

TABELLE MERCEOLOGICHE DELLE
DERRATE ALIMENTARI
2018-2019

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

VITELLONE BIANCO DELL'APPENNINO CENTRALE IGP

REQUISITI QUALITATIVI:

- il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
- classe di conformazione: U,
- classe di ingrassamento: 2.
- deve provenire da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CE;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- Frollatura minima 12 giorni.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- tagli indicativamente richiesti: polpa di spalla, fesa, muscolo anteriore, petto, reale, sottospalla, sottofesa, scamone, noce, girello, campanello, muscolo posteriore, ecc.

CONFEZIONAMENTO:

- confezionamento sottovuoto.
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg. e di 21 giorni per le altre pezzature.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
- categoria di peso: L (light, leggero),
- classe di carnosità: U;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti

CE;

- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche;
- Tagli richiesti: arista, lombata senza osso, spalla.

CONFEZIONAMENTO:

- confezionamento sottovuoto;
- la shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 12 giorni per le monoporzioni e per le confezioni di peso inferiore al kg e di 21 giorni per le altre pezzature.

POLLO FRESCO BIO REFRIGERATO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Coscia, coscetta, petto, sovracoscia o fuso:

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

Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo;

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre;

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata; devono essere prive di zampe sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione

tarsica; le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare

fratture; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

- Petto: devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenzadi forcella, sterno, cartilagine e pelle; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

CONFEZIONAMENTO:

- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata;

- Petto: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata; La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

TACCHINO FRESCO BIO REFRIGERATO

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve appartenere alla Classe A;

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari

- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, nelle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

TIPOLOGIE RICHIESTE:

- Fesa: petto intero o mezzo petto dissossato, privato di sterno e costole; la fesa, di peso inferiore ai 4 kg. deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben . sviluppata.

CONFEZIONAMENTO:

- Fesa: imballaggio confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata. La shelf life residua del prodotto prevista deve essere di 14 giorni.

SALUMI

BRESAOLA PUNTA D'ANCA DELLA VALTELLINA IGP

REQUISITI QUALITATIVI:

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

CONFEZIONAMENTO:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello.

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI E SENZA LATTOSIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

CONFEZIONAMENTO:

- involucro plastico o carta alluminata.

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA D.O.P.

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti ad una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Stagionatura minima 18 mesi;
- Umidità 35-45 % +/-3%;
- Grassi 8-10 % +/-3%.

CONFEZIONAMENTO:

- confezionato sottovuoto.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE UHT

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- latte UHT intero: Grasso >3,2 % +/-3% , pH <6,6 – 6,8 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%;
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 +/-3%, Acidità <7 gradi SH +/-3%.

CONFEZIONAMENTO:

- _etrapak o bottiglia in vetro o PET.

BURRO BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%;
- perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI**REQUISITI QUALITATIVI:**

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Mozzarella / Fiordilatte: BIOLOGICA Umidità: <60 % +/-3%;
- Mozzarella di Bufala campana DOP: Umidità: <65 % +/-3%.

CONFEZIONAMENTO:

- porzioni da circa 80 o 200g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione.

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA**REQUISITI QUALITATIVI:**

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

cause;

- devono avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Provolone dolce: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione al prodotto.

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%;

- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;

- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%;

- Caciotta: mista da latte vaccino e latte di pecora (minimo 30%). Stagionatura 30 – 30 giorni. Umidità: < 45% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/- 3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%;

- Pecorino romano DOP: deve essere prodotto esclusivamente con latte di pecora intero fresco. Il grasso minimo sul secco deve essere del 36%. Non deve presentare difetti di occhiatura dovuti a fermentazioni anomale o altro.

CONFEZIONAMENTO:

- confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci.

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

REQUISITI QUALITATIVI:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 24 mesi;
- Umidità: < 31 % +/-3%;
- Grasso: >32 % +/-3%.

CONFEZIONAMENTO:

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

RICOTTA – RICOTTA ROMANA DOP

REQUISITI QUALITATIVI:

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: Ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- relativamente alla ricotta romana DOP il periodo di consegna non può superare i 7 giorni rispetto alla data di consumo.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Ricotta: prodotta dal siero di latte vaccino, pastorizzato dopo la produzione. Umidità: < 72 % +/- 3%;
- Ricotta romana DOP: prodotta dal siero di latte di pecora.

CONFEZIONAMENTO:

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

OVOPRODOTTI

UOVA FRESCHE BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

CONFEZIONAMENTO:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

REQUISITI QUALITATIVI:

- deve essere dichiarata la zona di provenienza, la nomenclatura commerciale, il nome latino della specie ittica;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o

additivi;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non è consentito l'utilizzo di prodotti ricostituiti (es. bastoncini, cuori, ecc)
- *Bastoncini di merluzzo*: (provenienza Olanda) devono essere formati da filetto di pesce intero impanato e non da pesce macinato o impastato. Non deve essere prefritto. L'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato e non sono consentiti altri tipi di farine o semole o additivi. I filetti di pesce devono essere senza spine, non devono presentare odore, sapore o colore anomali o sgradevoli, non devono contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi.
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti non devono presentare spine.
- TMA (trimetilammina) 1 mg/100g; TVN (Basi azotate volatili) < 30 mg/100g. Il prodotto non deve essere stato trattato con antibiotici o antisettici. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca (d.m. 9/12/93) non deve superare la quantità, di 0.5mg per Kg di prodotto fresco.

-

TIPOLOGIA RICHIESTA:

FILETTI:

- merluzzo atlantico (*Gadus Morua*)
- nasello (*Merluccius capensis*),
- platessa N° 3 (*Pleuroctones platessa*)
- sogliola (*Solea solea*)
- limanda (*Limanda limanda*)
- spigola (*Dicentrarchus Labrax*)
- trota iridea BIOLOGICA (*Oncorhynchus mykiss*)
- orata (*Sparus Aurata*)
- vongole (Mar Nero)
- gamberetti (Atlantico)

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI BIO O KM0

FRUTTA FRESCA BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi;
- intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura; senza parassitari od alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- priva di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

In merito al grado rifratto metrico (RSR) si faccia riferimento all'apposito Allegato "standard dei valori microbiologici e chimico-fisici delle derrate alimentari e degli ambienti".

TIPOLOGIA RICHIESTA:

ARANCIA DA SPREMITA E TAROCCO/MORO/SANGUINELLA/VALENCIA

Grado o livello di maturazione: colorazione completa senza difetti esterni (punture d'insetti,

fumaggine o altro), né ammorbidenti localizzati. Provenienza Sicilia.

Condizione del frutto o della foglia: colore tipico per varietà con possibilità di verde, inferiore a 1/5 limitatamente alle forniture precoci.

Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo calibro 11 per tutte le varietà. Presenza di foglie: ammesso ramoscello verde e foglia.

CLEMENTINE,

Colorazione: oltre 1/5 colorato a inizio stagione per clementine; Per le clementine, devono essere impiegate le varietà senza semi. Caratteristiche per singolo pezzo: in forma tipica per varietà.

Lunghezza per singolo pezzo: differenze dal più grande al più piccolo entro 9 mm per calibri da 1 a 4; mm8 per calibri da 5 a 6 e mm 7 per calibri da 7 a 9.

LIMONE

Grado o livello di maturazione: primo fiore e verdelli succo superiore al 20%, altre varietà superiore al 25%.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione piena o parte verde per varietà verdelli colorazione non verde scuro.

Caratteristiche per singolo pezzo: differenza di calibro tra il più grande ed il più piccolo per confezione inferiore a 7 mm.

MELA GIALLA TIPO GOLDEN

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: da verde/giallo a giallo pieno, tipica per varietà, ma senza alterazioni aranciate o rosse per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 65 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

MELA ROSSA TIPO STÀRK

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: rosso intenso perfettamente distribuito tipico per varietà, ma senza alterazioni marroni o giallastre per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PERA

Grado o livello di maturazione: pieno sviluppo vegetativo e polpa perfettamente distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: colorazione tipica per varietà perfettamente distribuita

sull'intero frutto senza alterazioni per sole o primavera.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 55 con differenze per confezione sfusa non superiori a mm 10 e mm 5 in caso di confezione in alveolo.

PESCHE-PESCHENOCI (varietà pasta gialla, pasta bianca e nettarina)

Grado o livello di maturazione: colorazione uniforme, polpa compatta e ben distribuita.

Condizione del frutto o della foglia: piena colorazione tipica per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia che non superino complessivamente 1,5 cm.

Caratteristiche per singolo pezzo: calibro superiore a 51 mm diametro, con pelle liscia ALBICOCCA

Grado o livello di maturazione: Colorazione uniforme, polpa compatta e ben distaccata dal nocciolo.

Condizione del frutto: color arancione tipico per varietà, senza macchie che intacchino l'endoderma anche se sono ammessi difetti di buccia.

Caratteristiche per singolo pezzo: diametri omogenei per confezione superiori a mm.30 con differenza dal più grande al più piccolo inferiori a 3 mm.

PRUGNE ROSSE E GIALLE

Di forma ovale o tonda, la polpa della prugna risulta filamentosa, di colore giallo o rosso.

La polpa deve essere morbida, ma non risultare molle al tatto; il colore della buccia deve essere quello tipico della varietà, il frutto deve risultare sano, privo di tagli e ammaccature.

UVA DA TAVOLA BIANCA O ROSSA

Grado o livello di maturazione: Perfettamente matura priva di muffe con acini interni ben formati.

Condizione dei frutto: Tipico per varietà da verde/giallo a rosso/viola. Caratteristiche per singolo pezzo: grappoli interi di peso superiore a gr. 250

KIWI

Caratteristiche per singolo pezzo: Peso pezzo minimo gr. 65 uniformi per confezione con differenze dal più piccolo al più grande inferiori a gr. 20.

Grado o livello di maturazione: perfettamente sviluppati con polpa soda e ben distribuita.

Condizione del frutto: Marrone tipico per varietà.

BANANA BIO – EQUO SOLIDALE

Prodotto biologico e proveniente dal mercato equosolidale.

Grado o livello di maturazione: colorazione completa colore giallo con punte verdi.

Il frutto deve essere sodo, intero, sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo.

Condizione del frutto: esente da parassiti, con il peduncolo intatto, senza piegature né infezioni fungine e senza tracce di disseccamento, prive di malformazioni o ammaccature. Caratteristiche medie singolo pezzo: minimo pezzatura gr. 130

MELONE

Grado o livello di maturazione: piena maturazione con accemio di distacco del picciolo.

Condizione dei frutto o della foglia: tipico per varietà dal verdastro, sotto resinatura,

al giallo/arancio.

Caratteristiche per singolo pezzo: lievi difetti di buccia e colorazione sul lato di appoggio a terra. Pezzatura da gr. 350 a gr. 700.

ANGURIA

Grado o livello di maturazione: Picciolo secco con accenno di distacco, piena colorazione sia interna che esterna.

Condizione del frutto o della foglia: tipica per varietà con sola attenuazione di colore sul lato di appoggio terra.

Caratteristiche per singolo pezzo: sopra gr. 1,500 e sotto 3,500, omogenei per confezione.

FRAGOLE

Possono essere meno omogenee per quanto concerne le dimensioni, la forma e l'aspetto.

Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca ed esenti da terra.

ANANAS

I frutti devono essere:

- interi e sani, vale a dire senza ammaccature, lesioni o alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria;

- di colore prevalentemente arancione, di consistenza non dura ma lievemente cedevole al tatto e con odore caratteristico di frutto maturo

(per lo sviluppo di alcool metilico);

- esenti da ogni danno causato da freddo conseguente all'esposizione dei frutti a bassa temperatura (inferiore a 0°C).

N.B. Poiché si tratta di frutta di importazione sottoposta a trattamento di

conservazione si dovrà porre attenzione al controllo visivo e tattile in fase di consegna da parte del fornitore. Dovranno essere scartati perchè non più edibili i frutti di aspetto traslucido e colore brunastro con consistenza cedevole al tatto; con ciuffo apicale avvizzito e foglioline che si staccano facilmente; possibile presenza di marciumi secondari sulle microlesioni.

Anche nel caso in cui al taglio longitudinale la polpa si presenti traslucida o brunastra per imbrunimento a partenza dal torsolo centrale ed esteso a raggiera verso la periferia, il sapore risulterà sgradevole e il prodotto non più edibile.

CONFEZIONAMENTO:

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

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Ortaggi a foglia: insalate, scarole, rucola, cavoli cappucci e verzotti;
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri;
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche;
- Altri ortaggi: carote, finocchi, sedani da coste, broccoli, cavolfiori.

CONFEZIONAMENTO:

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

-

PATATE BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- con morfologia uniforme;
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola coltura;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di

qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;

- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;

- esenti da danni prodotti dal gelo;

- prive di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

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

CONFEZIONAMENTO:

- Il confezionamento delle patate deve essere in cassa (imballaggi lignei) o in sacco.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati;

- non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni;

- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;

- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;

- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;

- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

- calo peso: < 20% +/-3%.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- spinaci;

- broccoli e cavolfiori;

- piselli finissimi;

- fagiolini finissimi;

- cuori di carciofo;

- bieta in foglia.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire una protezione adeguata del prodotto.

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE FRESCHE E DISIDRATATE BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- se fresche, intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; esenti da danni causati dal gelo, prive di umidità esterna anormale;
- il prodotto deve risultare esente da terra, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, menta, erba cipollina, basilico;
- erbe aromatiche: origano, maggiorana, prezzemolo, timo, menta;
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano;
- zafferano;

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- per le erbe aromatiche fresche, presentazione in mazzetti singoli, in cassette.

ZUCCHERO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- zucchero semolato da 1 Kg;
- zucchero semolato bustine;
- zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg;

- zucchero impalpabile vanigliato.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

SALE FINO E GROSSO IODATO

REQUISITI QUALITATIVI:

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";

- sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato";

- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

-

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA BIO

Deve essere ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente mediante processi meccanici o altri processi fisici, che non causino alterazione del prodotto. Le olive non devono aver subito alcun

trattamento diverso dal lavaggio, dalla spremitura a freddo, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. Sono esclusi gli olii ottenuti mediante estrazione con solventi o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con olii di altra natura. Il prodotto deve essere

un olio di oliva vergine extra di gusto perfetto ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione comunitaria.

Il confezionamento deve essere in bottiglie scure o contenitori metallici.

Deve presentare una percentuale di acido oleico maggiore del 70% rispetto al totale degli acidi grassi.

REQUISITI QUALITATIVI:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- olio extravergine di oliva.

CONFEZIONAMENTO:

- bottiglia in vetro o latta da 1 o 5 l.

ACETO BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

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

CONFEZIONAMENTO:

- bottiglie in vetro.

SCATOLAME**POMODORI PELATI INTERI O NON INTERI BIO****REQUISITI QUALITATIVI:**

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- interi;
- non interi (a pezzettini).

CONFEZIONAMENTO:

- latte smaltate internamente da circa 400g, o 3 o 5 Kg;
- bag in box da 10 Kg.

CAPPERI DI PANTELLERIA IGP

REQUISITI QUALITATIVI:

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

CONFEZIONAMENTO:

- barattolo in vetro o PET, sacchetti.

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA**REQUISITI QUALITATIVI:**

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

I tranci di tonno devono essere di prima scelta, forniti in confezioni originali con il marchio del produttore, provenire da stabilimenti nazionali riconosciuti CEE nella varietà all'olio d'oliva e al naturale.

Il prodotto deve presentarsi in condizioni igieniche ottime, esente da qualsiasi alterazione anche visibile, inoltre il trancio deve risultare intero con colorazione uniforme ed esente da ossidazioni o decolorazioni e rosa nel suo interno, con consistenza uniformemente compatta, non stopposo; dovrà inoltre risultare esente da vuoti o parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue; l'odore sarà gradevole e caratteristico; l'acqua dovrà essere assente .

Per quantità di mercurio presenti si rimanda all'art. 1 del DM 9.12.1983 che stabilisce che il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti della pesca non deve superare la quantità di 0,5 milligrammi per chilogrammo di prodotto fresco. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori in vetro o banda stagnata a norma di legge.

Tonno all'olio d'oliva

Deve essere del tipo "Yellow Fin", di prima scelta, conforme ai requisiti del R. CEE

n. 1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. Si richiedono tranci in confezioni originali, esenti da fenomeni di alterazione anche visibili, provenienti da stabilimenti nazionali, riconosciuti ai sensi della vigente normativa. Il prodotto

dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata o in vetro .

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- tonno sott'olio di oliva;
- tonno al naturale;
- acciughe in filetti sottosale.

CONFEZIONAMENTO:

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

PESTO BIO

Salsa ligure a base di basilico fresco macinato: basilico DOP 34% (contenuto minimo

), olio extravergine di oliva, Parmigiano reggiano o Grana Padano DOP , pinoli, aglio. Confezionamento in latta di banda stagnata, smaltata, stabilizzata termicamente, deve risultare sterile all'esame microbiologico. Resta stabile dopo incubazione a 37°C per sette giorni.

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

CONFEZIONAMENTO:

- latte o barattolo in vetro.

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Tipo 0:

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

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

Tutti i principali formati previsti dal menu.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA ALL'UOVO SECCA O SURGELATA BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

Tutti i formati previsti dal menu.

- tagliatelle BIOLOGICHE;
- lasagne;
- formati per pastina.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

PASTA RIPIENA FRESCA BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

Dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro, di carne, ricotta e spinaci, zucca;
- formati: tortellini con prosciutto, tortellini/ravioli di carne, agnolotti/ravioli con carne di razza chianina.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 – 5 Kg.

PASTA INTEGRALE BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;

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

TIPOLOGIE RICHIESTE:

Tutti i principali formati previsti dal menu.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg.

RISO NON PARBOILED BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- Comune: Originario;
- Semifino: Vialone nano;
- Fine: Ribe; integrale
- Superfino: Arborio, Carnaroli, Roma.

CONFEZIONAMENTO:

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

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

Legumi: - ceci,

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

CONFEZIONAMENTO:

- devono essere confezionati in ATM.

PANE FRESCO BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- prodotto con farine tipo 0 e 00;
- non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato; il pane deve essere prodotto e confezionato non oltre 30 ore prima del consumo;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta friabile e omogenea;
 - mollica morbida, con alveolatura regolare;
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola
leggermente, ma ben aderente alla mollica;
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
 - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- pezzature: fette da circa 15g/20g/30g cadauna.

CONFEZIONAMENTO:

- in pellicola microforata riportante la data di produz.

PANE INTEGRALE

REQUISITI QUALITATIVI: a lievitazione naturale, prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali, nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci o additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 589/67. il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura deve essere effettuata con le stesse modalità indicate per il pane comune e speciale.

PIZZA BIANCA

Prodotta artigianalmente, in laboratori esterni autorizzati con farina tipo "0" , a lievitazione naturale (con pasta acida o lievito di birra), cotta in forno e trasportata in contenitori chiusi di cartone ad uso alimentare.

Ingredienti: farina, olioextravergine d'oliva, malto, lievito di birra, sale.

Non è ammesso l'uso di additivi e grassi diversi dall'olio extravergine d'oliva.

La produzione deve essere di giornata; lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme; la pizza non deve presentare zone di sovra o sotto cottura, rammollimenti, annerimenti, bruciature.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati con impiego di farina di grano tenero di tipo 0 e 00, integrale. Non dovranno essere impiegati additivi alimentari aggiunti, strutto e olio e grassi idrogenati; dovranno essere usati solo zucchero (saccarosio) e/o miele o dolcificanti vegetali quali succo d'agave o succo d'uva); potranno essere preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie secondo la normativa vigente.

Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto.

BISCOTTI**REQUISITI QUALITATIVI:**

- gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento, farina di riso per la tipologia biscotti di riso, zucchero, materie grasse, uova;

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- secchi tipo osvegò;
- all'uovo tipo pavesini;
- con gocce di frutta;
- allo yogurt;
- al riso;
- salati in superficie;

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione o multiporzione.

CRACKERS BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- crackers non salati in superficie;
- crackers salati in superficie;
- crackers al sesamo o al rosmarino.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 25g o multiporzione da 300 o 500g.

TARALLINI AL NATURALE

REQUISITI QUALITATIVI:

- non devono presentare coloranti artificiali;
- devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo 0, olio vegetale, aromi, vino bianco, sale, lievito di birra.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 25g.

SFOGLIATINE DI MAIS EQUO SOLIDALI

REQUISITI QUALITATIVI:

Snack estruso di mais a forma di cialda rettangolare.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 30g.

PLUMCAKE ALLO YOGURT

REQUISITI QUALITATIVI:

brioche preparata con yogurt, farina di frumento, zucchero, uova, burro.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 30g.

MUFFIN ALLA FRUTTA

REQUISITI QUALITATIVI:

dolcetto morbido tipo muffin prodotto con farina di grano tenero, zucchero, burro, acqua,

latte in polvere, uova, mela disidratata, aromi, lievito.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione da 50g

ALTRI PRODOTTI

INFUSI

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- tè in filtri;
- tè deteinato in filtri;
- camomilla in filtri e solubile.

CONFEZIONAMENTO:

- bustine monodose.

TÈ DETEINATO

REQUISITI QUALITATIVI:

- il prodotto deve riportare sulla confezione la seguente dizione: "tè deteinato" con la precisazione "caffaina non superiore a 0,10%",
- non deve presentare tracce di solvente.

CONFEZIONAMENTO:

- in tetrabrick monodose da 200ml o vaschetta monodose da 200 ml.
-

DESSERT PRONTI UHT BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- budino ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- budino di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.
- budino di riso ai gusti: cioccolato e vaniglia.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione monoporzione.

LIEVITO**REQUISITI QUALITATIVI:**

- consistenza uniforme, priva di grumi, corpi estranei, muffe e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- lievito di birra fresco;
- lievito chimico istantaneo.

CONFEZIONAMENTO:

- lievito di birra fresco: in panetti da 25g;
- lievito chimico istantaneo: in bustine monodose.

MARMELLATE, CONFETTURE BIO**REQUISITI QUALITATIVI:**

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- confetture EXTRA (minimo 60% di frutta e max 50% di zuccheri);
- composizione: polpa di frutta, zucchero di canna o succhi vegetali dolcificanti (es. succo d'agave, succo d'uva, ecc), eventualmente succo di limone.

CONFEZIONAMENTO:

- confezione in vasetti di vetro.

MIELE BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

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

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni monoporzione o vasetti da 500g.

GELATI

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- coppette;
- gusti vaniglia, cacao, frutta.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni monoporzione da 50g.

CIOCCOLATO BARRETTA EQUO SOLIDALE

REQUISITI QUALITATIVI:

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

TIPOLOGIA RICHIESTA:

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

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE

REQUISITI QUALITATIVI:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni in PET da 500ml.

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA BIO

REQUISITI QUALITATIVI:

- non è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.
- il quantitativo di frutta deve essere pari al 100%
- il prodotto non deve aver iniziato il processo di fermentazione che ne alteri le caratteristiche organolettiche

TIPOLOGIA RICHIESTA:

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

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

SPREMUTA D'ARANCIA BIO**REQUISITI QUALITATIVI:**

- la spremuta deve essere al 100% puro succo di arancia fresco;
- deve provenire dall'endocarpo;
- non è consentita l'aggiunta di zuccheri, di aromi e di conservanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni in tetrabrik da 200ml o 1000ml.

VINI BIANCHI**REQUISITI QUALITATIVI:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- vino per cucina: bianco.

CONFEZIONAMENTO:

- vino da cucina: confezione in vetro.

PRODOTTI DIETETICI**PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI****REQUISITI QUALITATIVI:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti

convenzionali;

- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

Indicativamente:

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

- Pane;

- Biscotti, prodotti da forno e dolci;

- Dessert UHT;

- Succhi di frutta.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

REQUISITI QUALITATIVI:

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;

- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli.

TIPOLOGIA RICHIESTA:

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

- Pane;

- Biscotti, prodotti da forno e dolci;

- Dessert UHT;

- Bevande.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

REQUISITI QUALITATIVI:

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura

o tagli, bottatura o bolle d'aria;

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;

- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura).

TIPOLOGIA RICHIESTA:

- tutti i formati utilizzati normalmente.

CONFEZIONAMENTO:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.

LATTE DI SOIA BIO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere di colore bianco o bianco giallastro;

- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

CONFEZIONAMENTO:

- confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml.

TABELLE NON FOOD

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico. Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici ritraibili in materia plastica resistente. Parte inferiore e superiore sagomate per consentire

l'accatastamento dei contenitori. Adatto per lavaggio in lavastoviglie. Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

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

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

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

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

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

STOVIGLIE BIODEGRADABILI E COMPOSTABILI

- Fondo: in polpa di cellulosa, Diametro mm 190, capacità 600 cc;
- Piano biscomparto: in polpa di cellulosa, Diametro mm 210;
- Bicchiere: PLA - in polpa di cellulosa, Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.;
- Forchette, coltelli, cucchiari, cucchiaini: Mater-BI, Peso 4-5g.

STOVIGLIE IN CERAMICA

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

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

BICCHIERI DURALEX

Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (durallex), resistente agli urti, all'acqua

bollente della lavastoviglie, al calore del forno a micro-onde.

Capacità 200 cc.

POSATE IN ACCIAIO INOX

Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.

- Forchetta;
- Coltello non seghettato, leggermente alveolato;
- Cucchiaino;
- Cucchiaino;
- Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA RICICLABILE PER ALIMENTI

Carta riciclata per alimenti, assolutamente atossica.

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

NAPPING COPRITAVOLO

Realizzato con un lato plastificato stampato, impermeabile e un lato in materiale spugnoso di spessore di almeno 0,5 cm.

Adatto ad attutire colpi e assorbire rumori. Dimensioni adeguate ai tavoli.

CESTINO PORTAPANE E PORTAFRUTTA IN ACCIAIO INOX

Cestino portapane/frutta in acciaio inox.