

**CSDP
CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO PRESTAZIONALE
PER L’AFFIDAMENTO DELLA FORNITURA DI DERRATE ALIMENTARI
NELL’AMBITO DELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA IN GESTIONE DIRETTA AD
AGEC - PERIODO 03/2023 – 02/2024
LOTTO N. 1 – SECCO**

Allegato 1

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

Indice

1. CONDIZIONI GENERALI.....	3
1.1 REQUISITI QUALITATIVI	3
1.2 DEFINIZIONI	3
2.ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI RICHIESTI	7
3. PRODOTTI CARNEI.....	8
3.1 Vitellone fresco refrigerato	8
3.2 Suino leggero o magrone fresco refrigerato	8
3.3 Pollo fresco refrigerato	9
3.4 Tacchino fresco refrigerato.....	9
3.5 Carne congelata o surgelata	10
4. SALUMI.....	11
4.1 Prosciutto cotto DOP senza polifosfati	11
4.2 Prosciutto crudo disossato di PARMA DOP	11
5. PRODOTTI LATTIERO CASEARI.....	12
5.1 Latte fresco pastorizzato o UHT, biologico.....	12
5.2 Yogurt biologico.....	12
5.3 Panna UHT da cucina.....	12
5.4 Burro	13
5.5 Mascarpone	13
5.6 Formaggi a pasta filata freschi	13
5.7 Formaggi a pasta filata con stagionatura	13
5.8 Formaggi freschi da tavola	14
5.9 Formaggi a pasta pressata.....	14
5.10 Grana Padano D.O.P. – Parmigiano Reggiano D.O.P.	14
5.11 Ricotta	15
6. OVOPRODOTTI	16
6.1 Uova fresche biologiche	16
6.2 Ovoprodotti pastorizzati biologici.....	16
6.3 Uova sode sgusciate biologiche, in salamoia/liquido di governo	16
7. PRODOTTI ITTICI	18
7.1 Prodotti ittici Congelati o Surgelati.....	18
8. PRODOTTI ORTICOLI	19
8.1 Prodotti Orticoli Surgelati.....	19
8.2 Frutta secca sgusciata	19
9. SPEZIE E CONDIMENTI	20
9.1 Erbe aromatiche e spezie disidratate	20
9.2 Zucchero	20
9.3 Sale fine - grosso	20
9.4 Oli di oliva e di semi	21
9.5 Aceto	21
10. SCATOLAME	22
10.1 Passata di pomodoro	22
10.2 Pomodori pelati normali interi o non interi (a pezzettini)	22
10.3 Olive	22
10.4 Capperi sotto sale	23
10.5 Prodotti ittici in scatola.....	23
11. GRANELLE, SFARINATI,PASTE E DERIVATI.....	24
11.1 Farina bianca.....	24
11.2 Altre farine.....	24
11.3 Pasta di semola di grano duro.....	24
11.4 Pasta all'uovo fresca	25

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

11.5 Pasta ripiena fresca.....	25
11.6 Pasta integrale biologica	26
11.7 Riso	26
11.8 Legumi e cereali in granella secchi	26
11.9 Gnocchi di patate freschi.....	27
11.10 Grissini	27
11.11 Base per pizza precotta/ focaccia fresca	28
11.12 Crackers e taralli	28
12 ALTRI PRODOTTI.....	29
12.1 Infusi.....	29
12.2 Cacao in polvere	29
12.3 Orzo solubile	29
12.4 Lievito vanigliato.....	29
12.5 Bicarbonato di sodio.....	30
12.6 Semi di sesamo.....	30
12.7 Dessert pronti UHT.....	30
12.8 Marmellate e confetture biologiche.....	30
12.9 Miele millefiori.....	31
12.10 Gelati.....	31
13. BEVANDE	32
13.1 Acqua minerale naturale	32
14.PRODOTTI DIETETICI	33
14.1 Prodotti senza glutine per Celiaci	33
14.2 Prodotti ipoproteici e Aprotici.....	34
14.3 Prodotti dietetici senza latte e derivati.....	34
14.4 Prodotti dietetici senza uova e derivati	35
14.5 Prodotti con integratori proteici.....	35
14.6 Prodotti iposodici.....	35
14.7 Pasta di mais, Pasta di farro, Pasta di Riso, Pasta di kamut.....	36
14.8 Biscotti primi mesi solubili e prima infanzia	36
14.9 Omogeneizzati e liofilizzati	37
14.10 Formule per lattanti e latte di proseguimento biologici	37
14.11 Latte HD (hight digestive) biologico- Latte per diete.....	38
14.12 Latte e yogurt di soia	38
14.13 Creme per la prima infanzia	38
14.14 Salse	39
14.15 Tofu	39
14.16 Prodotti a base di soia.....	39
14.17 Bevande a base di cereali UHT	40
14.18 Bresola della valtellina/sottofesa IGP	40
14.19 Affettato di tacchino.....	40

1. CONDIZIONI GENERALI

1.1 REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti in materia di sicurezza alimentare ed etichettatura;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche ed igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- Le derrate alimentari devono essere conformi a quanto disposto dai CAM di cui al Decreto Ministro dell'Ambiente e della Tutela del Territorio e del Mare 10 Marzo 2020.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.
- I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura per tutta la durata del trasporto.
- Le caratteristiche merceologiche riportate nel presente documento devono essere rispettate anche qualora venga richiesta la fornitura di prodotti appartenenti alle differenti categorie biologico, DOP, IGP, MSC, alta qualità, nel rispetto a quanto disposto nei CAM.
- 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%.

1.2 DEFINIZIONI

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).

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).

PRODOTTI AGROALIMENTARI TRADIZIONALI (PAT)

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 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:

- 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.
- 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 INTEGRATA/SQNPI-SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA

La produzione integrata (PI) è un sistema agricolo di produzione a basso impatto ambientale, che prevede l'uso coordinato e razionale di tutti i fattori della produzione per ridurre al minimo il ricorso a mezzi tecnici che hanno un impatto sull'ambiente o sulla salute dei consumatori. In particolare vengono richiamate le disposizioni della legge 3 febbraio 2011, n. 4 recante "Disposizioni in materia di etichettatura e di qualità dei prodotti alimentari".

SQNPZ-SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE ZOOTECNICA

Il Sistema di Qualità Nazionale zootecnica (di seguito per brevità SQN), istituito in conformità con quanto previsto dall'art. 22 paragrafo 2 del regolamento CE n. 1974/2006, individua i prodotti agricoli zootecnici destinati all'alimentazione umana con specificità di processo e/o di prodotto, aventi caratteristiche qualitativamente superiori rispetto alle norme di commercializzazione o ai requisiti minimi stabiliti dalla normativa comunitaria e nazionale nel settore zootecnico.

La qualità dei prodotti di origine animale è il risultato di un insieme di fattori, tra cui svolgono un ruolo fondamentale le tecniche di allevamento, l'alimentazione, le condizioni igienico – sanitarie, le caratteristiche genetiche degli animali, l'ambiente dove vengono allevati e dove si procede alle diverse fasi di lavorazione, conservazione e commercializzazione degli stessi prodotti e alle tecniche impiegate nel corso del processo produttivo. L'obiettivo è produrre un alimento di qualità superiore ed ottenuto con tipologie di alimentazione e in condizioni di allevamento più qualificanti, nel rispetto delle fondamentali esigenze di tutela dell'ambiente e che si differenzino significativamente dai prodotti convenzionali per uno o più di queste caratteristiche.

FILIERA CORTA

Con i prodotti della Filiera corta o circuito breve s'intende promuovere, sostenere quell'insieme di attività agroalimentari che prevedono un rapporto più diretto tra i produttori agricoli e gli utilizzatori finali dei prodotti., ed al tempo stesso valorizzare e prestare particolare attenzione all'impiego di prodotti locali e regionali. Si considerano a filiera corta, i prodotti la cui filiera produttiva risulti caratterizzata dall'assenza di intermediari commerciali, ovvero composta da un solo intermediario tra il produttore, singolo o associato in diverse forme di aggregazione, e il consumatore finale. Le cooperative e i loro consorzi di cui all'articolo 1, comma 2, del decreto legislativo 18 maggio 2001, n. 228, non sono considerati intermediari. (Legge n° 61 del 11.6.22).

PRODOTTI A KM 0

Si considerano a Km0 , i prodotti dell'agricoltura e dell'allevamento, compresa l'acquacoltura, provenienti da luoghi di produzione e di trasformazione della materia prima o delle materie prime agricole primarie utilizzate posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita, o comunque provenienti dalla stessa provincia del luogo di vendita, o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione di cui e i prodotti freschi della pesca in mare e della pesca nelle acque interne e lagunari, provenienti da punti di sbarco posti a una distanza non superiore a 70 chilometri di raggio dal luogo di vendita o dal luogo di consumo del servizio di ristorazione (Legge n° 61 del 11.6.22)

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 848/2018, 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>Legumi</i>	Almeno 50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
<i>Cereali</i>	Almeno 50% BIO o certificata SQNPI o equivalenti
<i>Pelati, polpa e passata di pomodoro</i>	Almeno 33% BIO
<i>Succhi di frutta</i>	100% BIO
<i>Marmellate e confetture</i>	100% BIO
<i>Salumi</i>	Almeno 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, anche latte in polvere</i>	100% BIO
<i>Yogurt</i>	100% BIO
<i>Uova, incluse pastorizzate</i>	100% BIO
<i>Olio extravergine di oliva</i>	Almeno 40% BIO
<i>Carne</i>	Bovina: Almeno 50% BIO + 10 % BIO o certificata (SQNZ o QV) o etichettata DOP o IGP Suina: Almeno 10% BIO o certificata Avicola: Almeno 20% BIO + il resto BIO o etichettata con i requisiti del MIPAAF
<i>Pesce</i>	FAO 37 o 27 Se di allevamento: almeno 1 volta all’anno scolastico deve essere biologico o certificato SQNZ

3. PRODOTTI CARNEI

3.1 Vitellone fresco refrigerato

Requisiti qualitativi:

- categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
- classe di conformazione: almeno R (sistema SEUROP)
- classe di ingrassamento: 2 o 3

- deve provenire preferibilmente da allevamenti nazionali o in alternativa comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione e di etichettatura, secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e nazionali.
- deve presentare bollatura sanitaria ai sensi della normativa vigente.
- deve essere priva di additivi alimentari
- 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
- ph non superiore a 6

Tipologie richieste:

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

Tagli richiesti:

- fesa esterna
- copertina di fesa
- girello
- noce
- scamone

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionamento sottovuoto
- confezioni da 1- 4 kg girello
- confezioni da 3-5 kg noce
- confezioni da 5-7 kg scamone
- confezioni da 1- 4 kg copertina di fesa

3.2 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 preferibilmente da allevamenti nazionali o in alternativa comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione e di etichettatura, secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e nazionali.
- Deve presentare bollatura sanitaria ai sensi della normativa vigente.
- deve essere priva di additivi alimentari

- 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
- richiesto prodotto convenzionale e biologico
- Tagli richiesti:
- Lonza

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionamento sottovuoto
- formati da 2-3 kg

3.3 Pollo fresco refrigerato

Requisiti qualitativi:

- devono appartenere alla classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o in alternativa comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione e di etichettatura, secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e nazionali.
- Deve presentare bollatura sanitaria ai sensi della normativa vigente
- 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 forcilla, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- richiesto prodotto convenzionale e biologico

Confezionamento e formati richiesti:

- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- confezioni da 0.5kg e 2-2.5kg

3.4 Tacchino fresco refrigerato

Requisiti qualitativi:

- deve appartenere alla Classe A
- deve provenire da allevamenti nazionali o in alternativa comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.
- devono soddisfare le vigenti disposizioni igieniche di macellazione e di etichettatura, secondo quanto stabilito dai regolamenti comunitari e nazionali.
- Deve presentare bollatura sanitaria ai sensi della normativa vigente- 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 : 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

- richiesto prodotto convenzionale e biologico

Confezionamento e formati richiesti:

- *fesa:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- formato da circa 2kg

3.5 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
- Tacchino - Fesa a fettine monoporzione

Confezionamento e formati richiesti:

- involucro protettivo sottovuoto o in atmosfera modificata.
- confezioni da ca 8 porzioni per 100g cad.

4. SALUMI

4.1 Prosciutto cotto DOP senza polifosfati

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla coscia di suino
- privo di polifosfati, glutammato monosodico (E261), lattosio, proteine del latte, 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 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 e formati richiesti:

- involucro plastico sottovuoto o carta alluminata da 2,5-4-8 kg;
- confezionamento ATP/MAP se già affettato da 100 g

4.2 Prosciutto crudo disossato di PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- privo di conservanti, 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
- Deve essere conforme al disciplinare di produzione
- 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:

- affettato in monoporzione

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionato sottovuoto o in ATM: da ca 90-100 g

5. PRODOTTI LATTIERO CASEARI

5.1 Latte fresco pastorizzato o UHT, biologico

Requisiti qualitativi:

- deve essere di colore bianco o bianco ialino
- non deve presentare tracce di antibiotici o conservanti chimici (es. acqua ossigenata), né additivi di alcun tipo
- per il latte pastorizzato intero il tenore in materia grassa non inferiore al 3.5%.
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Tipologie richieste:

- latte fresco pastorizzato intero più giorni
- latte fresco pastorizzato scremato
- latte pastorizzato a temperatura elevata ELS (Extended Shelf-life)
- latte UHT intero/ latte UHT parzialmente scremato

Confezionamento e formati richiesti:

- tetrapack o bottiglia in PET da 1 L

5.2 Yogurt biologico

Requisiti qualitativi:

- deve essere considerato "per celiaci"
- ottenuto da latte vaccino biologico
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- deve essere privo di edulcoranti, coloranti artificiali/di sintesi né conservanti di alcun genere.
- 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 bianco
- yogurt magro bianco
- yogurt intero o magro alla frutta (fragola, banana, pera, albicocca) o altri gusti

Confezionamento e formati richiesti:

- confezioni unitarie da 125 g

5.3 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 e formati richiesti:

- tetrapack o bottiglia in PET da 200 ml

5.4 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. Prodotto da stabilimento nazionale, in alternativa CE
- la pasta deve presentarsi fine ed omogenea di consistenza soda, non deve presentare sulla superficie agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%
- non deve contenere additivi
- perossidi: max N°0,5 meq/kg +/-3%
- contenuto in acqua max 16%

Confezionamento e formati richiesti:

deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

- Panetti da 250 g e 1kg

5.5 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 e formati richiesti:

- confezioni da 250 G

5.6 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
- deve essere privo di conservanti

Tipologie richieste:

- mozzarella/ fiordilatte: umidità: <60 % +/-3%
- mozzarella per pizza in filoni : umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento e formati richiesti:

- porzioni confezionate singolarmente da 100g
- filone intero da 1Kg

5.7 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 bianca

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci da ca 250g

5.8 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
- non devono presentare conservanti
- devono essere privi di carragenina

Tipologie richieste:

- robiola/stracchino: da puro latte vaccino fresco pastorizzato, umidità: $< 59 \% \pm 3\%$, grasso: $>50 \% \pm 3\%$
- formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, umidità: $< 60-70 \% \pm 3\%$, grasso: $>50 \% \pm 3\%$
- formaggio di capra o pecora: di puro latte caprino o pecorino, formaggio fresco cremoso.

Confezionamento e formati richiesti:

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

5.9 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: $< 36\% \pm 3\%$, grasso: $>44\% \pm 3\%$. Deve essere conforme al disciplinare di produzione
- monte veronese DOP fresco: stagionatura di 2 mesi, grasso: $>30 \% \pm 3\%$. Deve essere conforme al disciplinare di produzione

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci
- Asiago DOP: formati da 1.5kg- 400g
- Monteveronese DOP: formati da 1 kg

5.10 Grana Padano D.O.P. – Parmigiano Reggiano D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente e ai disciplinari di produzione

- 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, deve essere privo di lisozima

Tipologie richieste:

- tranci di Grana Padano senza lisozima, tranci di Parmigiano reggiano
- grattugiato solo per il Parmigiano reggiano

Confezionamento e formati richiesti:

- forma intera o in tranci sottovuoto da 1 kg;
- Confezionamento ATP/MAP se grattugiato; grattugiato in confezioni da 100-90g

5.11 Ricotta

Requisiti qualitativi:

- deve essere prodotta con solo latte pastorizzato
- non deve presentare conservanti
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.
- umidità non superiore al 65%

Tipologie richieste:

- ricotta vaccina

Confezionamento e formati richiesti:

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

6. OVOPRODOTTI

6.1 Uova fresche biologiche

Requisiti qualitativi:

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria
- categoria qualitativa: A
- categoria di peso: compresa tra M(53g) e L(62g)
- 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
- non devono contenere residui chimici
- esente da odori anomali
- pH albume: 9 – 9,7 +/-3%
- pH tuorlo: 5,8 -6,2 +/-3%

Confezionamento e formati richiesti:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti
- confezioni da 6 uova

6.2 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 e formati richiesti:

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET da 1L

6.3 Uova sode sgusciate biologiche, in salamoia/liquido di governo

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

Confezionamento e formati richiesti:

- atto a garantire la corretta conservazione del prodotto, anche quando aperto
- confezioni da 60 uova (da 60 g cad.)

7. PRODOTTI ITTICI

7.1 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 additivi o altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale, ecc.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli, in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido.
- le singole porzioni devono essere minimo di 100g
- *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, Salmone (*Salmo Salar*)
- *Pesci filetti*: merluzzo
- *Pesci tranci / fette*
- Prodotti impanati: bastoncini impanati s/g

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- *Pesci filetti*: nasello MSC da 5kg, platessa n. 3 MSC da 5kg, salmone Atlantico da 5kg (*Salmo salar*)
- *Pesci filetti*: merluzzo da 5kg MSC
- *Pesci tranci / fette*
- Prodotti impanati: bastoncini impanati s/g: formati da 750g-2.5kg.

8. PRODOTTI ORTICOLI

8.1 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 biette
- 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. Non devono presentare segni comprovanti di avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione.
- 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

- fagiolini
- spinaci e biette
- piselli

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto
- confezioni da 2.5kg: spinaci, biette, fagiolini, piselli bio

8.2 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 e formati richiesti:

- confezionamento sottovuoto o sacchetti PET in confezioni da 70-100g

9. SPEZIE E CONDIMENTI

9.1 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, salvia, rosmarino
- zafferano

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- erbe: confezioni da 40g ca
- zafferano: 3-4 confezioni da 0.125g

9.2 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 e formati richiesti:

- zucchero semolato da 1kg

9.3 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 e formati richiesti:

- sale iodato grosso da 1kg
- sale iodato fino da 1kg

9.4 Oli di oliva e di semi

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- sono esclusi oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.
- l'olio di oliva extravergine deve essere ottenuto da olive provenienti da Paesi CEE.
- l'olio di oliva extravergine deve avere acidità massima o pari allo 0.8%
- deve possedere DeltaK <0.01 e persossidi < 20meqO₂/kg (vedi Reg CE 1989/2003)

Tipologie richieste:

- olio extravergine di oliva
- richiesto prodotto convenzionale e biologico

Confezionamento e formati richiesti:

bottiglia in vetro o PET da 1 l,

9.5 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 e formati richiesti:

- Bottiglie in vetro o PET da 1L

10. SCATOLAME

10.1 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

Tipologie richieste:

- richiesto prodotto convenzionale e biologico.

Confezionamento e formati richiesti:

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

10.2 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 preferibilmente con pomodori San Marzano, devono essere di produzione nazionale.
- peso sgocciolato (sul peso netto): >60 % +/-3%
- residuo Secco rifrattometrico: >8 °Brix

Tipologie richieste:

- interi
- non interi (a pezzettini)
- richiesto prodotto convenzionale e biologico.

Confezionamento e formati richiesti:

- latte con protezione antiacidità
tetrapack da circa 800g-da 2,5kg

10.3 Olive

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
- a rondelle

Confezionamento e formati richiesti:

- latte, bustine o barattolo in vetro barattolo/bustine da circa 185 g

10.4 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 e formati richiesti:

- barattolo in vetro o PET da 70-100g

10.5 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
- All'analisi chimica dovranno rispettarsi i limiti di legge per i metalli pesanti e istamina

Tipologie richieste:

- tonno sott'olio di oliva
- tonno al naturale

Confezionamento e formati richiesti:

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

11. GRANELLE, SFARINATI, PASTE E DERIVATI

11.1 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 tracce di latte/lattosio
- non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Tipo 00: umidità <14.5 % s.s. +/-3%
 ceneri <0.55 % s.s. +/-3%
 glutine secco >7 % s.s. +/-3%

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto: confezione da 1kg

11.2 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 di ceci: ottenuta dalla sola macinazione di ceci

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto; farina gialla bramata di mais: confezione da 1 kg;
farina di ceci: confezione da 1 kg

11.3 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. Priva di coloranti
- deve risultare esente da, rotture, crepe, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente acidità e resistenza alla cottura.
- 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
- i residui fitosanitari devono essere entro i limiti di legge.
- umidità max 12.5%, ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 %
- grado di spappolamento: < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere la dente dopo la doppia cottura

Tipologie richieste:

- tutti i formati disponibili sul mercato comprese paste di formato piccolo e pastine per la prima infanzia - l'Azienda dovrà fornire l'elenco dei formati disponibili. Preferibilmente: Corallini grandi e piccoli, fusilli, penne piccole, sedanini, stelline, farfalle, gnocchetti sardi, risoni
- richiesto prodotto convenzionale e biologico

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'idonea protezione.
- Corallini grandi, Fusilli, penne piccole, sedanini, farfalle, gnocchetti sardi: confezioni 5kg
- Corallini piccoli, risoni, stelline: confezioni da 3-5kg
- Pastine: forellini, astrini, sabbiolina, stelline, puntine, anellini: confezioni da ca 400g

11.4 Pasta all'uovo 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. Prodotta da uova pastorizzate
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- deve essere prodotta esclusivamente con semola e uova/ovoprodotto.

Tipologie richieste:

- formati per lasagne/pastasfoglie

Confezionamento e formati richiesti:

- In ATP in confezioni da 1kg

11.5 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
- queste paste devono garantire una buona tenuta alla cottura, senza spezzamento o perdita di ripieno nelle condizioni operative caratteristiche.

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, ecc.
 - ripieni: di magro, di carne e prosciutto, ricotta e spinaci

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto, in ATM da 1kg

11.6 Pasta integrale biologica

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:

preferibilmente

- penne piccole
- fusilli

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto da 5kg

11.7 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. Umidità max:14-15%
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna
- deve essere in grani interi, uniformi.

Tipologie richieste:

- Ribe Parboiled
- Vialone nano: richiesto prodotto convenzionale e biologico
- Integrale

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- confezioni preferibilmente sottovuoto da 1kg

11.8 Legumi e cereali in granella secchi

Requisiti qualitativi:

- devono essere puliti e uniformemente essiccati
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- i legumi devono essere decorticati
- 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 secchi
 - ceci secchi s/g: richiesto prodotto biologico
 - fagioli secchi cannellini convenzionali ,

- lenticchie secche convenzionali
- lenticchie secche senza glutine: richiesto prodotto biologico
- fagioli secchi borlottini: : richiesto prodotto biologico
- fagioli secchi cannellini senza glutine : richiesto prodotto biologico,
- fagioli secchi borlottini senza glutine: richiesto prodotto biologico
- piselli secchi senza glutine : richiesto prodotto biologico

- cereali: quinoa (senza glutine) avena integrale

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- ceci secchi, fagioli secchi cannellini, lenticchie secche: confezione da 1 kg
- ceci secchi s/g bio, fagioli secchi cannellini senza glutine bio, fagioli secchi borlottini senza glutine bio, lenticchie senza glutine bio, piselli secchi senza glutine bio: confezione da 500g
- quinoa s/g: confezione da 300g

11.9 Gnocchi di patate freschi

Requisiti qualitativi:

- devono essere preparati con patate fresche, purea di patate o fiocchi di patate. Devono avere la giusta consistenza in modo che non perdano con la cottura la forma e non si disfino o diventino collosi.
- 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: 70%

Tipologie richieste:

- Gnocchi di patate Convenzionali
- Gnocchi di patate senza glutine

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto:
- Gnocchi di patate convenzionali: confezione in ATM da 3kg
- Gnocchi di patate senza glutine: confezione in ATM da 300g

11.10 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:

- Farro, s/g, kamut, senza lievito

Confezionamento e formati richiesti:

confezioni multiporzione e monoporzione

-Farro: 250g

-s/g: 12g

-kamut: 12g da ca 10 pezzi

-senza lievito: 200g

11.11 Base per pizza precotta/ focaccia fresca

Requisiti qualitativi:

- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- lo spessore deve essere tale da consentire una porzionatura omogenea. Non deve essere surgelata. La lievitatura deve essere perfetta e omogenea.
- 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
- non sono ammessi additivi.

Tipologie richieste:

- base pizza a bande precotta
- base pizza precotta senza glutine e latte
- base pizza senza latte e uova monoporzione

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- base pizza a bande precotta: Confezione : da ca 2.2kg
- base pizza precotta senza glutine e latte: 10 pz da 100g
- base pizza senza latte e uova monoporzione: confezione da 100-110g

11.12 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 di farro, kamut, mais, senza glutine
- taralli all'olio di oliva

Confezionamento e formati richiesti:

- confezione cracker ca 10 porzioni da gr 25-28.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

12 ALTRI PRODOTTI

12.1 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
- camomilla

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto: the deteinato da 100 filtri
- camomilla da circa 20 filtri

12.2 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto: da 500g

12.3 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto: da 500g

12.4 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 e formati richiesti:

- 3-4 bustine monodose : da 12gca

12.5 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 e formati richiesti:

- scatola da 500g o 1 kg

12.6 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 e formati richiesti:

- buste da 30g

12.7 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 riso - gusti: cacao, vaniglia
- dessert a base di soia- gusti: fragola, bianco

Confezionamento e formati richiesti:

- confezioni unitarie in vasetti da 125g
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

12.8 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
- senza aggiunta di sciroppi, additivi conservativi, e altri additivi (eccezione gelificanti naturali)
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione, sineresi o cristallizzazione degli zuccheri
 - sapori estranei
 - ammuffimenti

- presenza di materiali estranei

Tipologie richieste:

gusti: albicocca, ciliegia, fragola: i prodotti devono essere biologici.

Confezionamento e formati richiesti:

- vasetti in vetro o PET da 250 gr

12.9 Miele millefiori

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. Senza zuccheri aggiunti
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine

Confezionamento e formati richiesti:

- confezione monoporzione e vasetti da ca 400g

12.10 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 panna
Gelato a base di soia, sorbetto
no latte no glutine, coppa monoporzione, preferibilmente bigusto fragola e limone

Confezionamento e formati richiesti:

- confezioni monoporzione: da 40-60g
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

13. BEVANDE

13.1 Acqua minerale naturale

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento e formati richiesti:

- confezioni in PET indicativamente da 500ml

14.PRODOTTI DIETETICI

14.1 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
- grissini s/g
- farina s/g e farina di mais s/g
- legumi e cereali s/g: ceci, fagioli borlotti, cannellini,
- paste ripiene, lasagne s/g secca, tortelli, ravioli
- gnocchi di patate freschi o surgelati
- pane e base per pizza freschi o surgelati, pangrattato, pan carrè
- prodotti preimpanati e preparati per impanare
- biscotti, fette biscottate, crackers, prodotti da forno e dolci
- gallette di mais e riso
- dessert UHT, gelati
- succhi di frutta

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- farina di mais senza glutine: confezione 500g
- bastoncini di pesce senza glutine: confezioni da 300g
- farina senza glutine: confezione 500g
- fette biscottate monoporzione senza glutine: 40g
- gallette di mais e riso senza glutine: tubi da 100-120 g
- pan carrè senza glutine: confezione da 300g
- panini senza glutine: confezioni da 2 * 75g
- pasta senza glutine fusilli, penne, ditalini: confezioni da 500g
- pasta senza glutine stelline: confezioni da 250g
- pasta sfoglia secca per lasagna senza glutine: confezione da 500g
- pastina prima infanzia senza glutine: confezione da 400g
- preparato per impanare senza glutine: confezione da ca 300g
- ravioli ricotta e spinaci senza glutine: confezione ATM di circa 300g
- Tortellini di carne senza glutine: confezione da 200-250 g

14.2 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, indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente (senza uova, latte e glutine)
- paste ripiene, lasagne, tortelli, ravioli
- pane e base per pizza, pancarrè
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

14.3 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
- yogurt
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

14.4 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

14.5 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, 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

14.6 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 iposodico

Confezionamento:

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

14.7 Pasta di mais, Pasta di farro, Pasta di Riso, 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:
- pasta di kamut, farro, di riso, di riso integrale, mais

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- pasta di farro: confezione da 500g
- pasta di riso integrale: confezione da 250g
- pasta di riso: maccheroncini, fusilli : confezioni da 400-500g
- pasta di kamut: confezione da 400-500g
- pasta di mais: alfabeto, fusilli, penne: confezioni da 400-500g

14.8 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'adeguata 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto:
- Biscotti primi mesi, proseguimento: confezioni da 400g
- Biscotti prima infanzia no latte no uova: confezione da 300g

14.9 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,
 - pesce: platessa, nasello
 - frutta e verdure: mela, pera, prugna, frutta mista
 - formaggi senza glutine
 - liofilizzati agnello/coniglio

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto :
- omogeneizzati: confezioni da 2 pz da 80g
- liofilizzati: vasetti da 10g

14.10 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- pappa latte e di frutta: confezione da 250g

14.11 Latte HD (hight digestive) biologico- Latte per diete

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 a basso contenuto di lattosio UHT

Confezionamento e formati richiesti:

- tetrapack o bottiglia in vetro o PET
- Latte a basso contenuto di lattosio UHT: confezione da 500ml
- Latte di capra UHT: confezione per 500ml

14.12 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 e formati richiesti:

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

14.13 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: NB: deve essere specifico per la prima infanzia
- crema multicereali
- crema di sesamo (tahina)-100% sesamo
- pappa latte di riso e frutta

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- crema di semolino: 500g
- crema di riso: confezione da 200g
- crema di mais e tapioca: confezione da 200g
- crema multicereali: confezione da 200g
- salsa tahina: confezione da ca 200g
- pappa latte e di frutta: confezione da 250g

14.14 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 in bustine monodose: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi: confezione da 12ml ca

14.15 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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto :confezione da 125g

14.16 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
- yogurt, dessert a base di soia- gusti: bianco, fragola, cioccolato, vaniglia
- sorbetto/gelato a base di soia, no latte no glutine gusto fragola
- bevanda a base di soia UHT

Confezionamento e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- bevanda a base di soia UHT: confezione da 500ml
- dessert a base di soia: confezione da 125g
- sorbetto/gelato a base di soia, no latte no glutine gusto fragola: monoporzione da 40-60g

14.17 Bevande a base di cereali UHT

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 e formati richiesti:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto
- Bevanda a base di avena UHT: confezione da 500ml
- Bevanda a base di riso UHT: Confezione da 500ml

14.18 Bresaola della valtellina/sottofesa 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
- privo di polifosfati e glutammato monosodico (E261)
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura
- Il prodotto deve presentarsi ben pressato, privo di rammollimenti, di tendini, aponeurosi e grasso
- 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:

- affettato in monoporzione

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello: da ca 70g

14.19 Affettato di tacchino

Requisiti qualitativi:

- deve essere di buona qualità, deve risultare uniforme, avere il caratteristico colore, sapore tipico con assenza di aromi particolari, senza parti esterne eccessivamente essiccate.
- Assenza di imbrunimenti, ecchimosi, macchie di colorazioni anomale, alterazione del sapore.
- privo di polifosfati, glutammato monosodico (E261), lattosio, proteine del latte, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- fesa di tacchino almeno al 85%

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI - SECCO

- umidità max: 75,5 % +/-3%

Tipologie richieste:

- affettato in monoporzione

Confezionamento e formati richiesti:

- confezionamento in ATM: da ca 70g