello secchi.....	30
13.9 Gnocchi di patate freschi.....	30
13.10 Pane fresco.....	31
13.11 Grissini.....	31
13.12 Pane grattugiato.....	31
13.13 Base per pizza precotta/ focaccia fresca.....	32
13.14 Biscotti.....	32
13.15 Crackers e taralli.....	32
13.16 Crostini.....	33
14 ALTRI PRODOTTI.....	33
14.1 Infusi.....	33
14.2 Cacao in polvere.....	33
14.3 Dessert pronti UHT.....	33
14.4 Purea di frutta biologica.....	34
14.5 Marmellate e confetture biologiche.....	34
14.6 Miele.....	34
14.7 Gelati.....	35
15. BEVANDE.....	36
15.1 Acqua minerale naturale.....	36
15.2 Nettari e Succhi di frutta biologici.....	36
16.PRODOTTI DIETETICI.....	37
16.1 Prodotti senza glutine per Celiaci.....	37
16.2 Prodotti ipoproteici e Aprroteici.....	37
16.3 Prodotti glutinati.....	38
16.4 Prodotti dietetici senza latte e derivati.....	38
16.5 Prodotti dietetici senza uova e derivati.....	38
16.6 Prodotti con integratori proteici.....	39
16.7 Prodotti iposodici.....	39
16.8 Pasta di mais, Pasta di farro, Pasta di guar e Pasta di kamut.....	40
16.9 Biscotti primi mesi solubili e prima infanzia.....	40
16.10 Omogeneizzati e liofilizzati.....	40
16.11 Formule per lattanti e latte di proseguimento biologici.....	41
16.12 Latte HD (high digestive) biologico.....	41
16.13 Latte e yogurt di soia.....	41
16.14 Creme per la prima infanzia.....	42
16.15 Seitan.....	42
16.16 Tofu.....	42
16.17 Prodotti a base di soia.....	43
17. TABELLE NON FOOD.....	45
17.1 Contenitore isotermico in polipropilene.....	45
17.2 Contenitore isotermico in acciaio.....	45
17.3 Vassoio neutro.....	45
17.4 Vaschetta monoporzione in alluminio con coperchio graffiabile.....	45
17.5 Vaschetta monoporzione in polipropilene con coperchio/film termosigillabile.....	45
17.6 Stoviglie monouso.....	45
17.7 Posate monouso.....	45
17.8 Stoviglie in melamina.....	46

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

17.9 Stoviglie in ceramica	46
17.10 Stoviglie in vetro	46
17.11 Bicchieri duralex	46
17.12 Posate in acciaio inox.....	46
17.13 Tovagliame di carta	46
17.14 Caraffa in policarbonato per acqua	47
17.15 Cestino portapane in acciaio inox.....	47
17.16 Cestino portapane in policarbonato.....	47

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

**SEZIONE I
DERRATE ALIMENTARI**

1.TABELLE FOOD

1.1 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'idonea 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. Reg. CE n. 1151/2012. 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. Reg. CE n. 1151/2012. Per i vini si faccia riferimento al D.L.gs 61/10).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI

Prodotti agroalimentari tradizionali, sono "quelli le cui procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultano consolidate nel tempo" e sono presenti all'interno dell'"elenco Nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali" pubblicato annualmente a cura del Ministero per le Politiche Agricole. (D.Lgs. n° 173/98, D.M. 350/99 e s.m.i).

PRODOTTI ITTICI MSC

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

PRODOTTI PROVENIENTI DA TERRENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

L'agricoltura sociale (Legge 381/91; Legge 141/2015) è un concreto esempio di multifunzionalità, che si realizza quando l'azienda, congiuntamente alla produzione agricola, produce beni e servizi per il mercato o nell'interesse collettivo.

Utilizza i fattori produttivi dell'azienda agricola per garantire servizi alla persona, intervenendo a sostegno delle fasce più deboli della popolazione: soggetti con disabilità fisiche e psichiche, con problemi di dipendenze, detenuti ed ex detenuti, giovani in difficoltà.

Per l'Unione Europea è "il nesso fondamentale tra agricoltura sostenibile, sicurezza alimentare, equilibrio territoriale, conservazione del paesaggio e dell'ambiente, nonché garanzia dell'approvvigionamento alimentare" e ambientali

Tra questi prodotti si elencano a titolo esemplificativo:

- Prodotti da aziende che integrano la disabilità (Legge 12 marzo 1999, n. 68 - Norme per il diritto al lavoro dei disabili)
- Prodotti da aziende che integrano il lavoro dei detenuti (Legge 22 giugno 2000 n. 193 - Norme per favorire l'attività lavorativa dei detenuti).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Il 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.

Gli obiettivi del Commercio Equo e Solidale, secondo la "Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale", sono:

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, Reg. CE 1584/18 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.

2.ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI

In conformità ai “*Criteri ambientali minimi per il servizio di ristorazione collettiva e la fornitura di derrate alimentari*” previsti dal “*Piano d’azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione*”, è previsto l’uso dei seguenti prodotti BIO:

<i>DERRATE</i>	<i>NUOVI CAM</i>
<i>Frutta</i>	50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
Frutta esotica (banane)	100% bio o da commercio equo solidale
<i>Verdure e ortaggi</i>	50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
<i>Legumi</i>	50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
<i>Cereali</i>	50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
pomodori polpa e passata di pomodoro	33% BIO
<i>Succhi di frutta</i>	100% BIO
Marmellate e confetture	100% BIO
SALUMI	30% BIO o DOP IGP o DI MONTAGNA e senza polifosfati e glutammato monosodico (E621)
<i>Formaggio</i>	30% BIO o DOP IGP o DI MONTAGNA
<i>Latte UHT fresco</i>	100% BIO
<i>Yogurt</i>	100% BIO
<i>Uova</i>	100% BIO
<i>Olio extravergine di oliva</i>	40% BIO
<i>Carne</i>	Bovina: 50% BIO + 10 % BIO o certificata (SQNZ o QV) o etichettata DOP o IGP Suina: 10% BIO o certificata Avicola: 20% BIO + il resto BIO o etichettata con i requisiti del MIPAAF
<i>Pesce</i>	FAO 37 o 27

3.CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, aglio, indivie, lattughe, patate, legumi, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di Bruxelles, cavolfiori, radicchio, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, radicchio, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucche.

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.

MAGGIO

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

GIUGNO

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

LUGLIO

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

AGOSTO

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

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucche, zucchine,

OTTOBRE

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

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucche.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di Bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucche.

4.CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi, arance

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mijagawa

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandaranci, mandarini, mijagawa

MARZO

Arance, clementine, fragole, kiwi, mandarini, mijagawa

APRILE

Arance, fragole, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, angurie, nespole, nettarine, pesche, prugne, susine

LUGLIO

Albicocche, angurie, ciliege, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine

AGOSTO

Albicocche, angurie, fichi, fragole, lamponi, meloni, mirtilli, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

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

OTTOBRE

Arance, cachi, castagne, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, castagne, kiwi, mandaranci, mandarini, mijagawa, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, castagne, mandaranci, mandarini, mijagawa, mapo

5. PRODOTTI CARNEI

5.1 Vitellone fresco refrigerato

Requisiti qualitativi:

- categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
- 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:

- fesone
- fesa esterna
- fesa interna
- copertina di sopra
- girello
- noce
- scamone

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

5.2 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

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto

5.3 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:

- *Petto*:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcella, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:

- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

5.4 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:

- *fesa*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

6. SALUMI

6.1 Prosciutto cotto di alta qualità senza polifosfati

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, glutammato monosodico (E261), lattosio, 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:

- prodotto intero (non preaffettato)
- affettato in monoporzione

Confezionamento:

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

6.2 Prosciutto crudo disossato

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- privo di polifosfati e glutammato monosodico (E261)
- 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 intero (non preaffettato)
- affettato in monoporzione

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto

6.3 Bresaola

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
- privo di polifosfati e glutammato monosodico (E261)
- 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:

- prodotto intero (non preaffettato)
- affettato in monoporzione

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

7. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

7.1 Latte fresco pastorizzato o UHT biologico

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 ELS (Extended Shelf-life)
- latte UHT intero/ latte UHT parzialmente scremato

NB: Per la merenda pomeridiana è permesso esclusivamente l'utilizzo del latte fresco pastorizzato.

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in PET

7.2 Yogurt biologico

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 o altri gusti

Confezionamento:

- confezioni unitarie da 125 g

7.3 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%

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

7.4 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 o cubettata: umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:

- porzioni confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
- filone intero o cubettata per pizza

7.5 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 / scamorza affumicata

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

7.6 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:

- crescenza/ stracchino: da puro latte vaccino fresco, umidità: < 59 % +/-3%, grasso: >50 % +/-3%
- stracchino monoporzione
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.
- primosale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto

7.7 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%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

7.8 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%
- se grana padano, privo di lisozima

Confezionamento:

- forma intera o in tranci
- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- monoporzioni

7.9 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:

- robiola monoporzione
- robiola

Confezionamento:

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

7.10 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

- ricotta di pecora

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni
- forma intera

8. OVOPRODOTTI

8.1 Uova fresche biologiche

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 ombratura, 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

8.2 Ovoprodotti pastorizzati biologici

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

9. PRODOTTI ITTICI

9.1 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 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 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
- *Prodotti impanati*: adatti al consumo per celiaci; devono essere formati da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi; 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*: merluzzo
- *Pesci tranci / fette*
- Prodotti impanati: bastoncini impanati

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

10. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

10.1 Frutta fresca

Requisiti qualitativi:

- i frutti esotici (banana) devono essere biologici o di commercio equo solidale.
- 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: indicativamente

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

Confezionamento:

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

10.2 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: lattughe nelle diverse varietà, cavoli cappucci, radicchio
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri, barbabietole o rape rosse
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori nelle diverse varietà, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste,
- erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, 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 PET

10.3 Prodotti orticoli surgelati

Requisiti qualitativi:

- l'uso di verdure surgelate è permesso solo quando non sono reperibili sul mercato le verdure fresche corrispondenti; è sempre permesso per fagiolini, spinaci, piselli **e biete**
- 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 in caso di emergenza e previa autorizzazione

- carote cubettate
- patate cubettate, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle

Tipologie richieste per verdure sempre ammesse

- fagiolini
- spinaci e biete
- piselli

Confezionamento:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto

10.4 Patate a pasta gialla

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 germogli incipienti (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:

Indicativamente: 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/o impiombate

10.5 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

11. SPEZIE E CONDIMENTI

11.1 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, rosmarino

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

11.2 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
- zucchero semolato bustine monodose
- zucchero grezzo di canna bustine
- zucchero impalpabile vanigliato

11.3 Sale fine – grosso

Requisiti qualitativi:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- può essere richiesto anche 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
- sale iodato fino

11.4 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:

- olio extravergine di oliva
- olio di semi di arachide

Confezionamento:

- oli di oliva: bottiglia in vetro o PET da 1 l, confezione monodose in bustina
- altri oli: confezione in PET

11.5 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 o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione
- 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:

- Bottiglie in vetro o PET

12. SCATOLAME

12.1 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, indicativamente da circa 700g

N.B prodotto da utilizzarsi solo per diete che richiedono piccoli quantitativi

12.2 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
tetrapack

12.3 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:

- verdi e nere
- intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro

12.4 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

12.5 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

Confezionamento:

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

13. GRANELLE, SFARINATI, PASTE E DERIVATI

13.1 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'adeguata protezione al prodotto

13.2 Altre farine

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:

- 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'adeguata protezione al prodotto

13.3 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: $< 6\% \pm 3\%$
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

13.4 Pasta all'uovo secca, 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:

- tutti i formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- lasagne
- formati per pastina

Confezionamento:

- In ATP

13.5 Pasta ripiena secca, fresca

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- tutti i 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, casoncelli, cannelloni, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne, di prosciutto, ricotta e spinaci, zucca

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto

13.6 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 formati disponibili sul mercato - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili
- pasta integrale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

13.7 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
- Vialone nano.
- integrale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni preferibilmente sottovuoto

13.8 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:

- legumi:
 - ceci
 - fagioli cannellini, borlotti, borlottini
 - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
 - misto legumi per zuppa o minestrone;
- cereali:
 - orzo perlato, farro, cereali misti, quinoa (senza glutine)

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

13.9 Gnocchi di patate freschi

Requisiti qualitativi:

- devono essere preparati con patate fresche, purea di patate o fiocchi di patate
- devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate / purea di patate: min. 70%

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

13.10 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:

- pezzature, anche integrali, di gr adeguati al ricettario
- confezionato a fette

Confezionamento:

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

13.11 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

Confezionamento:

- confezioni multiporzione e monoporzione

13.12 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

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

13.13 Base per pizza precotta/ 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 a bande precotta
- focaccia precotta cotta in teglia

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

13.14 Biscotti

Requisiti qualitativi:

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari grassi vegetali non idrogenati
- 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:

- biscotti secchi
- biscotti frollini

Confezionamento:

- confezione monoporzione o multi porzione
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

13.15 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 e grassi vegetali non idrogenati
- devono risultare esenti da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie
- crackers di farro, kamut, mais
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento:

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

13.16 Crostini

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

Confezionamento:

- confezione multiporzione
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

14 ALTRI PRODOTTI

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

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

14.2 Cacao in polvere

Requisiti qualitativi:

- composto da cacao 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:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

14.3 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:

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

Confezionamento:

- confezione unitaria
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

14.4 Purea di frutta biologica

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- deve essere costituita con una quota di frutta non inferiore al 95%
- deve essere privo di conservanti
- deve essere privo di zuccheri aggiunti

Tipologie richieste:

- prodotto con una sola tipologia di frutta
- prodotto con frutta mista

Confezionamento:

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

14.5 Marmellate e confetture biologiche

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%)
- 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, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti
 - presenza di materiali estranei

Confezionamento:

- confezione monoporzione: indicativamente 25 g,
- vasetti in vetro o PET

14.6 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:

- confezione monoporzione

14.7 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 per celiaci, coppa monoporzione, monogusto o bigusto panna e cioccolato
Gelato a base di soia, no latte no glutine, coppa monoporzione, preferibilmente bigusto fragola e limone
- Sorbetto, ghiacciolo

Confezionamento:

- confezioni monoporzione
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

15. BEVANDE

15.1 Acqua minerale naturale

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- confezioni in PET indicativamente

15.2 Nettare e Succhi di frutta biologici

Requisiti qualitativi:

- devono presentarsi omogenei, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- devono essere privi di conservanti
- contenuto in frutta: min. 70%
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo (il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero)

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik monodose.

16.PRODOTTI DIETETICI

16.1 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:

Secondo le richieste, indicativamente:

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

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

16.2 Prodotti ipoproteici e Aprotici

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, indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

16.3 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'adeguata protezione del prodotto

16.4 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, indicativamente:

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

16.5 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, indicativamente:

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

16.6 Prodotti con integratori proteici

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi 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
- 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, indicativamente:

- 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'idonea protezione del prodotto

16.7 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, indicativamente:

- acqua iposodica
- sale ipospodico

Confezionamento:

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

16.8 Pasta di mais, Pasta di farro, 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:
 - tempo di cottura
 - resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

16.9 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'idonea 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'idonea protezione del prodotto

16.10 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 biologici: 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'adeguata protezione del prodotto

16.11 Formule per lattanti e latte di proseguimento biologici

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'adeguata protezione del prodotto.

16.12 Latte HD (high digestive) biologico

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

Confezionamento:

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET

16.13 Latte e yogurt di soia

Requisiti qualitativi:

- deve essere conforme alle normative vigenti
- il latte 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
- deve essere privo di OGM

Confezionamento:

- latte: confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml o PET
- yogurt: confezioni monoporzione

16.14 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:

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

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

16.15 Seitan

Requisiti qualitativi:

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- 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:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

16.16 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'idonea protezione del prodotto

16.17 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:

- hamburger o polpette surgelate
- fettine o cotolette surgelate
- preparato a base di soia in formato spezzatino
- yofu, dessert a base di soia- gusti: cioccolato, vaniglia
- gelato a base di soia
- bevanda a base di soia UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

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

**SEZIONE II
DERRATE NON ALIMENTARI**

17. TABELLE NON FOOD

17.1 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.

17.2 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 contro gli urti. Contenitore interno realizzato per contenere Gastronorm 1/1 o sottomultipli. Adatto per lavaggio in lavastoviglie.

17.3 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.

17.4 Vaschetta monoporzione in alluminio con coperchio graffiabile

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

17.5 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.

17.6 Stoviglie monouso

Piatti, coppette e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco 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.

17.7 Posate monouso

Posate (forchetta, coltello, cucchiaino, cucchiaino) in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco 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

17.8 Stoviglie in melamina

Piatto 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

17.9 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

17.10 Stoviglie in vetro

In vetro temperato e trasparente, resistente agli urti e all'acqua bollente; lavabile in lavastoviglie.

- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc.
- Caraffa per acqua/ vino

17.11 Bicchieri duralex

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duralex), resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.
Capacità 200 cc.

17.12 Posate in acciaio inox

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

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

17.13 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

17.14 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.

17.15 Cestino portapane in acciaio inox

Cestino portapane in acciaio inox; lavabile in lavastoviglie.
Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente).

17.16 Cestino portapane in policarbonato

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