

# **TABELLE DIETETICHE**

(La quantità degli ingredienti è formulata al crudo ed al netto degli scarti)



## INDICE

<b>TITOLO – RICETTARIO SCUOLE</b>	<b>PAGINA</b>
<b>PRIMI PIATTI</b>	Pag.01
<b>PIATTI UNICI</b>	Pag.06
<b>SECONDI</b>	Pag.07
<b>CONTORNI</b>	Pag.10

<b>TITOLO – RICETTARIO NIDO</b>	<b>PAGINA</b>
<b>PRIMI PIATTI</b>	Pag.01
<b>PIATTI UNICI</b>	Pag.05
<b>SECONDI</b>	Pag.06
<b>CONTORNI</b>	Pag.08
<b>MERENDE</b>	Pag.10
<b>6-9 MESI</b>	Pag.11

---

PRIMI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMATURA		
		infanzia [g]	primaria [g]	secondaria [g]
Gnocchetti sardi al pomodoro	Gnocchetti sardi bio	70	80	90
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	3	4	5
	Grana	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Gnocchetti sardi al pomodoro e ricotta	Gnocchetti sardi bio	70	80	90
	Pomodori pelati	40	45	50
	Ricotta di vacca	7	10	10
	Olio di oliva	3	4	5
	Grana	3	4	5
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Gnocchi al pomodoro e basilico	Gnocchi confezionati refrigerati	180	210	230
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	3	4	5
	Grana	3	4	5
	Basilico gelo	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Insalata di riso	Riso	50	60	80
	Tonno al naturale	8	10	15
	Piselli	8	10	13
	Emmental	7	10	15
	Prosciutto cotto	5	7	10
	Carote	5	10	15
	Olio di oliva	2	2	2
	Succo di limone	0,2	0,2	0,2
Lasagne al forno	Pasta per lasagne gelo	80	100	120
	Latte	90	100	110
	Pomodori pelati	80	90	100
	Carne di manzo tritata	40	60	60
	Farina	9	10	11
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Lasagnette alla genovese	Pasta per lasagne gelo	80	100	120
	Latte	90	100	110
	Mozzarella a cubetti	10	15	20
	Farina	9	10	11
	Pesto confezionato	8	10	12
	Olio di oliva	2	3	4
	Sale	0,1	0,1	0,1

Minestra pasta e ceci/fagioli biologici	Pasta biologica	40	50	60
	Ceci/fagioli secchi biologici	25	30	35
	Pomodori pelati	20	30	40
	Patate	30	35	40
	Olio di oliva	2	2	2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
Minestra pasta e lenticchie biologiche	Pasta biologica	30	35	40
	Lenticchie secche biologiche	15	15	20
	Pomodori pelati	5	6	6
	Patate	30	35	40
	Olio di oliva	2	2	2
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Orecchiette ai broccoli	Orecchiette	90	100	110
	Broccoli gelo	50	55	60
	Olio di oliva	3	4	5
	Grana	3	4	5
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Passato di fagioli/ceci con pasta	Pasta biologica	40	50	60
	Fagioli/ceci	25	30	35
	Patate	30	35	40
	Olio di oliva	2	2	2
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Passato di legumi biologici con pasta	Pasta biologica	40	50	60
	Legumi secchi biologici	25	30	35
	Patate	30	35	40
	Olio di oliva	2	2	2
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Passato di verdura con orzo	Orzo	40	50	60
	Verdure miste	150	190	240
	Grana	3	4	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
Passato di verdura con pasta	Pasta biologica	35	40	45
	Verdure miste	150	190	240
	Grana	3	4	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
Passato di verdura con riso	Riso	35	40	45
	Verdure miste	150	190	240
	Grana	3	4	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2

Pasta agli aromi	Pasta biologica	70	80	90
	Olio di oliva	2	2	2
	Grana	5	5	5
	Aromi	0,1	0,1	0,1
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta al pesto	Pasta biologica	70	80	90
	Pesto confezionato	8	10	12
	Olio di oliva	2	2	2
	Grana	5	5	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta al pomodoro e melanzane	Pasta bio	70	80	90
	Pomodori pelati	30	35	40
	Melanzane a cubetti gelo	30	35	35
	Olio di oliva	3	4	5
	Carote	1	2	3
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta al ragù	Pasta biologica	70	80	90
	Carne trita di bovino adulto	10	10	20
	Polpa di pomodoro	40	45	50
	Olio di oliva	3	4	5
	Grana	3	4	5
	Carote	1	2	3
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta al ragù di verdure	Pasta biologica	70	80	90
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta all'olio e grana	Pasta biologica	70	80	90
	Olio di oliva	2	2	2
	Grana	5	5	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta alla marinara	Pasta biologica	70	80	90
	Pomodori pelati	40	45	50
	Tonno al naturale	10	15	20
	Olio di oliva	2	2	2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta alla mimosa con zucchine a julienne	Pasta bio	70	80	90
	Latte	75	85	95
	Zucchine	60	65	70
	Farina	9	10	11
	Olio di oliva	2	3	4
	Zafferano	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1

Pasta alle verdure	Pasta biologica	70	80	90
	Zucchine a cubetti gelo	20	20	20
	Filetti di peperone	5	10	15
	Melanzane a cubetti gelo	5	10	15
	Olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta con pomodoro e olive	Pasta biologica	70	80	90
	Pomodori pelati	40	45	50
	Grana	3	4	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Olive nere denocciolate	1	2	3
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pasta pasticciata	Pasta biologica	70	80	90
	Latte	50	60	70
	Polpa di pomodoro	40	45	50
	Formaggio	20	30	40
	Carne trita di bovino adulto	20	30	30
	Farina	9	10	11
	Olio di oliva	3	4	5
	Carote	1	2	3
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Ravioli di Magro al burro e salvia	Ravioli spinaci e ricotta confezionati referigerati	100	120	160
	Burro	5	7	10
	Olio di oliva	2	2	2
	Salvia	0,1	0,1	0,1
Riso all'inglese	Riso parboiled	70	80	90
	Grana padano	5	5	5
	Olio di oliva	2	2	2
Riso freddo con verdure e piselli	Riso parboiled	50	60	80
	Mozzarella a cubetti	10	15	20
	Zucchine	10	15	20
	Piselli	8	10	13
	Carote	5	10	15
	Olio di oliva	3	4	5
	Succo di limone	0,2	0,2	0,2
	Aceto bianco	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Riso in brodo con patate e prezzemolo	Riso	40	45	50
	Patate	50	60	70
	Olio di oliva	2	2	2
	Grana	2	3	4
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2

Risotto al pomodoro	Riso parboiled	60	70	80
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Risotto alla milanese	Riso parboiled	60	70	80
	Grana padano	5	5	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Zafferano	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Risotto alla parmigiana	Riso parboiled	60	70	80
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1

Risotto alla zucca	Riso parboiled	60	70	80
	Zucca gialla	150	160	170
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Risotto alle verdure	Riso Parboiled	60	70	80
	Zucchine a cubetti gelo	20	20	20
	Filetti di peperone	5	10	15
	Melanzane a cubetti gelo	5	10	15
	Grana padano	5	5	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
Risotto con piselli	Riso parboiled	50	60	70
	Piselli gelo	30	40	50
	Grana padano	5	5	5
	Olio di oliva	2	2	2
	Burro	2	3	5
	Carote	1	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
Sale	0,1	0,1	0,1	

PIATTO UNICO	INGREDIENTI	GRAMMATURA		
		infanzia [g]	primaria [g]	secondaria [g]
Pizza Margherita	Base con pomodoro	120	130	160
	Mozzarella	20	40	60
	Olio di oliva	8	9	10
Polenta				
	Farina di mais	60	70	80
	Olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1



SECONDI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMATURA		
		infanzia [g]	primaria [g]	secondaria [g]
Arrosto di vitello	Vitello	70	80	90
	Olio di oliva	6	6	7
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Bastoncini di pesce	Bastoncini di pesce	60	90	120
Cannellini in insalata con sedano e prezzemolo	Fagioli cannellini	30	40	50
	Olio di oliva	6	6	7
	Sedano	0,2	0,2	0,2
	Prezzemolo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Cosce di Pollo al forno	Cosce di pollo	130	150	230
	Aromi	0,1	0,1	0,1
Cotoletta di pollo	Pollo petto	70	80	90
	Olio di oliva	7	7	8
	uovo pastorizzato	0,2	0,2	0,2
	pan grattato	0,1	0,1	0,1
Cotoletta di suino	Lonza	70	80	90
	Olio di oliva	7	7	8
	uovo pastorizzato	0,2	0,2	0,2
	pan grattato	0,1	0,1	0,1
Filetto di platessa dorato	Platessa	90	110	130
	Olio di oliva	7	7	8
	uovo pastorizzato	0,2	0,2	0,2
	pan grattato	0,1	0,1	0,1
Formaggio	Asiago dop	40	50	60
Formaggio	Crescenza	50	60	70
Formaggio	Mozzarella bio, primo sale	70	80	90
Formaggio	Emmental	20	30	40
Formaggio	Formaggio fresco spalmabile	50	50	50
Frittata	Misto d'uovo pastorizzato	45	60	65
	Patate cubo 10x10	10	15	20
	Grana Padano grattugiato	5	5	5
	Olio di oliva	5	6	7
	Latte	1	1	1
	Sale	0,1	0,1	0,1
Hamburger	carne bovina trita	80	90	100
	patate	5	5	5
	olio di oliva extra vergine	5	5	10
	uova pastorizzate, aromi	q.b	q.b	q.b
Hamburger al pomodoro	Hamburger di bovino adulto	80	90	100
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	6	6	7
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1

Legumi alla pizzaiola	Pomodori pelati	40	45	50
	Legumi	30	40	50
	Olio di oliva	6	6	7
	Origano	0,2	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Legumi in umido	Legumi	30	40	50
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	5	6	7
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Lonza al forno	lonza di maiale magro	70	80	90
	olio di oliva extra vergine	6	6	7
	sale aromi farina vino bianco	q.b	q.b	q.b
Lonza alle mele	Lonza di suino	70	80	90
	Mele	10	20	30
	Olio di oliva	6	6	7
	Aromi	0,2	0,2	0,2
	Farina	0,2	0,2	0,2
	Preparato per brodo vegetale	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Manzo alla pizzaiola	Fettine di bovino adulto	70	80	90
	Pomodori pelati	40	45	50
	Olio di oliva	6	6	7
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
	Origano	0,1	0,1	0,1
Merluzzo gratinato	Merluzzo	90	110	130
	Olio di oliva	7	7	8
	pan grattato	0,1	0,1	0,1
	prezzemolo	0,1	0,1	0,1
Polpette di manzo al pomodoro	Polpette di bovino adulto	70	80	90
	Polpa di pomodoro	40	45	50
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2	0,2
	Olio di oliva	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Salume	Prosciutto cotto	50	60	70
Salume	Prosciutto crudo di Parma	50	60	70
Salume	Bresaola IGP	20	30	40
Formaggio	Grana dop	20	20	20
Salume	Affettato Tarky	50	60	70
Spiedini	Fesa di tacchino	60	60	70
	Zucchine	30	35	40
	Peperoni	10	10	10
	Salsiccia di suino	10	20	20
	Sale	0,1	0,1	0,1

Striscioline di pollo	Petti di pollo	70	80	90
	Olio di oliva	5	6	7
	Misto d'uovo pastorizzato, pan grattato	qb	qb	qb
Tacchino al forno	Sale	qb	qb	qb
	Fesa di tacchino	70	80	90
	Olio di oliva	3	4	5
Tacchino all'arancia	Sale, aromi, farina, vino bianco	qb	qb	qb
	Fesa di tacchino	70	80	90
	Arance	10	20	30
Tonno	Olio di oliva	3	3	4
	Farina	0,2	0,2	0,2
	Preparato per brodo vegetale	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Trancio di nasello al limone	Tonno al naturale	50	60	70
	Olio di oliva	7	7	8
Trancio di nasello al limone	Filetti di nasello gelo	90	110	130
	Limone	0,2	0,2	0,2
	Pane grattugiato	0,2	0,2	0,2
	Prezzemolo	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
	Olio di oliva	5	6	7

CONTORNI	INGREDIENTI	GRAMMATURA		
		infanzia [g]	primaria [g]	secondaria [g]
Biete erbette all'olio	Biete erbette gelo	150	180	200
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Carote a rondelle e piselli	Carote a rondelle gelo	50	80	100
	Piselli gelo	50	50	50
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Carote all'olio	Carote a rondelle gelo	100	130	150
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Carote baby al prezzemolo	Carote baby	100	130	150
	olio di oliva	3	4	5
	Prezzemolo	qb	qb	qb
	Sale	0,1	0,1	0,1
Carote baby e piselli all'olio	Carote baby gelo	50	80	100
	Piselli gelo	50	50	50
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Carote in insalata	Carote	40	50	70
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
	Succo di limone	0,1	0,1	0,1
Fagiolini all'olio	Fagiolini	100	130	150
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Finocchi in insalata	Finocchi	150	180	200
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Insalata e mais	Insalata verde	30	40	50
	Mais	20	25	30
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Insalata mista	Insalata verde	15	20	25
	Carote	15	20	25
	Finocchi o pomodori (in stagione)	25	30	35
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Insalata verde	Insalata verde	40	50	60
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Insalata verde e rossa	Insalata verde	30	35	40
	Insalata rossa	10	15	20
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Patate al forno/patate lesse	Patate	100	150	200
	olio di oliva	3	4	5
	Aromi	0,1	0,1	0,1
	Sale	0,1	0,1	0,1

Patate al prezzemolo	Patate	100	150	200
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Prezzemolo	qb	qb	qb
	Sale	0,1	0,1	0,1
Patate e fagiolini in insalata	Fagiolini	30	50	50
	Patate	70	100	150
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Piselli all'olio	Piselli gelo	60	70	90
	olio di oliva	3	4	5
	Cipolle	0,2	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1	0,1
Pomodori in insalata	Pomodori	40	50	70
	Olio extra vergine di oliva bio	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Purea di patate	Patate	110	150	180
	Latte	30	40	50
	Burro	5	8	10
	Grana	5	5	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Tris di verdure	Patate-carote-piselli	100	130	150
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1
Verdure cotte all'olio	Biete coste gelo	150	180	200
	olio di oliva	3	4	5
	Sale	0,1	0,1	0,1

PRIMI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		9-12 mesi (g)	12-36 mesi (g)
Gnocchetti sardi al pomodoro	Gnocchetti sardi		40
	Pomodori pelati		20
	Olio di oliva		5
	Grana		5
	Basilico gelo		0,2
	Cipolla a cubetti gelo		0,2
	Sale		0,1
Pasta di semola o integrale al pomodoro	Pasta di semola o integrale		40
	Pomodori pelati		20
	Olio di oliva		5
	Grana		5
	Basilico gelo		0,2
	Cipolla a cubetti gelo		0,2
	Sale		0,1
Pasta al ragù di verdure (in bianco per 9-12 mesi)	Pasta	30	40
	Pomodori pelati	/	45
	Olio di oliva	2	2
	Misto verdure	10	10
	Carote	1	2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Pasta con broccoli	Pasta		40
	Broccoli gelo		20
	Olio di oliva		3
	Grana		3
	Sale		0,1
Pasta con cavolfiori	Pasta		40
	Cavolfiore		20
	Olio di oliva		3
	Grana		3
	Sale		0,1
Pasta con zucca (e timo)	Pasta	30	40
	Zucca	30	40
	Cipolla	0,2	0,2
	Olio di oliva	3	3
	Grana	3	3
	Sale, timo	0,1	0,1
Pasta con zucchine e zafferano	Pasta	30	40
	Zucchine	20	30
	Cipolla	0,2	0,2
	Olio di oliva	3	3
	Grana	3	3
	Sale, zafferano	0,1	0,1
Risotto alle zucchine	Riso	30	40
	Zucchine	20	30
	Grana padano	3	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Olio di oliva	3	3
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Risotto alla parmigiana	Riso	30	40
	Grana padano	5	5
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Olio di oliva	2	2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1

Risotto giallo	Riso	30	40
	Grana padano	2	3
	Olio di oliva	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2
	Zafferano	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Riso al prezzemolo	Riso	30	40
	Grana padano	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Prezzemolo	0,1	0,1
	Olio di oliva	2	2
	Sale	0,1	0,1
Riso in bianco	Riso	30	40
	Grana padano	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
	Olio di oliva	2	2
Risotto al pomodoro	Riso		40
	Pomodori pelati		20
	Olio di oliva		2
	Grana		3
	Preparato per brodo vegetale S/G		0,2
	Cipolla a cubetti gelo		0,2
	Sale		0,1
Risotto alla zucca	Riso	30	40
	Zucca gialla	20	20
	Olio di oliva	2	2
	Grana	2	3
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Cipolla a cubetti gelo	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Lasagne al ragù di carne	Pasta all'uovo secca		60
	Pomodori pelati		25
	Carne di manzo macinata		40
	Latte		40
	Farina		4
	Burro		4
	Carote, sedano, cipolla, zucchine		50
	Grana		3
	Sale		0,1
Pasta al pesto	Pasta biologica		40
	Pesto confezionato		5
	Grana		3
	Sale		0,1
Pasta al pesto con fagiolini e patate	Pasta		30
	Pesto confezionato		5
	Fagiolini		10
	Patate		20
	Grana		3
	Sale		0,1
Pasta agli aromi/basilico	Pasta	30	
	Olio di oliva	2	
	Grana	2	
	Aromi/basilico	0,1	
	Sale	0,1	
Pasta all'olio e grana	Pasta	30	
	Olio di oliva	2	
	Grana	2	
	Sale	0,1	

Crema di piselli e patate	Pasta o riso o orzo o crostini		20
	Piselli gelo		15
	Patate		40
	Grana		3
	Olio di oliva		3
	Preparato per brodo vegetale S/G		0,2
	Aromi e sale		0,2
Crema di porri e patate	Pasta o riso o orzo o crostini	20	20
	Porri	40	40
	Patate	40	40
	Olio di oliva	5	5
	Grana	5	5
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Crema di zucca e patate	Pasta o riso o orzo o crostini	20	20
	Zucca	50	50
	Patate	40	40
	Olio di oliva	5	5
	Grana	5	5
	Sale e aromi	0,1	0,1
Pasta e ceci/fagioli biologici	Pasta biologica		40
	Ceci/fagioli secchi biologici		15
	Grana		5
	Olio di oliva		5
	Preparato per brodo vegetale S/G		0,2
Pastina con carote	Pasta	20	
	Carote	15	
	Grana	2	
	Olio di oliva	2	
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	
	Aromi e sale	0,2	
Pastina con robiola	Pasta	20	
	Robiola	20	
	Grana	2	
	Olio di oliva	2	
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	
	Aromi e sale	0,2	
Semolino con grana	Semolino	20	
	Grana	5	
	Olio di oliva	2	
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	
	Aromi e sale	0,2	
Riso e lenticchie rosse decorticate (lenticchie non decorticate > 12 mesi)	Riso	30	40
	Lenticchie secche	20	30
	Olio di oliva	5	5
	Grana	5	5
	Sale	0,1	0,1
Minestra di riso e prezzemolo	Riso o pasta	20	20
	Patate	70	70
	Olio di oliva	2	2
	Grana	3	3
	Sale	/	0,1
	Cipolla a cubetti gelo, prezzemolo	0,2	0,2
Minestra di porri con pasta	Pasta		20
	Porri		0,2
	Patate		30
	Grana		3
	Olio di oliva		3
	Aromi e sale		0,2



Vellutata di ceci con crostini	Ceci secchi		5
	Crostini di pane		15
	Olio di oliva		3
	Grana		3
	Aglio, salvia		0,1
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Insalata tiepida di farro	Farro		40
	Pomodori		20
	Basilico		0,1
	Olio di oliva		3
	Sale		0,1
Insalata di pasta (pomodoro e mozzarella)	Pasta		40
	Pomodori		20
	Mozzarella		20
	Basilico		0,1
	Olio di oliva		3
	Sale		0,1

PIATTI UNICI	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		9-12 mesi (g)	12-36 mesi (g)
Pizza Margherita	Base per pizza		80
	Mozzarella		20
	Pomodori pelati		20
	Olio di oliva		7
	Sale		0,1
Polenta	Farina di mais		40
	Olio di oliva		2
	Sale		0,1
Polenta con ragù di carne	Farina di mais		40
	Carne di manzo macinata tagli magri		40
	Carote, sedano, cipolla		15
	Olio di oliva		3
	Grana		3
	Sale		0,1

SECONDI PIATTI	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		9-12 mesi (g)	12-36 mesi (g)
Merluzzo in bianco con olio e limone	Filetti di merluzzo	50	60
	Succo di limone	0,2	0,2
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Prezzemolo	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
	Olio di oliva	2	3
Filetto di merluzzo al sugo	Filetti di merluzzo		60
	Passata di pomodoro		10
	Preparato per brodo vegetale S/G		0,2
	Prezzemolo		0,2
	Sale		0,1
	Olio di oliva		3
Merluzzo agli aromi	Filetti di merluzzo	50	
	Olio di oliva	2	
	Aromi, sale	0,2	
Tacchino agli aromi	Tacchino	30	
	Olio di oliva	2	
	Aromi, sale	0,2	
Frittata	Misto d'uovo pastorizzato		60
	Grana Padano grattugiato		3
	Sale		0,1
Frittata con verdure	Misto d'uovo pastorizzato		60
	Grana Padano grattugiato		3
	Verdure (spinaci o patate o zucchine)		20
	Sale		0,1
Tuorlo d'uovo	Tuorlo d'uovo	20	
	Olio di oliva	2	
Scaloppine di pollo	Petto di pollo		40
	Olio di oliva		3
	Brodo vegetale, farina		0,1
	Sale		0,1
Petto di pollo al limone	Petto di pollo	30	40
	Succo di limone	0,1	0,1
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Farina	0,1	0,1
	Salvia, sale	0,1	0,1
Lonza di maiale al latte	Lonza di suino		50
	Latte p.s.		10
	Olio di oliva		3
	Rosmarino		0,1
	Farina		0,2
	Sale		0,1
Fettina di tacchino alla pizzaiola	Fettine di tacchino		40
	Pomodori pelati		20
	Olio di oliva		6
	Cipolla a cubetti gelo		0,2
	Sale		0,1
	Origano		0,1
Fesa di tacchino in umido	Fettine di tacchino		40
	Pomodori pelati		20
	Olio di oliva		6
	Preparato per brodo vegetale S/G		0,1
	Sale		0,1
Bocconcini di tacchino	Tacchino	30	40
	Passata di pomodoro	/	10
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Olio di oliva	2	3
	Sale	0,1	0,1

Bocconcini di vitello	Vitello	30	40
	Passata di pomodoro	/	10
	Preparato per brodo vegetale S/G	0,2	0,2
	Olio di oliva	2	3
	Sale	0,1	0,1
Arrosto di tacchino	Tacchino petto	30	40
	Olio di oliva	3	4
	Salvia, rosmarino	0,1	0,1
	Sale	/	0,1
Pasticcio di carne	Pomodori pelati		25
	Carne di manzo macinata		40
	Latte		40
	Farina		4
	Burro		4
	Carote, sedano, cipolla, zucchine		50
	Grana		3
	Sale		0,1
Sovracosce di Pollo al forno	Sovracosce di pollo	30	40
	Olio di oliva	3	3
	Rosmarino	0,1	0,1
	Sale	/	0,1
Fettina di tacchino impanata	Tacchino petto		40
	Olio di oliva		5
	uovo pastorizzato		0,2
	pan grattato		0,1
Fettina di vitello impanata	Vitello		40
	Olio di oliva		5
	pan grattato		0,1
Polpette di pesce	Merluzzo		60
	Pane		0,2
	Latte		5
	Patate		15
	Grana		5
	Prezzemolo		0,1
	Olio di oliva		3
	Sale		0,1
Platessa gratinata	Platessa		60
	Pangrattato, parmigiano		0,2
	uovo pastorizzato (n°1 ogni 10 persone)		6
	Sale		0,1
Platessa impanata	Platessa		60
	Pangrattato, parmigiano		0,2
	uovo pastorizzato (n°1 ogni 10 persone)		6
	Sale, prezzemolo		0,1
Filetti di platessa al pomodoro e olive verdi	Platessa		60
	Olive verdi		7
	Pomodori		30
	Olio di oliva		3
	Origano, sale		0,1
Sogliola/merluzzo al forno	Sogliola o merluzzo	50	60
	Olio di oliva	3	3
	Farina, salvia, rosmarino	0,1	0,1
	Sale	/	0,1
Polpette di grana e ricotta	Ricotta		20
	Grana		10
	Uova (n°1 ogni 10 bambini)		6
	Pangrattato		10
	Prezzemolo, sale		0,1
Polpette di patate	Patate		40
	Grana		10
	Uova (n°1 ogni 10 bambini)		6
	Pangrattato		10
	Prezzemolo, sale		0,1
Formaggi	Crescenza, ricotta, primo sale	20	30
	Emmental, grana	15	20

CONTORNI	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		9-12 mesi (g)	12-36 mesi (g)
Patate al vapore	Patate	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Patate al forno	Patate		70
	olio di oliva		4
	Sale, rosmarino		0,1
Erbette all'olio o al limone	Erbette gelo	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale, limone	/	0,1
Carote brasate	Carote		70
	olio di oliva		4
	Sale		0,1
Carote al rosmarino	Carote a rondelle gelo		70
	olio di oliva		4
	Sale, rosmarino		0,1
Carote al vapore	Carote	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Carote julienne	Carote		70
	olio di oliva		4
	Sale		0,1
Cavolfiore	Cavolfiore	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Cavolfiore gratinato al forno	Cavolfiore		70
	Grana		5
	Pangrattato		0,1
	Olio di oliva		4
	Sale		0,1
Cetrioli in insalata	Cetrioli		70
	olio di oliva		4
	Sale		0,1
Finocchi al vapore	Finocchi	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Finocchi gratinati	Finocchi		70
	Grana		5
	Pangrattato		0,1
	Olio di oliva		4
	Sale		0,1
Pomodori in insalata	Pomodori		70
	olio di oliva		4
	Sale		0,1
Insalata verde	Insalata verde		40
	olio di oliva		4
	Sale		0,1
Insalata mista	Verdura fresca		40/80
	olio di oliva		4
	Sale		0,1
Fagiolini in insalata	Fagiolini	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Purea di patate	Patate	80	10
	Latte	20	30
	Burro	3	5
	Grana	3	5
	Sale	0,1	0,1

Piselli all'olio	Piselli gelo	30	50
	olio di oliva	3	4
	Cipolle	0,2	0,2
	Sale	0,1	0,1
Spinaci in padella	Spinaci	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Spinaci con olio e limone	Spinaci	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale, limone	/	0,1
Zucca al vapore	Zucca	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1
Zuchine al vapore	Zucchine	60	70
	olio di oliva	3	4
	Sale	/	0,1

MERENDE	INGREDIENTI	GRAMMATURA	
		9-12 mesi (g)	12-36 mesi (g)
Fette biscottate con marmellata	Fette biscottate		n° 3
	Confettura extra albicocche		n° 2 cucchiaini
Fette biscottate con miele	Fette biscottate		n° 3
	Miele		n° 2 cucchiaini
Frappè di frutta con biscotti - frullato frutta per lattanti	Latte	100	120
	Frutta	20	30
	Biscotti senza albume d'uovo	10	/
	Biscotti secchi o fette biscottate	/	20
Latte e biscotti	Latte	100	120
	Biscotti senza albume d'uovo	10	/
	Biscotti secchi o fette biscottate	/	20
Pane con marmellata	Pane		25
	Confettura extra albicocche		10
Pane con miele	Pane		25
	Miele		10
Pane olio e zucchero	Pane		25
	Olio di oliva		5
	Zucchero		3
Torta allo yogurt*	Farina		300
	Zucchero di canna		150
	Uova		n° 3
	Olio di oliva		30
	Yogurt intero		200
	Lievito		1 bustina
Torta di mele*	Farina		300
	Zucchero di canna		150
	Uova		n° 3
	Mele		n° 3
	Latte p.s		120
	Lievito		1 bustina

\* con queste dosi di ottengono 16 fette per gli utenti 12-36 mesi

ALIMENTI (6-9 MESI)	INGREDIENTI	GRAMMATURA
		6-9 mesi (g/ml)
Crema di mais, riso, tapioca	Farina di mais o riso o tapioca	30
	Brodo vegetale (patate, carote, zucchine)	100
	Olio di oliva	2
Semolino	Semolino	30
	Brodo vegetale (patate, carote, zucchine)	100
	Olio di oliva	2
Crema multicereali	Farina di mais, riso, tapioca	30
	Brodo vegetale (patate, carote, zucchine)	100
	Olio di oliva	2
Carote, zucchine, zucca, erbe, finocchi	Carote o zucchine o zucca o erbe o finocchi	50
	Olio di oliva	2
Omogeneizzato di carne	Omogeneizzato di carne	50
Pollo, manzo, vitello, coniglio, tacchino	Pollo o manzo o vitello o coniglio o tacchino	40
	Olio di oliva	2
Pesce	Pesce	70
	Olio di oliva	2
Formaggi	Ricotta o robiola o crescenza o quartirolo	30
Formaggi	Grana	30
Frutta (frutta fresca/frullata)	Mela o pera o banana	100/150
Omogeneizzato di frutta	Mela o pera o banana	80
Yogurt alla frutta/al naturale	Yogurt alla frutta/al naturale	125
Latte e biscotti	Latte	100
	Biscotti senza albume d'uovo	10



# **SCHEDE TECNICHE**

## INDICE

TITOLO	PAGINA
<b>A OLI, GRASSI, CONDIMENTI E SPEZIE</b>	Pag.03
<b>B CEREALI E FARINACEI IN GENERE</b>	Pag.07
<b>C CARNI, SALUMI, PESCI E UOVA</b>	Pag.11
<b>D LATTE E DERIVATI</b>	Pag.20
<b>E LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA</b>	Pag.24
<b>F DOLCI</b>	Pag.30
<b>G ACQUA</b>	Pag.32
<b>H PRODOTTI SPECIFICI PER LA PRIMA INFANZIA</b>	Pag.33
<b>I ALIMENTI SURGELATI</b>	Pag.35

## OLI, GRASSI, CONDIMENTI E SPEZIE

### **OLIO DI OLIVA EXTRA-VERGINE (Alimento Biologico 100%)**

Dovrà essere impiegato preferibilmente olio extra vergine di oliva di origine italiana e comunque prodotto in ambito CEE.

L'olio extra-vergine d'oliva deve essere impiegato come condimento a crudo e per la preparazione di sughi ed altri primi piatti.

L'olio extra vergine di oliva deve avere le caratteristiche espresse dal D.M. n. 509/1987 e deve essere confezionato in contenitori da litri 1 e da litri 5, dotati di idoneo sistema che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere esclusivamente in vetro.

L'olio extra vergine di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

➤ Parametri chimici

- |                                   |                    |
|-----------------------------------|--------------------|
| • acidità % (ac. Oleico)          | max 0,6            |
| • numero di perossidi meq/02/kg   | max 15             |
| • trilinoleina %                  | max 0,35           |
| • composizione acidica            | cfr Reg CEE 656/94 |
| • composizione sterolica          | cfr Reg CEE 656/94 |
| • transisomeri degli acidi grassi | cfr Reg CEE 656/94 |
| • spettrofotometria: di cui K 232 | max 2,5            |
| di cui K 270                      | max 0,2            |

Esame organolettico mediante panel test, effettuato presso laboratori autorizzati.

L'olio extra vergine deve essere limpido, di annata, privo di impurità ed avere sapore gradevole, con colorazione caratteristica, secondo la provenienza, odore fragrante, gradevole, non rancido, e gusto sapido che ricorda quello delle olive.

Devono comunque essere garantiti i requisiti di legge.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto.

Non è ammessa la detenzione di olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

### **OLIO DI OLIVA**

L'olio di oliva deve essere impiegato esclusivamente per le preparazioni a cotto.

L'olio di oliva deve avere le caratteristiche espresse dal D.M. n.509/1987 e deve essere confezionato in contenitori da litri 1 e da litri 5, dotati di idoneo sistema che favorisca il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Le confezioni dovranno essere dotate di etichette su cui sia preferibilmente riportato, oltre alle previste indicazioni di legge, anche l'anno di produzione.

I contenitori devono essere preferibilmente in vetro; nel caso di contenitori metallici non devono presentare ammaccature, ruggine od altri difetti.

Non sono ammessi contenitori in plastica, a perdere.

L'olio di oliva dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

Parametri chimici

- |                               |                         |
|-------------------------------|-------------------------|
| acidità % (ac. Oleico)        | max 1,5                 |
| numero di perossidi meq/02/kg | max 15                  |
| trilinoleina %                | max 0,35                |
| composizione acidica          | cfr Reg. CEE n.656/1994 |

composizione sterolica	cfr Reg. CEE n.656/1994
transisomeri degli acidi grassi	cfr Reg. CEE n.656/1994
spettrofotometria: di cui K 232	max 3,3
di cui K 270	max 1,0

All'esame sensoriale l'olio di oliva non deve presentare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di muffa e simili.

Inoltre deve essere limpido, non amaro e possedere il sapore e l'odore gradevole inconfondibili dell'olio d'oliva.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato al riparo da fonti di calore, al riparo da luce diretta, in luogo fresco e asciutto.

Non è ammessa la detenzione di olio di oliva con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

### **IL BURRO (Prodotto a filiera corta)**

Deve essere di prima qualità, proveniente dalla centrifugazione di crema ricavata da latte di vacca; non deve contenere né additivi, né coloranti (L. n.202/1983).

#### Parametri sensoriali

- buona consistenza e spalmabile;
- aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme;
- colore paglierino naturale;
- buon sapore e odore gradevole, caratteristici.

Deve essere esente da sostanze estranee, da grassi aggiunti di qualunque natura e deve contenere la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'82%.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata.

#### Parametri chimici

sostanza grassa	> 82%
acidità in acido oleico	< 1,0%
numero di perossidi	< 0,3
reazione di kreiss	negativa
grado rifrattometrico	44 - 48
pH	4,5 – 6,0

Gasromatografia caratteristica del grasso di latte vaccino.

#### Parametri microbiologici

Coliformi	< 10 ufc/g
Staphilococcus aureus	< 100 ufc/g
Muffe	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g
Salmonella spp.	assenza in 25 g

Non è ammessa la detenzione di burro con meno di 60 giorni dalla data di scadenza.

N.B. E' vietato l'uso di surrogati del burro e l'impiego di margarina.

### **POMODORI PELATI**

Dovranno essere impiegati esclusivamente pomodori di origine italiana.

Si intende per "pomodori pelati" pomodori di tipo lungo, privati della buccia e immersi in liquido di governo. E' consentita l'aggiunta di succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco non inferiore all'8% ed è permessa l'aggiunta di semi-concentrato di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto non sia inferiore al 6%.

Il prodotto deve presentare odore e sapore caratteristici, deve essere privo di antifermentativi, conservanti e coloranti.

Deve inoltre avere un'acidità non superiore a ph 4,4 e non deve presentare retrogusto metallico.

Deve essere sterilizzato e confezionato in confezioni metalliche in banda stagnata, pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste per legge (D.Lgs. n.109/1992), in particolare devono essere riportate con caratteri chiari, evidenti ed indelebili le seguenti indicazioni:

- denominazione della conserva;
- origine del prodotto;
- nome o ragione sociale e sede legale del produttore;
- sede dello stabilimento di produzione;
- il peso netto e il peso del prodotto sgocciolato che non deve essere inferiore al 60%;
- il termine minimo di conservazione.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità e l'origine del prodotto.

Non è ammessa la detenzione di pomodori pelati con meno di 2 anni dal termine minimo di conservazione.

## **PESTO**

Preparazione gastronomica in confezioni riportanti le indicazioni previste per legge (D.Lgs. n.109/1992).

Il prodotto non deve presentare sapori ed odori anomali dovuti ad irrancidimenti o sviluppo di muffe od altri microrganismi.

Il prodotto non deve contenere Anidride solforosa e sali da essa derivati.

### Parametri di riferimento

pH	4,5
CBT	< 5.000 ufc/g
Lactobacilli	< 5.000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Lieviti	< 500 ufc/g
Coliformi totali	Assenti
Staphilococc.	Assenti
Salmonella spp.	Assenti in 25 g
Listeria monocytogenes	Assenti in 25 g

## **ESTRATTO PER BRODO VEGETALE (Alimento Biologico al 100%)**

Dovrà essere ricavato da ingredienti ottenuti con metodo di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal Reg. CEE n.834/2007.

Gli estratti per brodo devono corrispondere a tutti i requisiti richiesti dalle leggi in materia.

In particolare gli estratti per brodo offerti devono avere la seguente composizione:

- residuo secco a 100°: non meno di 80,00% su sostanza secca;
- azoto totale: non meno di 5,80% su sostanza secca;
- ceneri totali: non più di 42,00% su sostanza secca;
- cloruro sodico calcolato dal cloro presente: non più di 35,00% su sostanza secca;
- ammoniacale: non più di 1,00% su sostanza secca;
- sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico: non più di 1,00% su sostanza secca.

Non devono contenere glutammato monosodico aggiunto.

Devono essere forniti in confezione non superiore a 500 g, munite di etichetta indicante la percentuale dei singoli componenti e gli estremi dell'autorizzazione del Ministero della sanità.

## **SALE MARINO FINE e GROSSO**

Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica e ambientale.

Presso i refettori deve essere a disposizione dell'utenza sale marino iodato, in confezioni originali chiuse.

### **ACETO (Alimento Biologico 100%)**

Si richiede la fornitura di "Aceto di Vino" ottenuto da vini bianchi la cui acidità, espressa in acido acetico, non sia inferiore al 7,5 g/100 ml, le cui caratteristiche siano quelle indicate dal D.M. 27/03/1966.

Il prodotto deve essere consegnato in bottiglie sigillate da litri 1.

### **LIMONE SUCCO**

Prodotto ottenuto da esclusiva spremitura di limoni. Succo di limone (100%).

#### Caratteristiche Chimiche e Chimico-fisiche:

Residuo rifrattometrico (°Brix a 20°C)	(%p/p)	7,5 – 8,0
PH	(sul t.q.)	2,5 – 3,5
Coloranti		assenti
Conservanti (SO <sub>2</sub> )	(ppm)	< 350

### **ORIGANO**

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da g.500 c.ca, sigillate, intatte, esenti da difetti. Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

### **ZAFFERANO**

Prodotto ottenuto dagli stigmi del fiore del *Crocus Sativus* L. E' richiesta la fornitura di zafferano in polvere, in involucri sigillati, regolarmente etichettati secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/1992.

## CEREALI E FARINACEI IN GENERE

### PASTA ALIMENTARE (Alimento Biologico al 100%)

La pasta deve essere prodotta con semola ricavata dall'alta macinazione dei grani duri: deve avere i requisiti precisati dalle vigenti disposizioni legislative.

In particolare la pasta deve possedere le seguenti caratteristiche:

- umidità massima 12,50%
- ceneri: su sostanza secca minimo 0,70%
- su sostanza secca massimo 0,90%
- cellulosa: su sostanza secca minimo 0,20%
- su sostanza secca massimo 0,45%
- acidità massima 4 gradi su 100 parti di sostanza secca
- puntatura n°/dm<sup>2</sup> Nere: 1-2 max
- Marroni 10-20 max.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere ben essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura e forma proporzionata alla preparazioni dei singoli pasti.

La pasta secca deve presentarsi con odore e sapore tipici, non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, con crepe e rotture.

Non deve presentarsi alterata, con macchie, bolle d'aria, bottature e venature, punti bianchi e punti neri. Non deve essere avariata e colorata artificialmente.

Non devono essere presenti corpi e sostanze estranee, in particolare deve essere immune, in modo assoluto, da insetti e quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura.

Per tutti i tipi di pasta sono tollerate le seguenti cariche microbiche:

E. Coli	< 100.	ufc/g
Staf. Aureus	< 100.	ufc/g
Salmonelle	assenti /	25 g
B. cereus	< 500.	ufc/g
Listeria monocytogenes	< 110.	ufc/g

Le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità ed ammuffimenti, né insudiciamenti. Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

Non è ammessa la detenzione di pasta secca con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

### PASTA ALL'UOVO SECCA

La pasta deve essere di recente e omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ed aggiunta di uova, come da disposizioni legislative.

Deve essere in perfetto stato di conservazione, le confezioni devono presentarsi intatte, sigillate, senza presenza di umidità; il prodotto non deve avere odore di stantio e di muffa, tracce di tarne o ragnatele o altri insetti, né sapore di acido, piccante o altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente fratturata, alterata, avariata, qualora fosse rimossa non deve lasciar cadere polvere o farina.

Le eventuali confezioni in uso devono essere richiuse accuratamente.

Si richiedono per la pasta all'uovo secca gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta secca.

Non è ammessa la detenzione di pasta all'uovo secca con meno di 4 mesi dal termine minimo di conservazione.

## **PASTE RIPIENE (ravioli - tortellini, tortelloni di magro)**

Devono essere del tipo fresco, prodotti con semola di grano duro o farina di grano tenero e uova.

Il ripieno di carne o di magro deve essere esente da qualsiasi conservante e/o additivo non previsto dalle vigenti leggi.

Nella preparazione del ripieno non possono essere impiegati, neanche in parte, frattaglie, spolpo di testa, mammella, animelle, nonché tutti i prodotti di macellazione indicati nel gergo commerciale con la dicitura di "quinto quarto", come indicato dall'art. 2 D.M. 27/09/1967.

Devono avere aspetto omogeneo e dopo cottura devono presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili: a temperatura non superiore a +10°C per le paste con ripieno di carne e a temperatura non superiore +4°C per i tortelloni di magro.

*L'approvvigionamento deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo.*

Le confezioni dovranno essere preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata ed in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto.

Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto dal D.Lgs. n.109/1992; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

### Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 100.000	UFC/g
Stafilococco aureo	< 100	UFC/g
Clostridium perfringens	< 100	UFC/g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes	< 110	UFC/g
Bacillus cereus	< 10.000	UFC/g

## **GNOCCHI CON PATATE**

Devono essere prodotti con patate, secondo buona tecnica di fabbricazione.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto o in atmosfera modificata.

Le confezioni devono essere dotate di idonea etichetta, come previsto dal D.Lgs. n.109/1992; in particolare devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 10°C.

Si richiedono per gli gnocchi di patate gli stessi requisiti igienici indicati per la pasta con ripieno.

L'approvvigionamento deve avvenire in un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere; non è ammesso l'avanzo di prodotto.

Non è ammessa la detenzione di gnocchi di patate con meno di 30 gg. dalla data di scadenza per il prodotto sottovuoto e di 4 gg dalla data di scadenza, per il prodotto fresco.

Non sono ammessi prodotti surgelati.

## **PANE ARTIGIANALE**

E' prevista la fornitura di pane di tipo "0" o "00", confezionato con le rispettive farine, acqua, sale, lievito naturale in quantità non superiore all' 1% e lavorato con la massima cura.

La pezzatura fornita deve avere un peso di 50 grammi.

Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato.

Il pane e le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla legge (DPR n.128/1999) per quanto riguarda la composizione e non devono essere trattate con agenti imbiancanti e altri additivi non consentiti.



Il pane deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...); essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato.

#### Parametri sensoriali

Crosta: friabile ed omogenea di colore dorato, esente da bruciature;  
mollica: elastica con alveolatura regolare;  
sapore ed aroma: caratteristici, non devono presentare gusto eccessivo di birra, di rancido, di muffa o altro;  
odore: caratteristico.

Il trasporto del pane ai singoli punti di distribuzione deve avvenire in recipienti puliti, lavabili e adeguatamente coperti o in appositi sacchi in materiale idoneo a venire in contatto con alimenti in modo che il pane risulti al riparo da polveri ed altri fonti di insudiciamento.

Per nessun motivo il pane deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente sul pavimento, bensì sempre sollevato da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

Gli automezzi utilizzati per il trasporto del pane devono essere adibiti al solo trasporto dello stesso, puliti e muniti di cassone a chiusura. Il trasporto del pane non deve avvenire promiscuamente ad altri prodotti.

#### **GRISSINI**

Pane a forma di bastoncino allungato prodotto in conformità con le disposizioni del DPR n.502/1998.

Sono richiesti grissini di tipo "0", con aggiunta di burro, strutto o grassi vegetali. Confezionati in sacchetti da gr. 25, intatti e regolarmente etichettati.

I prodotti devono essere esenti da particolari difetti e retrogusti (colore, odore, sapore sgradevole).

Non è ammessa la fornitura di grissini con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

#### **CRACKER**

Si richiede la fornitura di cracker senza sale.

In riferimento a quanto prevista dal DPR n.283/1993 devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Devono inoltre essere consegnati in confezioni sigillate, integre, senza difetti e rotture.

I cracker devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale.

Non devono presentare rotture superiori al 2%.

Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

Non è ammessa la fornitura di cracker con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

#### **CROSTINI**

In riferimento a quanto prevista dal DPR n.283/1993 devono possedere un tenore di umidità non superiore al 10% in peso del prodotto finito, con una tolleranza media del 2% in valore assoluto.

Devono inoltre essere consegnati in confezioni da gr. 500 c.ca, sigillate, integre, senza difetti e rotture.

I crostini devono essere freschi e non devono presentare odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale.

Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

Non devono presentare rotture superiori al 15%.

## **FARINA**

La farina di frumento da utilizzare, per la preparazione di torte, crocchette, minestre, ecc...deve essere di tipo "0" o "00".

La farina deve possedere le caratteristiche di cui alla L. n.580/1967 e alla prova del Filth-test deve rientrare nei seguenti limiti:

< 50 insetti o loro frammenti / 50g su 6 u.c.

< 1 pelo di roditore / 50g su 6 u.c.

Non è ammessa la detenzione di farina con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione.

## **POLENTA PRECOTTA**

Esclusivamente ottenuta da sfarinati di mais, possono essere ammessi gli additivi previsti dal D.M. n.209/1997 (sorbati).

Non è ammessa la detenzione di polenta precotta con meno di 6 mesi dal termine minimo di conservazione

## **RISO (Alimento Biologico al 100%)**

E' richiesta la fornitura di varietà diverse di riso di origine italiana in funzione dell'utilizzo gastronomico: riso superfino Arborio o Roma, per la preparazione di risotti ed insalate di riso; riso fino Ribe, o altra varietà analoga, per la preparazione di minestre.

Potrà essere fornito, indipendentemente dalla varietà utilizzata, riso parboiled.

Il riso deve corrispondere al 1° grado per la qualità richiesta, deve provenire dall'ultimo raccolto e deve essere esente da difetti: per le caratteristiche merceologiche e di qualità si fa riferimento alle vigenti disposizioni legislative.

Il prodotto deve essere confezionato preferibilmente sottovuoto, in confezione da max 10 Kg.

Il riso deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti (Filth-test: negativo), nonché da muffe o alte alterazioni di tipo microbiologiche.

Alla consegna il riso deve essere secco, con un tenore di umidità non superiore al 14%.

Non è ammessa la detenzione di riso con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione

## **ORZO PERLATO e FARRO BIOLOGICO (Alimenti Biologici al 100%)**

Dovranno essere di origine italiana ed ottenuti con metodo di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal Reg. CEE n.834/2007.

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti.

Non devono essere presenti altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere esente da parassiti e da altri corpi estranei.

Il prodotto deve essere consegnato in confezioni da Kg. 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione.

Non è ammessa la detenzione di orzo e di farro con meno di 8 mesi dal termine minimo di conservazione.

# CARNI, SALUMI, PESCI E UOVA

## CARNI BOVINE

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni bovine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, di Classe di conformazione "U" (EXTRA), "R" (BUONA), di categorie merceologiche Vitello e Bovino adulto.

Le forniture dovranno provenire da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della CEE ai sensi del D.Lgs. n.286/1994 (e succ. modif.) e Reg. CE n.853/2004; dovranno essere muniti di marchio CEE e la relativa etichettatura dovrà consentirne la rintracciabilità, secondo quanto previsto dal D.M. 30/8/2000.

### Parametri igienico-sanitari

Le carni dovranno aver subito un periodo di frollatura non inferiore a 3 giorni, dovranno avere un pH compreso tra 5,5 e 6,0, non dovrà essere riscontrata un'eccessiva presenza di liquidi tissutali.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e + 7°C.

Requisiti igienico superficiali:

- |                              |                                 |
|------------------------------|---------------------------------|
| • Germi mesofili aerobi      | < 1.500.000 ufc/cm <sup>2</sup> |
| • (per reale)                | < 5.000.000 ufc/cm <sup>2</sup> |
| • E. Coli                    | < 100 ufc/cm <sup>2</sup>       |
| • Staf.coag+                 | < 100 ufc/cm <sup>2</sup>       |
| • Salmonelle                 | assenti su 25 cm <sup>2</sup>   |
| • Listeria Monocitogenes     | assenti su 25 cm <sup>2</sup>   |
| • Clostridi solfitoriduttori | < 5 ufc/cm <sup>2</sup>         |

su una campionatura che rappresenti il 5% della fornitura.

Aspetto della confezione:

- il vuoto deve essere totale;
- assenza di liquidi tissutali;
- assenza di macchie superficiali e di colorazioni anomale.

L'etichettatura dovrà essere conforme alle attuali disposizioni in materia, in particolare dovrà essere indicato in modo chiaro e facilmente leggibile:

- la denominazione di vendita indicante il taglio e la specie dell'animale e l'indicazione dello stato fresco refrigerato;
- l'indicazione della data di lavorazione e confezionamento;
- l'indicazione della data di scadenza;
- l'indicazione del marchio CEE;
- l'indicazione del numero identificativo dell'animale da cui la carne proviene e del paese in cui è nato, è stato allevato, in cui è stato macellato e sezionato.

## *BOVINO ADULTO*

L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 20 mesi Cat "A" = VITELLONE e Cat "B" = VITELLONE FEMMINA (secondo griglia CEE).

Potranno essere utilizzati a seconda dell'utilizzo culinario i seguenti tagli di carne: Fesone di spalla, Scamone, Noce, Pesce, Magatello, Spinacino, Roast beef, Filetto.

### Parametri sensoriali

- colore rosso chiaro;
- consistenza pastosa;

- a grana fine;
- a tessitura compatta;
- il grasso dovrà essere bianco e di consistenza soda.

### **VITELLO**

L'età degli animali da cui provengono le carni non dovrà essere superiore ai 6 mesi, i vitelli dovranno essere allevati esclusivamente a latte con un peso della carcassa minimo di Kg.130 e massimo Kg.170.

Potranno essere utilizzati i seguenti tagli di carne: Fesa francese, Sottofesa, Noce, Scamone, Reale.

#### Parametri sensoriali

- colore da rosa lattescente a bianco rosato, uniforme e brillante;
- consistenza del tessuto muscolare soda;
- grana delicata, molto fine;
- tessitura compatta per scarso connettivo;
- tessuto adiposo scarso, di colore bianco latte e di consistenza compatta.

Non è ammessa la detenzione di carne bovina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

### **CARNI SUINE**

Si richiede la fornitura esclusivamente di carni suine fresche refrigerate, condizionate sottovuoto, appartenenti alla 1° categoria.

Le forniture dovranno provenire preferibilmente da allevamenti nazionali e da macelli e laboratori di sezionamento abilitati nell'ambito della CEE ai sensi del D.Lgs n.286/1994 (e succ. modif.) e Reg. CE n.853/2004; dovranno perciò essere muniti di bollo CEE / M (macellazione) ed S (sezionamento).

Potranno essere utilizzati tagli di 1° qualità: Lonza, Lombata, Puntine.

#### Parametri sensoriali

- colore rosa;
- buona consistenza, pastosa, di assetto bianco lucido;
- superficie di taglio asciutta;
- grasso consistente e di colore bianco.

Le carni dovranno aver subito un adeguato periodo di frollatura, dovranno avere un pH < 6,2, non dovrà essere riscontrata un'eccessiva presenza di liquidi tissutali.

La carne dovrà essere esente da sostanze estrogene ed inibenti e dovranno essere assenti beta antagonisti.

Il trasporto dovrà avvenire con idonei automezzi, in ottime condizioni igieniche e regolarmente autorizzati dall'ASL di competenza. All'atto della consegna le carni dovranno avere una temperatura al cuore del prodotto compresa tra -1°C e + 7°C.

Si richiedono per le carni suine gli stessi requisiti igienici superficiali indicati per le carni bovine.

Non è ammessa la detenzione di carne suina con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

### **POLLAME**

E' richiesta esclusivamente la fornitura di carni avicole fresche refrigerate; è ammesso l'utilizzo di carni avicole congelate solo per il confezionamento di diete speciali.

Si richiede la fornitura di coscia, sottocoscia e petto di pollo ricavati da animali provenienti esclusivamente da allevamenti nazionali. Dovranno essere riportate indicazioni in merito alla provenienza dei prodotti, secondo quanto specificato nell'O.M. 26/8/2005 e succ. modif.

Le carni devono essere esenti da residui di sostanze farmacologicamente attive e da contaminanti ambientali e devono essere a norma di legge.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e +4°C; quello delle carni congelate deve essere pari o inferiore a -18°C.

Tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto che deve avvenire in condizioni igieniche ineccepibili.

I parametri microbiologici di superficie del petto (in assenza quindi di pelle), dovranno essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi	< 500.000. ufc/cm <sup>2</sup>
E. Coli	< 100. ufc/cm <sup>2</sup>
Staf. Aureus	< 100. ufc/cm <sup>2</sup>
Salmonella	assenti su 25 cm <sup>2</sup>
Listeria Monocytogenes	assenti su 25 cm <sup>2</sup>
Clostridi solf.	< 5. ufc/cm <sup>2</sup>

Le carni avicole refrigerate devono provenire da animali preferibilmente allevati "a terra", alimentati con mangimi autorizzati che non determinino odori e sapori anomali alle carni.

Devono essere macellati e sezionati, non oltre le 24 ore precedenti la consegna, in stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n.503/1982 (e succ. modif.) e Reg. CE n.853/2004, non devono aver subito alcun trattamento di conservazione ad eccezione della refrigerazione.

Le carni avicole devono essere confezionate ed etichettate e riportare le seguenti informazioni (Reg. CEE n.1906/1990 e succ. modif.):

- numero riconoscimento macello e/o laboratorio di sezionamento;
- denominazione di vendita del prodotto - taglio anatomico;
- data di scadenza;
- modalità di conservazione.

I polli devono presentare punta della carena non ossificata, avere buona conformazione, con le masse muscolari del petto ben sviluppate; carni di colore rosato tendente al giallo, non flaccide, di buona consistenza, non infiltrate di sierosità, macchie verdastre, edemi e ematomi.

#### **PETTI DI POLLO**

devono avere colore bianco roseo tendente al giallo, avere buona consistenza, non fibrosa, non flaccida o trasudante sierosità; la carne deve essere tenera e saporita e non presentare gusti o odori anomali.

I petti devono essere senza forcilla, senza residui di cartilagine sternale o residui ossei ed essere costituiti da soli muscoli pettorali.

Il peso dei petti deve essere compreso tra gr.200 e gr.260.

#### **COSCIOTTI DI POLLO**

cioè i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione, come definiti dal Reg. CEE n.1538/1991, devono essere ottenuti da polli classe A., non devono presentare pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche, piume ed altri residui che ne compromettano la buona presentazione.

La pezzatura richiesta è:

per Scuole Materne gr.260 - 300 ( x 2 );

per Scuole Elementari e Medie gr. 320 - 360 ( x 2 );

è ammessa una tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

#### **FUSI DI POLLO**

Per fusi si intendono la tibia e la fibula unitamente alla muscolatura che la ricopre, sezionate in corrispondenza delle articolazioni, come definito dal Reg. CEE n.1538/1991. Devono essere ottenuti da polli di classe A, non devono presentare pelle eccedente le corrispondenti parti anatomiche, piume e altri residui che ne compromettano la buona presentazione.

## **FESA DI TACCHINO**

Deve essere ricavate dal petto (muscoli superficiali e profondo), di tacchini in ottimo stato di nutrizione, devono essere confezionate singolarmente e conservate alle temperature precedentemente indicate.

Non devono essere presenti residui di cartilagine sternale o residui ossei, né pelle.

### Parametri sensoriali

- colore bianco roseo;
- buona consistenza senza fibrosità o flaccidità;
- assenza di sierosità;
- di buona tenerezza e sapidità;
- assenza di odori e sapori anomali.

Il peso medio delle fese deve essere di oltre 4 kg .

Non è ammessa la detenzione di pollame e di carni avicole con meno di 5 giorni dalla data di scadenza.

## **PROSCIUTTO COTTO**

Si richieda la fornitura di prosciutti cotti di produzione nazionale, prodotti secondo buona tecnologia ed in ottime condizioni igieniche.

Deve essere costituito da coscia suina intera, non ricomposta, di prima qualità.

Deve essere esente da polifosfati e senza glutammati aggiunti, caseinati, proteine di soia e rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

aspetto:	ovaleggiante;
principale caratteristiche:	mondatura interna-accurata;
aspetto al taglio:	buona tenuta della fetta, assenza di iridescenza, alveolatura, picchiettatura o altri difetti;
sapore:	caratteristico;
profumo:	delicato;
colore:	rosa uniforme, con grasso di copertura bianco;
consistenza:	compatto, mai elastico.

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura; essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti; il prodotto deve avere carne rosa e chiara, compatta; grasso bianco sodo e ben rifilato.

### Parametri microbiologici:

Lattici	< 200.000.	ufc/g
E. Coli	< 10.	ufc/g
Stafilococcus Aureus	< 10.	ufc/g
Anaerobi solf. Ridutt.	< 10.	ufc/g
Salmonelle	assenti in 25 g	
Listeria Monocytogenes	assenti in 25 g	

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto, rivestiti con involucro plastico o carta alluminata, conservati e trasportati allo stato refrigerato, a temperature comprese tra +2°C e +6°C.

Tutte le confezioni devono essere originali e sigillate e recare in modo visibile la data di scadenza.

Non è ammessa la detenzione di prosciutto cotto con meno di 60 giorni dalla data di scadenza.

<u>Parametri chimici</u>	<u>Valore medio</u>
Umidità	69,2

Grassi	9,4
Proteine	18,4
Acqua/Proteine	3,77
pH	6,0
Sale	1,8

### **PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA (Alimento DOP)**

Si richiede la fornitura di Prosciutto crudo di Parma a Denominazione di Origine Protetta, leggermente salato, di lunga stagionatura, disossato.

Deve rispondere alle seguenti caratteristiche generali:

aspetto:	coscia intera, del peso minimale di kg 5;
caratteristiche principali:	cosce selezionate, salate e stagionate in condizioni climatiche controllate;
sapore:	dolce;
aroma:	delicato;
colore:	rosso vivo, con grasso di copertura bianco;
consistenza:	compatta, tenero, mai asciutto.

<u>Parametri chimici</u>	<u>Valore medio %</u>
Proteine	24,4
pH	5,9
Sale	4,5
Aw	0,91

Si richiedono gli stessi requisiti igienici indicati per il prosciutto cotto.

### **BRESAOLA DELLA VALTELLINA (Alimento IGP)**

Si richiede la fornitura di bresaola della Valtellina ad Indicazione Geografica Protetta, leggermente salata e avente un minimo di 45 gg. di stagionatura, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (fesa, sottofesa, magatello, noce o sottosso).

Il prodotto deve essere privo di difetti evidenti; non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura e deve rispondere alle seguenti caratteristiche:

profumo:	caratteristico;
sapore:	delicato;
colore:	rosso rubino;
consistenza:	tenera, mai secca od elastica;
ingredienti:	bovino, sale, spezie, conservante (potassio nitrate).

<u>Parametri chimici:</u>	<u>valori medi %</u>	<u>valori max %</u>	<u>valori min %</u>
Grasso	5,4	10,0	
Proteine	33,5		31,0
Acqua/Proteine	1,7	2,0	
pH	6,0	6,4	
Sale	4,2	5,0	
Aw	0,91	0,91	

Si richiedono gli stessi requisiti igienici indicati per il prosciutto cotto.

Non è ammessa la detenzione di bresaola con meno di 45 giorni dalla data di scadenza.

## **PESCE**

I prodotti della pesca devono essere congelati o surgelati e devono essere ottenuti in stabilimenti di produzione situati in ambito comunitario o extracomunitario, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

L'utilizzo di pesce surgelato deve rispondere ai requisiti indicati nella voce ALIMENTI SURGELATI a cui si rimanda.

Indicativamente verrà richiesta la fornitura di filetti di platessa, sogliola, palombo, merluzzo, nasello e di bastoncini e medaglioni di merluzzo.

Le diverse forniture devono presentare le seguenti caratteristiche:

- pezzatura omogenea e costante;
- glassatura, sempre presente, uniforme e continua (su ogni confezione deve essere indicata la percentuale di glassatura).

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, di peso netto non superiore ai 10 Kg, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e devono riportare etichette contenenti le indicazioni, in lingua italiana, previste dalle vigenti disposizioni legislative. In particolare:

- la denominazione della specie ittica, stabilita dal Decreto del Ministero della Marina Mercantile 15/7/1983 e successive integrazioni, seguita dalla dicitura surgelato o congelato;
- il peso al netto della glassatura;
- la percentuale della glassatura (max 10%);
- il termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione;
- il produttore e/o il confezionatore riconosciuti in ambito comunitario o extracomunitario, con i relativi codici di identificazione;
- l'indicazione della zona di pesca.

Lo scongelamento deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, nel rispetto di condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio.

Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.

### **FILETTI E TRANCE DI PESCE**

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono presentare i seguenti:

#### Parametri organolettici

- presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica;
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;
- colore caratteristico: assenza di colorazioni anomale;
- odore, sapore e consistenza dopo cottura (campione cotto in acqua bollente senza aggiunta di sale o altri ingredienti) devono essere tipici della specie, senza presenza di odori e sapori anomali (ammoniacali, rancidi, ecc...); la consistenza deve essere soda (difetto: consistenza gessosa o lattiginosa).

#### Parametri merceologici

- assenza di ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari;
- assenza di sostanze inibenti e verde malachite (nei filetti di trota allevata);
- di forma tipica della specie; tranci regolari, interi o divisi;
- con pelle di colorazione tipica della specie; tesa, ben aderente ai tessuti sottostanti, integra ed esente da lacerazioni;



- assenza di corpi estranei;
- assenza di bruciature da freddo, essiccamenti e disidratazioni;
- assenza di decongelazioni, anche parziali ;
- assenza di irrancidimento dei grassi (macchie di ruggine), ossidazione dei pigmenti muscolari (muscoli scuri), macchie di sangue;
- assenza di pinne o resti di pinne, residui di pelle (nei filetti e nelle trance dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, di visceri ed organi interni.

I filetti dovranno essere senza spine; è tollerata una limitatissima presenza delle stesse e comunque tale da non compromettere la sicurezza del piatto preparato.

#### Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 1.000.000	UFC / g
Coliformi	< 1.000	UFC / g
Coliformi fecali	< 100	UFC / g
Staphilococcus aureus	< 100	UFC / g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes	< 11	UFC / g

#### Parametri chimici

*Platessa (Pleuronectes platessa) e Halibut (Reinhardtus hippoglossoides)*

ABVT(Azoto basico volatile totale)	15-20 mg/100 g	indice di alterazione >30 mg/100 g
TMA-N (trimetilamina)	1 mg/100 g	indice di alterazione 4-5 mg/100 g
Hg	< 0,5 mg/kg	

*Nasello/merluzzo (Merluccius spp) e Pesce Spada (Xiphias gladius)*

ABVT(Azoto basico volatile totale)	12-20 mg/100 g	indice di alterazione >35 mg/100 g
TMA-N (trimetilamina)	1 mg/100 g	indice di alterazione 8 mg/100 g

#### **BASTONCINI DI MERLUZZO**

I bastoncini di merluzzo (*Gadus morhua* spp), impanati surgelati, devono presentare i seguenti:

#### Parametri organolettici

- il prodotto deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare buone caratteristiche organolettiche;
- consistenza della carne soda ed elastica - deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambiente;
- colore delle carni: bianco, assenza di colore estranei o macchie anomale;
- odore caratteristico: assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole;
- sapore caratteristico, privo di retrogusti;
- forma a parallelepipedo, di pezzatura omogenea;
- assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione;
- la panatura non deve presentare colorazioni brunastre; l'impasto deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

#### Parametri microbiologici

Valgono gli stessi parametri microbiologici indicati per i filetti e le trance.

#### Parametri chimici

ABVT	12-20 mg/100 g	indice di alterazione >35 mg/100 g
TMA-N (trimetilamina)	< 1 mg/100 g	indice di alterazione 8 mg/100 g

#### **TONNO ALL'OLIO DI OLIVA IN SCATOLA**

La denominazione di "tonno" è riservata esclusivamente ai tonnidi delle specie come da D.L. n.1548/1927 e dovrà essere in olio d'oliva o in olio extravergine d'oliva.

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto o confezionato in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative.

Per i recipienti contenenti tonno è consentita una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6% (R.D. n.1427/1929).

Sulle confezioni deve figurare il numero di riconoscimento ufficiale dello stabilimento di produzione.

I contenitori non devono presentare difetti come bombature, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

#### Caratteristiche organolettiche

odore: gradevole e caratteristico;  
colore: caratteristico, uniforme, rosa all'interno (non ammissibile inverdimento o bruciature dovute a sovrasterilizzazione);  
sapore: gradevole e caratteristico (assenza di odore o sapore sgradevoli);  
consistenza: compatta e uniforme, non stopposa;  
presentazione: consistente in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; minima presenza di briciole o frammenti; assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, macchie o grumi di sangue), assenza di macchie o colorazioni anomale.

#### Parametri microbiologici:

sterilità commerciale su 20 confezioni per formato, per lotto.

#### Parametri chimico-fisici:

	<u>Valori medi indicativi</u>	
	min	max
% sale	1,6	2,0
pH	5,8	6,2
% umidità	60	70
% di acqua in olio		8
perossidi meq O <sub>2</sub> /kg		15
mercurio ppm		0,7
istamina ppm		100

Non è ammessa la detenzione di tonno all'olio di oliva con meno di 18 mesi dal termine minimo di conservazione.

#### **UOVA PASTORIZZATE CONFEZIONATE (Alimento Biologico al 100%)**

Tali prodotti dovranno essere ottenuti in conformità al D.Lgs. n.65/1993 (attuazione Direttiva 89/437/CEE) e succ. modif..

Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere mantenute in frigorifero a temperatura non superiore a +4°C.

I prodotti d'uovo pastorizzati dovranno essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina di cat. "A" e dovranno soddisfare i seguenti

#### parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 100.000	UFC /g
Enterobatteri	< 100	UFC /g
Stafilococco aureo	< 10	UFC /g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

#### **UOVA FRESCHE categoria "A" (Alimento Biologico al 100%)**

Per le sole preparazioni in cui è prevista una cottura prolungata in forno potranno essere utilizzate uova fresche intere di categoria "A".

Le uova dovranno essere esclusivamente di gallina, di provenienza nazionale, fresche ed avere tutte le caratteristiche attribuite dal Regolamento CE n.1028/2006 alle uova appartenenti alla categoria "A":

#### Parametri merceologici

- peso: da 55 gr. a 60 gr.;
- guscio e cuticola: normali, puliti, intatti;
- 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 soltanto come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- odore: prive di odori estranei.

Le uova non debbono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento, né prima né dopo la classificazione.

Le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza.

In particolare le uova una volta sgusciate e poste su un piatto dovranno presentare:

- tuorlo centrale tondeggiante e non appiattito;
- albume in due fasi ben evidenti e separate.

Il guscio dovrà presentarsi intatto e pulito.

Si potrà ricorrere anche ad esame batteriologico per la ricerca di *Salmonelle spp* che dovranno essere assenti in 25 gr. nel tuorlo e sul guscio.

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CE n.1028/2006 e dal Reg. CE n.557/2007. In particolare sull'etichetta dovrà comparire:

- la data di durata minima;
- la data d'imballaggio;
- la categoria di qualità;
- la categoria di peso;
- il numero del centro d'imballaggio, il nome, la ragione sociale e la sede del centro d'imballaggio;
- il riferimento al sistema di allevamento ed un'indicazione dell'origine delle uova.

Presso la dispensa delle mense le uova dovranno essere conservate in frigorifero tra +4 e +10°C.

Non è ammessa la detenzione di uova fresche intere con meno di 15 giorni dalla data di durata minima.

# LATTE E DERIVATI

## LATTE

Per la somministrazione diretta è richiesta la fornitura di latte fresco intero di alta qualità.

Il trasporto del latte fresco intero di alta qualità deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura non superiore a 6°C, la conservazione deve avvenire a temperatura non superiore a 4°C.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte parzialmente scremato sterilizzato - UHT a lunga conservazione.

Il latte a lunga conservazione può essere mantenuto a temperatura ambiente, ma una volta aperta la confezione deve essere conservato in frigorifero per un periodo di tempo non superiore ai due giorni. Sulla confezione iniziata deve essere indicata la data di apertura del contenitore.

Le caratteristiche del succitato prodotto sono quelle previste dalla legislazione vigente.

Non è ammessa la detenzione di latte a lunga conservazione con meno di 30 giorni dal termine minimo di conservazione.

## YOGURT INTERO ALLA FRUTTA (Alimento Biologico al 100%)

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, deve avere aspetto liscio, omogeneo, senza separazione di siero.

Deve essere prodotto con ingredienti derivanti da produzioni ottenute con metodi di agricoltura biologica, secondo quanto stabilito dal Reg. CE n.834/2007.

Lo yogurt somministrato deve essere in confezioni monodose da gr.125. Per la sua conservazione lo yogurt va mantenuto ad una temperatura non superiore a +4°C; in caso di distribuzione frazionata la temperatura dello yogurt non dovrà mai superare i +14°C.

Le caratteristiche e le proprietà del prodotto sono legate alla presenza dei suddetti fermenti lattici vivi e attivi, presenti nel prodotto in quantità non inferiore a 1.000.000 /g.

### Parametri microbiologici

Coliformi	< 10 / ml
Staphilococcus aureus	< 10 / ml
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g
Salmonella spp.	assenza in 25 g

### I parametri chimici:

- i conservanti e gli inibenti devono essere assenti sia nello yogurt intero che in quello alla frutta;
- l'acidità determinata come acido lattico non deve essere inferiore allo 0,8%.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore le relative certificazioni attestanti l'adeguatezza del prodotto ai parametri richiesti.

Non è ammessa la detenzione di yogurt intero biologico alla frutta con meno di 15 giorni dalla data di scadenza.

## FORMAGGI (Alimenti DOP)

Si richiede la somministrazione di formaggi di ottima qualità commerciale ed in tutto idonei e pronti all'uso; devono essere ricavati dalla coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente scremato.

Non devono presentare difetti:

- gonfiore;
- odore di muffa, di rancido;
- amarore e retrogusto anomali;
- alveolatura irregolare e fessurazioni;

- colorazioni anomale.

Devono essere di idonea stagionatura secondo le caratteristiche tipiche dello specifico formaggio.

I formaggi non devono avere la crosta formata artificialmente, né essere trattati con materie estranee, allo scopo di modificarne l'odore ed il sapore.

Non devono contenere alcun tipo di additivo chimico, ad eccezione di quelli di superficie.

E' vietato l'utilizzo e la somministrazione di formaggi fusi.

E' richiesta la somministrazione di formaggi DOP, fabbricati secondo quanto previsto nei relativi disciplinari di produzione e con le specifiche caratteristiche in essi definite.

Sui singoli prodotti devono potersi riconoscere i rispettivi marchi, apposti dai relativi Consorzi di Tutela.

#### *PARMIGIANO REGGIANO*

Formaggio a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore ai 15 mesi.

Di sapore fragrante ma non piccante, con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Contenuto minimo di materia grassa, riferita alla sostanza secca non inferiore al 32%.

Confezionato preferibilmente in ottavi e sottovuoto.

#### *GRANA PADANO (DOP)*

Formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto con latte parzialmente scremato in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004

Si richiede un prodotto di stagionatura non inferiore a 18 mesi.

Di sapore fragrante, ma non piccante, con struttura della pasta minutamente granulosa e frattura a scaglie.

Contenuto minimo in materia grassa, riferita alla sostanza secca, non inferiore al 32%.

Confezionato preferibilmente in ottavi e sottovuoto.

#### *ASIAGO (DOP)*

Formaggio semigrasso a pasta semidura ottenuto esclusivamente da latte vaccino in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

Si richiede la fornitura di Asiago denominato pressato, con pasta ad occhiatura marcata e irregolare: colore della pasta bianco o leggermente paglierino.

Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 44%.

#### *MONTASIO (DOP)*

Formaggio grasso a pasta dura, cotta, ottenuto con latte vaccino in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

Altezza scalzo 6-10 cm., crosta liscia, regolare, elastica. Pasta compatta, con leggera occhiatura, di colore leggermente paglierino. Sapore leggermente piccante, gradevole, aroma caratteristico.

Grasso su sostanza secca = min 40%.

#### *FONTINA*

Formaggio grasso a pasta semicotta, di sapore delicato senza occhiatura o con occhiatura di piccolissime dimensioni.

Di pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica, fondente in bocca. Di colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore tipico, non deve rilevare la presenza di muffe visibili.

Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 45%.

### **PROVOLONE VALPADANA**

Formaggio semiduro a pasta filata, senza occhiatura o con occhiatura appena pronunciata; è tollerata una leggera sfogliatura.

Di colore leggermente paglierino.

E' richiesta la fornitura di un prodotto di non più di 3 mesi di stagionatura (pasta dolce).

Contenuto in grasso su sostanza secca = min. 44%.

Potrà essere richiesta la fornitura di altri formaggi:

### **ITALICO**

Formaggio tipico, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004, ottenuto da latte intero vaccino di una o due mungiture, pastorizzato a pasta morbida, di colore giallo paglierino, tenera e compatta, leggermente e irregolarmente alveolata.

Sapore dolce, caratteristico e delicato.

Scalzo concavo e alto c.ca 10 cm, forma cilindrica, del diametro di c.ca 40 cm.

Contenuto in grasso sulla sostanza secca = 50%.

### **CRESCENZA**

Formaggio molle a maturazione rapida. Ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

Grasso minimo 44% su sostanza secca.

Il prodotto deve essere di presentazione compatta, avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

I conservanti devono essere assenti.

La crescita va conservata in frigorifero a T = +4°C.

Le confezioni devono riportare ben leggibile la data di scadenza.

Possono essere richieste forniture in confezioni monoporzioni da 30 e/o 50 gr.

#### Parametri microbiologici

Escherichia coli	< 100	ufc/g
Coliformi	< 10.000	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 25 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Non è ammessa la detenzione di crescita con meno di 8 giorni dalla data di scadenza

### **MOZZARELLA (Alimento Biologico al 100%)**

Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

E' richiesta la fornitura di mozzarella ottenuta con metodi di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal Reg. CEE n.834/2007, utilizzando latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza l'impiego di conservanti.

Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in mono/multirazioni sigillate.

Sulle confezioni deve essere ben visibile, sia la data di scadenza, che di produzione.

Per la mozzarella valgono gli stessi parametri microbiologici della crescita.

Non è ammessa la detenzione di mozzarella con meno di 8 giorni dalla data di scadenza.

### **QUARTIROLO LOMBARDO (DOP)**

#### **RICOTTA DI VACCA (Alimento Biologico al 100%)**

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004, preconfezionata all'origine.

Si richiede ricotta pastorizzata confezionata in vaschette termosaldate.

Non sono ammessi conservanti.

Il prodotto non deve presentare umidità superiore a 60-65%.

Per la ricotta valgono gli stessi parametri microbiologici della crescenza.

Non è ammessa la detenzione di ricotta con meno di 8 giorni dalla data di scadenza.

### *STRACCHINO (DOP)*

#### *FORMAGGIO PRIMO SALE*

Formaggio fresco tipo canestrato, ottenuto con latte intero vaccino, in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004.

Pasta tenera, fine e di color bianco gesso, aroma di latte, sapore delicato.

Contenuto in grasso sul t.q. = 25%, umidità 65%; pH 5,8.

Deve presentare prova della fosfatasi negativa.

#### *FORMAGGIO SPALMABILE*

Formaggio fresco cremoso, a pasta molle, di sapore leggermente acido, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE n.853/2004; ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato. Esente da additivi.

Il prodotto deve essere in confezioni da gr.50/gr.100, termosigillate, riportanti tutte le indicazioni previste per legge, in particolare la data di scadenza.

Le confezioni devono essere integre ed intatte, esenti da difetti e da muffe.

Conservazione in frigorifero a T non superiore a +4°C.

## LEGUMI, ORTAGGI E FRUTTA

### **LEGUMI (Alimento Biologico al 100%)**

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati. Non sono ammessi legumi in scatola. Dovranno essere ottenuti con metodi di agricoltura biologica, secondo quanto previsto dal Reg. CEE n.834/2007.

#### Caratteristiche merceologiche

- i legumi devono presentare le caratteristiche tipiche della specie;
- non devono essere presenti semi rotti o altrimenti danneggiati in misura superiore al 5%;
- non devono essere presenti semi di altre specie vegetali in misura superiore al 2%;
- non devono essere presenti in quantità eccessiva cotiledoni liberi, pelli, pezzi di buccia;
- non devono essere presenti insetti, parti d'insetti ed altri corpi estranei.

I prodotti devono essere consegnati in confezioni da Kg 0,5 – 1, chiuse sigillate, munite delle relative etichette su cui compaiano le indicazioni previste dalla vigente legislazione, in particolare l'indicazione "prodotto da agricoltura biologica", il marchio dell'Ente certificatore, il produttore, il termine minimo di conservazione.

In ogni momento potranno essere richieste al fornitore relative certificazioni attestanti l'igienicità del prodotto e l'assenza di residui antiparassitari.

#### *FAGIOLI BORLOTTI*

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore rosato con venature di colore rossastro. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

#### *FAGIOLI CANNELLINI*

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore bianco avorio. Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe ed infestazioni parassitarie.

#### *CECI*

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore giallo caratteristico, di forma tondeggianti, regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

#### *LENTICCHIE*

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore e di forma caratteristici, di calibro regolare.

Esenti da traumi, lesioni di natura fisico-chimica, immuni da muffe e da infestazioni parassitarie.

#### *PISELLI MEDIO-FINI, FINI E FINISSIMI NOVELLI*

Valgono le stesse indicazioni degli analoghi prodotti surgelati (vedi parte specifica).

Non è ammessa la detenzione di legumi secchi con meno di 5 mesi dal termine minimo di conservazione.

### **ORTAGGI (Alimento Biologico almeno 50% sia fresco che gelo)**

Saranno preferiti prodotti di provenienza italiana.

Gli ortaggi dovranno appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esenti da difetti e di buona presentazione.

Le caratteristiche della verdura devono essere le seguenti:

- essere di recente raccolta;
- presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie o qualità richiesta;
- essere asciutta, priva di terrosità e di altri corpi o prodotti eterogenei;



- essere omogenea per maturazione, freschezza e di pezzatura uniforme secondo la specie;
- essere priva di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessari alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- essere indenne, esente da difetti tali che a giudizio insindacabile del preposto al controllo possano alterare i caratteri sensoriali degli ortaggi stessi.

Sono tassativamente esclusi dalla somministrazione gli ortaggi che presentano tracce di appassimento, alterazioni o fermentazioni anche iniziali, o che abbiano subito trattamenti artificiali per accelerare o ritardare la maturazione, favorire la colorazione e la consistenza del vegetale.

#### Parametri microbiologici

Escherichia coli	<100 UFC /g
Salmonella spp.	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g

La fornitura deve essere accompagnata della denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo di prodotto e varietà della qualifica, dalla calibratura, dalla tara e dalla provenienza.

Non è ammessa la fornitura di ortaggi di IV gamma.

#### *PATATE*

Devono essere di selezione accurata, ben pulite ed esenti da eccessive quantità di terra. Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, essere esenti da odori, di qualunque origine. Non dovranno essere trattate con antigermoglianti o con radiazioni gamma. Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

#### *CAROTE*

Novelle, intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee e di umidità aggiunta artificialmente. Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori estranei.

#### *CIPOLLE e AGLIO*

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo. Non devono essere trattati con antigermoglianti.

#### *POMODORI*

Pomodori per insalata non devono essere interamente maturi e devono essere pronti per essere consumati entro 2/3 giorni. Interi, sani, puliti, privi di umidità aggiunta artificialmente e di odori estranei. Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

#### *ZUCCHINE E ZUCCA*

Devono essere intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati e tenere, munite di peduncolo e consistenti, prive di umidità esterna aggiunta artificialmente e di odori e sapori estranei.

#### *CAVOLFIORI E BROCCOLI*

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, al giusto grado di sviluppo. Devono essere esenti da colorazioni anomale, ammuffimenti, consistenza cedevole.

### **ORTAGGI A FOGLIA**

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

Le insalate devono essere intere, pulite, ben chiuse ed opportunamente mondate; la scelta della varietà dovrà essere effettuata in base alla stagione.

### **ERBE AROMATICHE**

Devono presentarsi sane, intere, pulite, non eccessivamente secche, esenti da muffe ed altre alterazioni, odori e sapori estranei.

Devono presentare il loro carattere aromatico tipico della specie.

Fermo restando la priorità di utilizzare verdura fresca, l'utilizzo di verdure surgelate deve rispondere ai requisiti indicati nella voce ALIMENTI SURGELATI a cui si rimanda.

Le verdure surgelate devono essere di selezione accurata, pulite, esenti da corpi estranei e terrosità.

Le confezioni devono essere originali e sigillate ed adeguatamente etichettate, secondo la normativa vigente.

Per le verdure surgelate è possibile procedere ad immediata cottura, se comunque verranno sottoposte a scongelamento questo dovrà aver luogo in cella frigorifera (0 + 4°C), nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento dall'inquinamento ambientale, per un tempo necessario, proporzionato alle dimensioni delle confezioni e comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

#### Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 10.000	UFC / g
Staphilococcus aureus	< 100	UFC / g
Salmonella spp.	assenza in 25 g	
Listeria monocytogenes	< 11	UFC / g

A titolo esemplificativo si riportano alcune fattispecie di verdure surgelate.

### **CAROTE A RONDELLE**

Il prodotto deve essere costituito da carote consistenti, non germogliate, non legnose ben spuntate.

I prodotti non devono presentare:

- parti staccate dal corpo principale;
- macchie di colore contrastanti con il normale colore del prodotto;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto.

I prodotti devono riportare "elevato grado di interezza": il 90% del peso deve essere costituito da rondelle intere.

### **FAGIOLINI**

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione.

Consistenza ferma e carnosa ma non fibrosa né molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

Le forniture dovranno essere dai seguenti difetti:

- fagiolini non spuntati;
- fagiolini macchiati;
- fagiolini danneggiati;
- fagiolini fuori calibro;

- fagiolini con filo legnoso non commestibile;
- fagiolini passati di maturazione (con seme maturo ed ispessimento della cellulosa nella sede del seme e leggero ingiallimento nel punto di congiunzione del baccello);
- fagiolini ossidati (superficie spuntata, imbrunita ma non marcita);
- pezzi corti, di lunghezza inferiore ai rispettivi calibri (per cal. extra fini < 25 mm, per cal. finissimi < 40 mm, per cal. fini < 50 mm);
- materiale estraneo vegetale (semi, frammenti di semi, spuntature libere e altre parti di pianta);
- altri corpi estranei.

Sono ammesse le seguenti tolleranze su 1.000 gr. di prodotto campione:

- fagiolini macchiati < n. 20;
- fagiolini fuori calibro < 12%;
- fagiolini con filo < n. 10;
- fagiolini ossidati (con colorazione bruna molto evidente) < n. 10;
- pezzi corti < 10% .

### *MINISTRONE*

Devono essere specificate da parte del fornitore, mediante relative schede tecniche, le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 7 diverse tipi di verdura). Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto. Non devono essere presenti in alcun modo corpi estranei.

### *TRIS DI VERDURE*

Comprendenti: patate, carote, piselli.

Devono essere specificate da parte del fornitore, mediante relativa scheda tecnica, le percentuali in peso delle verdure presenti. Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere. Non devono essere presenti in alcun modo corpi estranei.

### *ERBETTE*

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio. Non devono essere presenti in alcun modo corpi estranei: terra, terriccio, insetti e loro frammenti.

La fornitura deve essere esente dai seguenti difetti:

- macchie di colore contrastante con il normale colore del prodotto;
- porzioni scolorite.

### *PISELLI MEDIO-FINI, FINI E FINISSIMI NOVELLI*

Devono appartenere alla stessa varietà, non giunti a completa maturazione, liberi l'uno dall'altro, puliti, sani, non difettosi.

La consistenza deve essere omogenea e tenera sia nella buccia che nella polpa (sia dopo scongelamento, che cottura), odore tipico di buon prodotto, colore verde brillante uniforme, sapore tipico sia su prodotto surgelato che su prodotto cotto e cioè zuccherino (dolce), non amidaceo (caratteristico del prodotto troppo maturo), senza retrogusti anomali derivanti da prodotto fermentato o lasciato invecchiare sulla pianta, o dovuto a cattiva lavorazione.

Devono essere esenti dai seguenti difetti:

- presenza di piselli fuori calibro sia per eccesso che per difetto;
- presenza di grani ingialliti, decolorati o macchiati: si intende prodotto che presenta sia un ingiallimento inferiore al 50% della superficie totale, sia una colorazione verde tendente

al giallognolo diversa da quella naturale ed infine una presenza di macchie scure sui grani stessi;

- presenza di cotiledoni liberi, pelli, pezzi di pelli: si intendono le parti interne del prodotto libere, con la presenza delle rispettive pelli vuote o frammenti delle stesse;
- presenza di corpi estranei;
- presenza di altri semi od altro materiale vegetale.

#### **PREZZEMOLO/BASILICO**

Il prodotto deve presentare aroma caratteristico, deve essere esente da marciumi, corpi estranei e non deve presentare alterazioni di alcun genere.

#### **FRUTTA (Alimento Biologico al 100%)**

Ad esclusione delle banane, saranno preferiti prodotti di provenienza italiana.

La frutta dovrà appartenere alla "prima" categoria commerciale, ossia essere di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità:

*Settembre:* pere, uva, prugne, banane;

*Ottobre :* mele, pere, uva, banane;

*Novembre, Dicembre, Gennaio, Febbraio:* mele, pere, banane, arance, mandarini, mandaranci;

*Marzo, Aprile:* mele, pere, banane, arance;

*Maggio, Giugno, Luglio:* albicocche, pesche, prugne.

La frutta in posatura deve essere consegnata, con frequenza almeno bisettimanale, in casse originali, che non risultino in alcun modo manomesse.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 5% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo medio e quello più piccolo non deve superare il 10%.

#### Caratteristiche merceologiche:

- deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili sull'epicarpo, ferite, abrasioni meccaniche; ad un livello di maturazione che la indichi come pronta per il consumo;
- deve avere calibratura e grammatura uniforme: 120-150 per pesche, mele, arance e di 50-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....;
- non deve essere bagnata artificialmente, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- non deve presentare alterazioni che indichino processi di sovrammaturazione; non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

Sono esclusi dalla fornitura:

- i prodotti che abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere un'anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo, tale da aver pregiudicato le caratteristiche sensoriali;
- i prodotti che portino tracce visibili di appassimento, alterazioni biochimiche iniziali o in via di evoluzione, guanti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terra o materiale eterogeneo;
- i prodotti che siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica, incrostazioni nere da fumagine, tacche, spacchi semplici o raggianti, necrosi; che presentino distacco prematuro del peduncolo e morfologia irregolare dovuta ad insufficienza di sviluppo, rachitismo, atrofia, malformazione.

### *MELE ALTO ADIGE (IGP)*

Dovranno essere somministrate almeno 3 varietà differenti (es: Golden, Royal gala, Stark,...).

### *PERE (IGP 50%)*

Devono essere di almeno 3 varietà diverse (Williams, Abate, Conference,...) e devono raggiungere il giusto grado di maturazione entro tre giorni dalla fornitura.

### *UVA BIANCA e NERA*

A rotazione; deve essere Regina o Italia, presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, rimondati, di colorazione conforme, priva di accentuata acinellatura, di bacche disseccate, ammaccate, depresse e marcescenti.

### *ARANCE (IGP 50%)*

Della varietà del Tarocco, Navel, Valencia, Moro, devono avere un contenuto minimo di succo del 35%.

### *MANDARINI , MANDARANCI, MAPO e MIKAWA*

Devono avere un tenore in succo minimo del 40%; i mandarini devono essere di tipo clementine, possibilmente privi di semi.

### *CLEMENTINE DI CALABRIA (IGP)*

### *PESCHE*

Devono essere a pasta gialla ed a pasta bianca e pesche nettarine, di peso 120/130 g.

### *BANANE*

Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione di peso 150/180 g.

### *PRUGNE, SUSINE, ALBICOCHE*

Devono essere di buona presentazione.

### *ACTINIDIE (KIWI)*

Devono presentare frutti interi, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei.

## **SUCCHI E POLPA DI FRUTTA**

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate. Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.

Devono essere al naturale, contenenti un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40-50% di frutta, come da disposizioni legislative, privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidanti.

Devono essere almeno forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca in contenitori tetrabrick da 200 ml circa.

Non è ammessa la detenzione di succhi e polpa di frutta con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

## DOLCI

### CIOCCOLATO

Si richiede la fornitura di cioccolato al latte, così come definito dal D. Lgs. n.178/2003.

Il prodotto deve essere ottenuto dalla mescolanza seguita dall'operazione di concaggio e temperaggio di polvere di cacao, burro di cacao, zuccheri e latte.

Deve presentare un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao pari al 25% e di grassi del latte pari al 14%; il contenuto di grassi totali non può essere inferiore al 25%.

Vengono richieste confezioni di pezzatura da 25 gr.

Il prodotto deve essere di buona fabbricazione, deve presentare buona palatabilità, deve essere ben confezionato così da garantire una corretta conservazione. Non deve presentare difetti quali affioramenti, rigonfiamenti, formazione di muffe.

### BISCOTTI

Devono essere forniti in confezioni monoporzione da gr.25, sigillate, integre, senza difetti.

Su indicazione del Committente potranno essere consegnati anche in confezioni da Kg.1.

Non devono presentare rotture superiori al 10%.

I biscotti devono essere freschi e non devono presentare eccessiva umidità, odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale.

Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

Non è ammessa la fornitura di biscotti con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

### BUDINO "FRESCO"

E' richiesta la fornitura di un dessert a base di latte fresco pastorizzato, aromatizzato con cioccolato o vaniglia.

Tale prodotto, essendo fresco, dovrà essere conservato in frigorifero, a temperatura non superiore a +4°C.

#### Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 1000	ufc/g
Coliformi	< 10	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Non è ammessa la detenzione di budino fresco pastorizzato con meno di 20 giorni dalla data di scadenza

### GELATO

Si richiede la somministrazione di coppette del peso approssimativamente intorno a gr. 50/60 (corredate da cucchiaino), oppure di gelato al biscotto.

Il prodotto somministrato deve essere di semplice formulazione: la presenza di additivi deve essere minima, quanto necessario come da buona tecnica industriale.

Il prodotto deve essere opportunamente confezionato, deve riportare idonee etichette e deve essere conservato a temperatura non superiore a - 15°C.

#### Parametri microbiologici

Carica batterica totale	< 100.000	ufc/g
Coliformi	< 10	ufc/g
Staphilococcus aureus	< 10	ufc/g
Listeria monocytogenes	assenza in 1 g	
Salmonella spp.	assenza in 25 g	

Non è ammessa la detenzione di gelato con meno di 60 giorni dal termine minimo di conservazione.

### **CONFETTURE E MARMELLATE DI FRUTTA**

Devono essere ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza gelificata di zuccheri e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna, arancia; in monoporzioni, vaschette da 30 gr. circa.

Il prodotto deve essere privo di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti.

La quantità di polpa utilizzata, rispetto agli zuccheri, non deve essere inferiore al 35% (20% per la marmellata di arancia), secondo quanto previsto dalle attuali disposizioni legislative.

## ACQUA

### **ACQUA MINERALE NATURALE (sola fornitura all'Asilo nido e scuole dell'Infanzia)**

Potrà essere richiesta la fornitura di acqua minerale naturale, secondo quanto definito dal D.Lgs. n.105/1992 e succ. modifiche.

Tale acqua deve essere "totalmente degassata" e deve presentare un residuo secco tale da classificarla come "oligominerale" (r.s.<500 mg/l).

L'acqua minerale naturale deve essere confezionata in bottiglie in PET da litri 0,5 da somministrare a pasto a ciascun utente del Servizio di Refezione Scolastica.

Non è ammessa la detenzione di acqua minerale con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.



## **PRODOTTI SPECIFICI PER LA PRIMA INFANZIA**

### **PASTINA**

Valgono le stesse caratteristiche richieste per le paste secche alimentari.

Inoltre tali prodotti devono presentare una buona digeribilità mediante processo di diastasi.

Devono contenere un giusto apporto in nutrienti e devono provenire da coltivazioni controllate e certificate.

Essendo "prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare", devono corrispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs. n.111/1992 e devono essere dotati di relativa autorizzazione del Ministero della Salute.

### **CREME DI RISO E DI ALTRI CEREALI**

Devono essere rispondenti a quanto richiesto dalle attuali disposizioni normative in tema di alimenti a base di cereali per lattanti e bambini (D.P.R. n.128/1999).

Non devono contenere residui di singoli antiparassitari superiori a 0,01 mg/kg.

Le confezioni (da non più di g. 500) devono presentarsi intatte e sigillate, esenti da particolari difetti, pulite ed asciutte, regolarmente etichettate secondo quanto previsto dal D.Lgs. n.109/1992.

Dovranno inoltre riportare relativa etichettatura nutrizionale, secondo quanto previsto dal D.Lgs. n. 77/1993.

### **LIOFILIZZATI DI CARNE**

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.111/1992 relativo ai "prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare". Devono essere dotati di relativa autorizzazione del Ministero della Salute.

Devono inoltre essere consegnati in confezioni sigillate, integre, senza difetti e rotture.

E' richiesta la fornitura di liofilizzati di carne di vitello, di manzo, di pollo, di tacchino e di coniglio.

Devono possedere un tasso di umidità non superiore al 4%, devono essere esenti da muffe ed ogni altra forma di alterazione.

Non è ammessa la fornitura di liofilizzati con meno di 12 mesi dar termine minimo di conservazione.

### **OMOGENEIZZATI**

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.111/1992 relativo ai "prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare". Devono essere dotati di relativa autorizzazione del Ministero della Salute.

Devono inoltre essere consegnati in confezioni sigillate, integre, senza difetti e rotture.

Devono presentarsi di aspetto cremoso ed omogeneo, di sapore tipico del prodotto fresco, devono essere esenti da difetti quali rancidità e colorazioni anomale.

E' richiesta la fornitura di omogeneizzati di carne di coniglio, di pollo, di tacchino, di prosciutto, di vitello, di trota, di prugna e di frutta mista (pere/mele).

### **BISCOTTI**

Devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. n.111/1992 relativo ai "prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare". Devono essere dotati di relativa autorizzazione del Ministero della Salute.

Devono inoltre essere consegnati in confezioni sigillate, integre, senza difetti e rotture.

I biscotti devono essere freschi e non devono presentare eccessiva umidità, odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale.

Devono essere indenni da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

Non devono presentare rotture superiori all'1%.

Non è ammessa la fornitura di biscotti con meno di 12 mesi dal termine minimo di conservazione.

## **CAMOMILLA**

Viene richiesta la fornitura di categoria "setacciata", costituita da fiori tubolari, di colore giallo vivo e senza gambi, né foglie.

Condizionati in bustine filtro da g. 1,3, confezionate in confezioni sigillate, integre, senza difetti e rotture.

Le camomilla deve presentare le caratteristiche, l'odore ed il sapore tipici del prodotto, deve essere esente da difetti quali odore e sapore sgradevoli o colorazioni anomale.

Deve essere esente da infestanti, da tracce d'infestanti o da muffe.

Non deve presentare un'umidità superiore a 7 %.

## **THE DETEINATO**

Prodotto ottenuto mediante specifico processo come da D.M. 12/12/1979.

Il prodotto non deve contenere più dello 0,10% di caffeina sul 10 parti di sostanza secca.

Non può essere presente residuo di diclorometano in misura superiore a 5 ppm.

Deve presentare un'umidità max pari al 10%.

In etichetta deve essere indicata la denominazione "The deteinato" e la precisazione "caffeina non superiore a 0,10 per cento".

Le confezioni devono essere intatte, pulite, senza tracce di umidità. Il prodotto deve essere esente da sostanze estranee, da infestanti, muffe ed altri parassiti.

## ALIMENTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti.

Per la loro conservazione deve essere garantito il mantenimento della catena del freddo, in particolare devono essere mantenuti a temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$ ; sono tuttavia tollerate, durante le fasi di carico e scarico, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a  $3^{\circ}\text{C}$ .

La consegna dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti e attrezzati in modo da garantire, durante tutto il trasporto, il mantenimento della temperatura nei termini sopra descritti.

I materiali a contatto con i prodotti surgelati e le confezioni devono possedere i requisiti previsti dalle vigenti disposizioni legislative e in particolare devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche sensoriali e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- sufficientemente solidi da garantire una protezione efficace dei prodotti della pesca.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dall'attuale normativa.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parete più esterna della confezione.

Devono essere esenti dai seguenti difetti:

- alterazioni di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- parziali decongelazioni, evidenziabile dall'eccessiva presenza di ghiaccio;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Non è ammessa la detenzione di prodotti surgelati (o congelati) con meno di 3 mesi dal termine minimo di conservazione.