

comune di
PRATO



STAFF DI AREA SPORT E PUBBLICA ISTRUZIONE
Servizio Pubblica Istruzione
U.O. Refezione Scolastica

Allegato N. 2

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE **DELLE DERRATE ALIMENTARI**

- GRUPPO 1: *CARNI FRESCHE REFRIGERATE***
- GRUPPO 2: *PESCE SURGELATO***
- GRUPPO 3: *FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE***
- GRUPPO 4: *SALUMI***
- GRUPPO 5: *UOVA***
- GRUPPO 6: *VERDURE SURGELATE***
- GRUPPO 7: *FRUTTA E VERDURA FRESCA- LEGUMI SECCHI***
- GRUPPO 8: *ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA***
- GRUPPO 9: *CEREALI E DERIVATI***
- GRUPPO 10: *PANE E PRODOTTI DA FORNO***
- GRUPPO 11: *OLII ALIMENTARI***
- GRUPPO 12: *SPEZIE CONDIMENTI E SALSE***
- GRUPPO 13: *PRODOTTI BIOLOGICI***
- GRUPPO 14: *PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI E REGIONALI***
- GRUPPO 15: *PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI***

GRUPPO 1: CARNI FRESCHE REFRIGERATE

CARNI AVICOLE

Prodotti:

1. Polli a busto
2. Petti di pollo
3. Cosce di pollo
4. Fesa di tacchino

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Nei riguardi della definizione dei tagli, delle forme di presentazione e della qualità della carne si fa riferimento alle prescrizioni contenute nei regolamenti CEE 1906/1990 e 1538/91 (e succ. aggiornamenti).

Tutte le carni devono essere di classe A

Polli a busto: ovvero polli (animali nei quali la punta dello sterno è flessibile, non ossificata) eviscerati senza le frattaglie (cuore, collo, ventriglio e fegato), privi di zampe (sezione a livello dell'articolazione tarso- metatarsica)

Cosce di pollo: ovvero femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre. Le due sezionature vanno effettuate in corrispondenza delle articolazioni.

Petto di pollo (con forcella): petto (senza pelle), con la clavicola e la punta cartilaginea dello sterno.

Fesa di tacchino: il petto intero, spellato, mondato dello sterno e delle costole.

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la **refrigerazione**, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carcasse e i tagli di pollame devono essere

- integri, tenuto conto della presentazione,
- puliti, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- privi di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- privi di contusioni
- di conformazione buona, petto ben sviluppato, largo, lungo e carnoso; cosce carnose; carne soda, di spiccata lucentezza, di colore bianco- rosa (petto), colore castano (arti posteriori), priva di edemi e ematomi; con sottile e regolare strato di grasso a ricoprire il petto; la pelle, se presente, deve essere pulita, avere colore giallo- rosa, consistenza elastica, asciutta alla palpazione, priva di screpolature, segni di traumatismi quali ecchimosi, bruciature, macchie verdastre e senza penne e piume residue.

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali nati ed allevati in Italia, (fornire ad ogni consegna per ogni lotto di prodotto la relativa certificazione).

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Reg. CE853/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

I **polli in busto**, singolarmente bollati, e le **cosce**, singolarmente bollate, possono essere contenuti all'interno di cassette di cartone o plastica (per alimenti), purchè sia garantita un'efficace protezione con foglio di carta o altro materiale idoneo, adeguatamente igienicamente fissato. Le carni di pollame contenute in cassette dotate di ampie aperture laterali o sul fondo, attraverso le quali le medesime possano sporgere, non sono considerate adeguatamente protette.

I **petti di pollo e la fesa di tacchino** dovranno essere confezionati in vassoi ad uso alimentare avvolti da film trasparente. Le carni così confezionate devono essere inserite in appositi imballi di cartone.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Etichettatura (ai sensi del Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE e D.L.gs 109/1992 e O.M. 26/08/2005 e successive modifiche).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile, le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento.
- La sigla IT (oppure ITALIA per esteso) e la sigla della provincia/e degli allevamenti costituenti il lotto di sezionamento.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro tre giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni devono provenire da Ditta che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< 4°) per tutta la durata del trasporto.

CARNI BOVINE

Prodotti:

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore ai 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- mela di groppa
- girello
- noce
- sottonoce
- lombata

Carne bovina ottenuta dal sezionamento del quarto anteriore e posteriore di vitellone maschio (castrato e non castrato) o femmina, che non abbia partorito e non sia gravida, macellati ad una età non superiore a 18 mesi classificato U-2 secondo la griglia CEE, presentata nei seguenti tagli anatomici confezionati **sottovuoto** e **refrigerati**:

- muscolo
- campanello
- sorra
- spalla e sottospalla
- scamone

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni di vitellone fresche devono essere di colore rosso-roseo brillante, grana fine o quasi fine, il tessuto adiposo esterno deve essere compatto e di colore bianco, uniforme e ben distribuito tra i fasci muscolari che assumono un aspetto di marezzatura media, consistenza soda e pastosa e tessitura abbastanza compatta.

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE.

Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L.283/1962, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi da sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta ai sensi del D.Lgs 109/1992 (Dir.89/395/CEE, Dir.89/396/CEE), del D.Lgs 286/1994 (Dir. 91/497/CEE e 91/498/CEE) e del Reg.CE 1760/2000.

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,
- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione delle stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,
- numero che identifica l'animale o il lotto di animali,
- paese e numero di riconoscimento dell'impianto di macellazione,
- paese e numero di riconoscimento del laboratorio di sezionamento,
- paese di nascita,
- paese/i di ingrasso.

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'idonea temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

CARNI SUINE

Carne suina ottenuta dal sezionamento della carcassa di suino maschio castrato, definito maturo, con un peso non inferiore a 120 Kg e presentata nei seguenti tagli confezionati sottovuoto e freschi:

lombi disossati (filoni) taglio "Bologna" (4-6 Kg)

Caratteristiche merceologiche e organolettiche:

Le carni oggetto della fornitura devono aver subito come unico metodo di conservazione la refrigerazione, dal momento della produzione fino alla consegna in maniera costante e ininterrotta.

Le carni suine fresche devono essere di colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta e grana fine senza segni d'invecchiamento, di cattiva conservazione; e priva di eccessiva umidità; il grasso presente deve avere colorito bianco, consistenza soda e privo di segni d'irrancimento

Le carni devono essere:

- pulite, esenti da qualsiasi elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue
- prive di odori e sapori atipici, prima e dopo la cottura.
- privi di ossa rotte sporgenti
- prive di coaguli ed ematomi
- presentare un pH non superiore a 6

Caratteristiche igienico-sanitarie

Le carni devono essere prodotte in stabilimenti di sezionamento riconosciuti ai sensi del Regolamento CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma.

Le carni dovranno presentare marchio di identificazione in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 853/2004.

Confezionamento e/o imballaggio

Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni.

I materiali utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

Le carni devono essere confezionate sottovuoto. Al momento della consegna non devono manifestare la perdita, anche solo parziale, dello stato di sottovuoto per difetto del materiale o lacerazioni, né presenza all'interno dell'involucro di deposito eccessivo di sierosità rosso-bruna, né presenza di macchie superficiali di colorazioni anomale.

Gli imballaggi (cartoni) che contengono le carni confezionate non devono, al momento della consegna, essere privi di sierosità sanguinolenta, non devono presentare lacerazioni e deformità.

Informazioni in etichetta (ai sensi del D.Lgs 109/1992, Dir. 89/395/CEE e Dir.89/396/CEE e del D.Lgs 286/1994, Dir. 91/497/CEE e Dir.91/498/CEE).

Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, devono essere riportate sulle singole confezioni o su un'etichetta appostavi in maniera inamovibile:

- denominazione di vendita,
- stato fisico del prodotto,
- denominazione e sede della ditta produttrice,
- data di scadenza indicato con il termine "da consumarsi entro",
- data di confezionamento,
- una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto,

- peso netto,
- modalità di conservazione,
- riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE che ha effettuato la macellazione e/o il sezionamento e/o il confezionamento,

Sull'imballaggio secondario (cartoni) deve essere fissata un'etichetta riportante le stesse indicazioni di cui sopra oltre al peso netto.

Le carni devono essere fornite entro cinque giorni dalla data di confezionamento.

Rintracciabilità

Le carni dovranno provenire da un fornitore che sia in grado di fornire le adeguate garanzie di rintracciabilità.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad un'adeguata temperatura (<4°C) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 2: PESCE SURGELATO

PESCE SURGELATO

Requisiti

Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di pleuronectes platessa (passera) e da filetti di merluzzo e/o halibut e/o cuori di merluzzo ed infine da prodotti precucinati di origine animale come “bastoncini di pesce” o nuggets realizzati con merluzzo o nasello pescato nell’Atlantico o pacifico (con esclusione di pescati provenienti da zone interessate da eventi altamente inquinanti). I bastoncini di merluzzo impanati devono corrispondere ad una pezzatura di 25/30 gr con impanatura non superiore a 5 gr e che non presenti fenomeni di scollamento dal pesce dopo la cottura.

Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, parassiti, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento.

I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs 110/92 e Dir. 89/108 CEE).

I filetti devono essere a glassatura monostratificata non superiore al 20%.

Per quanto riguarda i prodotti impanati a base di pesce, sarà cura dell’U.O. Refezione richiedere appropriata campionatura ed esprimere, tramite comunicazione scritta, un giudizio sulla gradibilità del prodotto.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 , Dir. 89/395/CEE, Dir. 89/396/CEE, Reg. 2065/01/CE).

Sulle singole confezioni devono essere riportate direttamente o su un’etichetta appostavi in maniera inamovibile, le indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili con riproduzione del Bollo Sanitario riportante gli estremi di identificazione dello stabilimento di produzione e confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Il deposito e la distribuzione del pesce surgelato, prodotto, sezionato e confezionato conformemente alle norme sopra richiamate, potrà avvenire anche da parte di altra Ditta, titolare del deposito registrato ai sensi del Reg. CE 852/2004.

Trasporto

I veicoli impiegati per il trasporto dei prodotti devono essere registrati ai sensi del Reg. CE 852/2004 e garantire la loro conservazione ad una idonea temperatura (< - 18°) per tutta la durata del trasporto.

GRUPPO 3: LATTE E SUOI DERIVATI

LATTE

- a) **LATTE FRESCO PASTORIZZATO** in confezioni da 1 LT ALTA QUALITA' MUKKI e/o ALTA QUALITA' SELEZIONE MUGELLO MUKKI.

La validità del latte pastorizzato, da conservarsi ad una temperatura non superiore a + 4°C, non deve protrarsi oltre 4 gg. da quello della data di confezionamento.

- b) **LATTE UHT INTERO MUKKI**

La validità del latte a lunga conservazione (UHT) non deve protrarsi oltre i 90 gg. da quello della data di confezionamento.

Il latte deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve rispondere alle caratteristiche previste dalla L.169/89. Confezioni da 1 LT.

FORMAGGI E DERIVATI DEL LATTE

I formaggi devono provenire da uno stabilimento di produzione e/o confezionamento autorizzato ai sensi del Reg. CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di dette norme. Devono rispettare i requisiti prescritti dalle altre disposizioni di legge in materia: L 19/02/92 n 142 per la materia grassa, L 125/54, DPR 667/55, DPR 1269/55 e successive modifiche per i formaggi di origine e tipici.

In generale i formaggi devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- corrispondenza del prodotto e della migliore qualità commerciale
- provenienza esclusiva dalla coagulazione di latte bovino non margarinato
- assenza di aggiunta di sostanze grezze estranee al latte (farina, patate, fecola, ecc.).
- non devono essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno.
- non devono avere la crosta formata artificialmente
- non devono essere trattati con materie estranee, allo scopo di conferire loro l'odore ed il sapore dei formaggi maturi.
- anche se sono stagionati, devono conservare la morbidezza e la pastosità che sono caratteristiche della varietà e specifiche dei formaggi di puro latte vaccino.

Devono essere etichettati ai sensi del D.L 109/92 e Dir.89/395 e 89/396/CEE e riportare indicazione del marchio di identificazione dello stabilimento di produzione e/o confezionamento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004

Per i prodotti lattiero-caseari è previsto il rispetto di quanto sancito con il Reg.CE n.966/2009 e successive integrazioni ministeriali relativi alla concessione di aiuto per la cessione del latte e di taluni prodotti lattiero-caseari agli allievi delle scuole.

In particolare, i formaggi da somministrare devono avere le seguenti peculiari caratteristiche merceologiche:

Parmigiano Reggiano

Prodotto conforme al DPR 1269/55 e successive modifiche, deve portare impresso sulla crosta il marchio depositato dal relativo consorzio e rispettare quanto previsto dal relativo DPR 22/09/81.

Marchiato con il marchio depositato dal relativo Consorzio, di 1° scelta, con una stagionatura fra i 18 e i 24 mesi.

Mozzarella A Bocconcini (O Fiordilatte)

Prodotto ottenuto con il processo di filatura da latte vaccino; è un formaggio di lavorazione semplice, di tipo crudo e maturazione rapida, che facilmente si altera inacidendo. Non devono presentare macchie di colore giallognolo, avere sapore gradevole non acido e tipicamente burroso essere conservata nel suo latticello. Deve essere fornito in unità di vendita confezionato all'origine c/o lo stabilimento di produzione secondo quanto previsto dall'art. 23 del DL 109/92.

Mozzarella per pizza

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da latte vaccino. Non è consentito l'uso di formaggio fuso denominato "fior di pizza" diverso dalla mozzarella.

Fontina

Prima scelta, di latte intero; maturo (almeno 3 mesi di maturazione); di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità; paraffinato in superficie di colore neutro.

Formaggi Emmenthal Bavarese

Prima qualità, prodotto con latte intero, stagionato in modo naturale per almeno 4 mesi, di pasta compatta caratterizzata dalla tipica "occhiatura" e priva di crepe esterne o gonfiori, con una percentuale di grassi non inferiore al 50%.

Provola Dolce

Formaggio pasta filata dura prodotto con latte di vacca intero, di forma cilindrica. Crosta liscia, sottoluce lucida, di colore dorato, talvolta giallo burro. Pasta compatta priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino; è tollerata una leggera occhiatura. Sapore dolce alla media stagionatura di due tre mesi.

Pecorino Sardo

Formaggio a pasta dura cruda, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora. La stagionatura deve essere superiore a 6 mesi dato che deve essere usato per la preparazione del pasto. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro. Pasta bianca o giallo/paglierino. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Pecorino Toscano D.O.P.

Formaggio a pasta tenera o semidura, prodotto esclusivamente con latte intero di pecora e proveniente da allevamenti toscani, la cui alimentazione è costituita da foraggi verdi o affinati. Crosta da giallo chiaro a marrone scuro a seconda dello stadio di maturazione. Al taglio la pasta deve presentarsi compatta e tenace di colore bianco per la tipologia a pasta tenera, e di colore leggermente paglierino per la tipologia a pasta semi-dura. Sapore più o meno piccante a seconda dello stadio di maturazione.

Ricotta pastorizzata

Di prima scelta; deve provenire da latte vaccino, essere di gusto dolce e non deve presentare odore, sapore o colorazione anomale, deve presentare una pasta bianca con struttura grumosa. Deve essere confezionata in recipienti idonei al trasporto.

Potrà essere richiesta ricotta prodotta in Toscana, con latte intero proveniente da mucche allevate in territori della nostra Regione; prodotto di filiera corta.

Crescenza o Stracchino e Casatella

Matura, con un minimo di grasso del 40% e umidità non superiore al 50%; in confezioni monodose o da 1 kg.

Potrà essere richiesta stracchino o casatella prodotti in Toscana, con latte intero proveniente da mucche allevate in territori della nostra Regione: prodotto di filiera corta.

Panna

Panna da crema di latte, grasso minimo 20% commercializzata a norma della L. n° 169/89 e successive integrazioni.

YOGURT ALLA FRUTTA BIO

Lo yogurt da fornire dovrà essere del tipo alla frutta e provenire da latte vaccino intero entrambi di provenienza da agricoltura biologica.

Lo yogurt alla frutta deve essere con frutta omogeneizzata tale da non percepire pezzi o filamenti della stessa.

Il prodotto deve presentare aspetto liscio ed omogeneo, senza separazione di siero, non dovrà contenere conservanti e/o coloranti. Il semilavorato di frutta non dovrà contenere antifermentativi.

Il prodotto andrà fornito nel formato da 125 grammi.

Per la conservazione durante le fasi di consegna si rinvia alle vigenti norme di legge in materia.

BURRO

Deve essere prodotto da stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche

L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%.

Le confezioni di burro devono essere in carta politenata , originali e sigillate.

GRUPPI 4: SALUMI

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Il prosciutto cotto deve provenire da stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 .

Deve essere prodotto con cosce intere di produzione nazionale, senza aggiunta di polifosfati, né caseinati, né lattati, né proteine derivanti dalla soia, non deve contenere fonti di glutine. Il prosciutto cotto deve avere carni di colore rosa chiaro, compatte, privo di cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso bianco, sodo e ben rifilato. Il prodotto deve possedere la cotenna. Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni, anche lievi di fabbricazione. In particolare non deve presentare picchiettature, indici di emorragie muscolari all'abbattimento, alveolature proteolitiche da germi alofili, inverdimento da lattobacilli, mucosità da lattobacilli e streptobacilli. Il sapore deve essere tipico, dolce, senza accentuazioni da esaltatori di sapidità e non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

Il peso del prosciutto deve essere non inferiore a 5 kg.

Il prodotto deve essere confezionato sotto vuoto, in carta alluminata o altro ai sensi del D.M. 21 marzo 1973 e successive modifiche; all'apertura non deve esservi presenza di liquido percolato, né di grasso sfatto, né di odori sgradevoli.

All'apertura e affettatura il prosciutto deve presentare le seguenti caratteristiche:

- umidità non superiore al 68%
- pH di circa 5
- assenze di proteine vegetali (soia)
- assenza di patinosità esterne
- assenza di irrancidimento del grasso di copertura;
- limitata quantità di grasso interstiziale
- fetta rosea, compatta, non sbriciolabile, senza iridescenza, magra.

Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere simile a quello esistente nella carne cruda (70/20).

Le confezioni devono essere originali ed integre e riportare in chiaro la data di scadenza.

Etichettatura(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e Dir. 89/395/CEE e 89/396/CEE)

Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

Potrà essere anche richiesta la fornitura di Prosciutto Cotto Alta Qualità Nazionale pre-affettato in confezioni da 0, 100/0,150 Kg , in atmosfera protettiva . Il prodotto potrà avere come conservante il nitrito di sodio e come antiossidante ascorbato di sodio e dovrà essere free-gluten e senza polifosfati aggiunti. Potrà essere prevista anche la fornitura di un prodotto con assenza di proteine derivanti dalla soia.

La data di scadenza non dovrà essere inferiore a 15 gg.

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA A DENOMINAZIONE TIPICA

Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Si dovrà verificare il marchio apposto su ogni prosciutto che dovrà essere conforme alle descrizioni seguenti: contrassegno costituito da una corona a cinque punte con ovale in cui è stata inserita la parola PARMA; sotto la base ovale sono riportati tre spazi dove viene apposta la sigla di identificazione aziendale. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:

- forma tondeggianti, con limitazione della parte muscolare scoperta, oltre la testa del femore, ad un massimo di 6 cm
- peso non inferiore ai 7 kg, normalmente compreso fra gli 8 e i 10 kg
- colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;

- carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
- la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
- assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE)

Con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

La mortadella di BOLOGNA deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 e deve essere conforme al D.M. 7/10/1998.

Il prodotto deve essere preparato con carne di suino, non deve contenere **PISTACCHI**, fonti di glutine, glutammato, lattosio, caseinati, polifosfati, proteine vegetali. La produzione, la conservazione, il confezionamento, l'etichettatura ed il trasporto delle merci in oggetto devono essere effettuate a norma di legge.

Etichettatura(ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE,)

con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero d'identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

MORTADELLA DI PRATO

La mortadella di Prato deve essere prodotta e/o confezionata da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004.

Consistenza compatta, colore rosato tendente all'opaco, privo di parti cartilaginee, senza aree vuote (bolle e rammollimenti), grasso di colore bianco. Deve essere prodotto senza l'aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante. La mortadella deve presentare assenza di difetti esterni ed interni, essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione.

Deve essere confezionata sottovuoto.

Etichettatura

Ai sensi del D.Lgs 109/92 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE) con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

BRESAOLA IGP della Valtellina

Prodotta con muscoli di bovini adulti, del taglio punta d'anca in stabilimenti riconosciuti ai sensi del Reg. CE 853/2004, con un minimo di 60 gg di stagionatura e con un calo di stagionatura in peso minimo del 35%. Il prodotto dovrà presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, apneurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli.

Etichettatura (ai sensi del D.L.gs 109/1992 e successive modifiche e Dir.89/395 e 89/396/CEE)

con riproduzione del marchio di identificazione riportante il numero di identificazione dello stabilimento riconosciuto ai sensi del Reg. CE 853/2004 che ha effettuato la produzione e/o il confezionamento.

GRUPPO 5: UOVA

UOVA PASTORIZZATE

Uova sgusciate, omogenizzate, pastorizzate e refrigerate, ottenute dalla sgusciatura di uova fresche di gallina.

Si richiedono confezioni di uovo intero (tuorlo ed albume) confezionati in tetrapak da 1 kg che come contenuto corrisponda a circa n.20 uova intere.

Tale prodotto dovrà essere conservato fino alla consegna fra 0 e 4 C° come i prodotti refrigerati. I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data riportata sulla confezione.

Il pastorizzato di uova deve essere prodotto da uno stabilimento di produzione riconosciuto ai sensi del CE 853/2004 e possedere i requisiti igienico sanitari di detta norma.

A richiesta dell'U.O. Refezione potrà essere richiesto un ovoprodotto pastorizzato biologico.

Le uova devono provenire da stabilimento italiano riconosciuto ai sensi del D.Lgs. 4 febbraio 1993 , n.65 , ed essere prodotte e confezionate secondo la normativa vigente.

Le galline, da cui provengono le uova pastorizzate oggetto della fornitura, devono essere alimentate in questo caso con mangime proveniente da agricoltura biologica e vivere in allevamenti di tipo biologico ovvero all'aperto e con nidi a disposizione in osservanza del Reg. CE 2092/91 e successive modifiche ed integrazioni (Reg. CE 834/2007).

UOVA FRESCHE CON GUSCIO

Le uova fresche dovranno essere di categoria A extra, devono provenire da allevamento a terra (**tipologia di allevamento 2**) , di peso di circa 60/65 gr., devono pervenire sigillate da un centro di imballaggio autorizzato, essere etichettate ai sensi della Direttiva 1099/744/CEE, dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
- cuticola intatta;
- albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
- macchie e corpi estranei assenti;
- prive di odori estranei e colorazioni anomale;
- macula germinativa appena percettibile.

Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato secondo quanto previsto nel D.Lgs. 29/luglio /2003 in attuazione delle direttive 1999/74/CE e 2002/04/CE e da Reg. CE 853/2004..

Potrà anche essere prevista la fornitura, in occasione delle giornate mensili di Tipo Biologico, di Uova fresche con guscio cat. A provenienti da allevamenti italiani selezionati di tipo Biologico (**tipologia di allevamento 0 e 1**).

GRUPPO 6: VERDURE SURGELATE

MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita “Pacchetto Igiene” e dal D.Lgs 193/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

I prodotti devono provenire da coltivazioni nazionali e/o da filiera corta.

Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge.

Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Tutti i prodotti:

- dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni
- non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti
- dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie
- l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine, non sgradevoli e comunque atipici
- la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata

Sulla confezione deve essere indicato:

- la denominazione di vendita, completata dal termine “surgelato”;
- l'elenco degli ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto

Potranno essere richieste anche verdure surgelate Biologiche; in questo caso il prodotto dovrà corrispondere a quanto indicato dalla normativa che regola la produzione, lavorazione, commercializzazione di tale categoria merceologica.

GENERE VERDURE SURGELATE

- carote a rondelle
- fagiolini extra fini
- piselli extra fini
- spinaci
- bietole
- verdure per insalata russa (patate, carote, piselli)
- finocchi
- cuori di carciofi
- patate tonde novelle
- cavolini bruxellex

- fiori di cavolfiore
- broccoli
- verdura mista per minestrone

TRASPORTO

Le derrate surgelate devono essere trasportate con mezzi:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone, leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione secondo quanto disposto dalla normativa in vigore.

GRUPPO 7: FRUTTA E VERDURA FRESCA-LEGUMI SECCHI

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita “Pacchetto Igiene” e dal D.Lgs 193/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

La frutta fresca, da fornire quotidianamente, dovrà essere di origine biologica e/o IGP e/o a lotta integrata e dovrà provenire da coltivazioni nazionali e/o da filiera corta.

FRUTTA

La frutta fresca da fornire quotidianamente dovrà essere di origine biologica, IGP, DOP e di provenienza regionale e/o nazionale, fatta eccezione per le banane.

Per la frutta proveniente da coltivazione biologica essa dovrà essere priva di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2093/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste n. 328 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE” ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, Associazione Suolo e Salute, BIOS, A.I.A.B., CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91 e successive integrazioni.

Quando richiesto dalla U.O. Refezione dovrà essere prevista la fornitura di prodotti del mercato equo-solidale, I.G.P. e D.O.P, Km0.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola cucina comunale.

Sulle confezioni dei prodotti cassette o sacchetti dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;

Al momento della consegna giornaliera, le confezioni dei singoli prodotti, devono riportare obbligatoriamente, tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e devono essere facilmente identificabili da parte degli operatori comunali, in fase di controllo.

Nel caso che per eventi imprevedibili la Ditta non sia in grado di fornire i prodotti per il mancato reperimento di frutta di buona qualità sarà possibile anche se, in via del tutto eccezionale – previo accordo preventivo con il personale della U.O. Refezione Scolastica – fornire frutta fresca IGP o DOP con caratteristiche organolettiche e di aspetto buono e deve essere accompagnata da specifica certificazione e/o contrassegnata da specifici bollini.

Mele

Varietà: (golden, stark, deliziose. Pink lady , royal gala). La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 150/200.

Pere

Varietà (Willians, Abate, Kaiser, Conference). La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 150/200.

Agrumi

Varietà arance (tarocco, moro, valencia, sanguinelle), gr 130/160 limoni, mandarini, clementine, manadaranci, mapi gr 60/100

Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca, oltre a possedere le caratteristiche generali sopra ed una grammatura di 130/180 grammi.

Banane

Devono possedere le caratteristiche riportate per gli altri tipi di frutta. Su richiesta del servizio refezione dovrà essere fornite Banane del mercato equo e solidale.

Kiwi

Devono possedere le caratteristiche generali citate. La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr 70/100. Questo prodotto potrà essere richiesto nel periodo Febbraio/Maggio.

Uva

Varietà (regina, italia). Deve essere costituita da grappoli aventi bacche asciutte, mature e di colorazione conforme, i grappoli devono presentarsi di media lunghezza rispetto alle coltivazione; privi di accentuata acinellatura; nonché privi di bacche difettose, ammaccate, marcescenti e passerinate.

Albicocche peso fra 50 e 70gr

Fragole in confezioni da Kg 0,500 o più.

Devono possedere le caratteristiche generali sopra citate.

Ciliegie in confezioni da Kg 0,500 o più.

Limoni**PRODOTTI ORTICOLI**

1 – ortaggi da frutti, da semi, da foglia e da fiore (interi e/o tagliati a pezzi).

2 – ortaggi da radice e da tubero le cui parti commestibili sono sotto terra o a fior di terra.

I prodotti devono provenire da coltivazioni nazionali e/o da filiera corta.

Le verdure da somministrare devono essere di prima qualità ed in particolare di selezione accurata ed esente da difetti; devono inoltre:

- a) corrispondere alle precise caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- b) essere asciutte e prive di terrosità, sciolte od aderenti, nonché di corpi e prodotti estranei;
- c) essere fresche ed omogenee per maturazione.
- d) essere di pezzatura uniforme a seconda della specie
- e) essere prive, secondo gli usi e le disposizioni del mercato locale, di parti o porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso
- f) devono essere sane, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi di parassiti, essiccamento picciolo
- g) essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori
- h) eventuali residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitarie nitrati non devono essere superiori ai limiti indicati dalla specifica normativa vigente
- i) avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio)

ELENCO PRINCIPALI VERDURE FRESCHE:**ORTAGGI A RADICE, A BULBO, A TUBERO**

Carote, Cipolle, Aglio, Scalogno, Porri, Patate

ORTAGGI A FRUTTO

Pomodori, Melanzane, Peperoni, Zucchine, Zucche

ORTAGGI A FIORE

Cavolfiori, Carciofi, Broccoli

ORTAGGI A FUSTO

Finocchi

ORTAGGI A FOGLIA

Cavoli, Erbette, Spinaci, Verze, Indivia, lattuga, Insalata in genere (non dal sapore amarognolo in genere non gradita ai bambini)

LEGUMI FRESCHI

Fagiolini e piselli

ERBE AROMATICHE FRESCHE

Origano, Salvia, Prezzemolo, Rosmarino, Basilico, Alloro, maggiorana

LEGUMI SECCHI

Si richiederanno prodotti di diverse tipologie: fagioli cannellini, fagioli borlotti, fagioli di spagna, ceci, lenticchie del tipo “piccole”, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Potranno essere richiesti prodotti biologici nazionali e/o della comunità europea.

LEGUMI E CEREALI PER ZUPPE

Si potrà richiedere la fornitura di cereali misti atti a preparare “zuppe”. I seguenti prodotti: farro, orzo perlato, legumi misti dovranno essere mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.

Potranno essere richiesti prodotti biologici nazionali e/o della comunità europea.

GRUPPO 8: ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

LE CONSERVE

I prodotti utilizzati devono essere sani, presentare le caratteristiche proprie della qualità e varietà scelta e rispondere a tutti i requisiti di legge relativi allo specifico alimento. I processi di lavorazione, di confezionamento dei prodotti devono essere tali da assicurare la loro perfetta conservazione e il mantenimento dei requisiti prescritti, corrispondenti alle norme delle leggi vigenti.

Su ogni confezione devono essere chiaramente indicati il peso lordo, netto e del contenuto sgocciolato.

POMODORI PELATI

Maturi al punto giusto, di produzione annuale, devono essere interi, sani e privi di pelle o di peduncoli. I frutti confezionati in latte di banda stagnata ed immersi nel liquido di conservazione. Devono avere odore, sapore, colore caratteristici del pomodoro sano e maturo ed assolutamente privi di antifermentativi, di acidi correttori, di metalli tossici, di coloranti artificiali anche se non nocivi. Il prodotto deve essere di provenienza nazionale.

POLPA DI POMODORO

Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n.96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.

Il peso sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto e il residuo secco al netto di sale aggiunto non inferiore al 4,5% (D.P.R. n.428 del 11.04.75).

DOPPIO CONCENTRATO DI POMODORO

Il doppio concentrato di pomodoro che, se presente nelle grammature, potrà essere utilizzato nella preparazione del ragù di carne, deve essere costituito da una massa di giusta consistenza di un odore e sapore caratteristici, contenente cloruro di sodio in quantità non superiore al 2%; deve essere privo di antifermentativi, di acidi correttori, di coloranti artificiali anche se non nocivi.

TONNO ALL'OLIO DI OLIVA

Deve essere del tipo "yellow Finn", di prima scelta, conforme ai requisiti richiesti dal R. CEE n.1532/96 e alla vigente normativa di legge in materia. E' richiesta la conserva all'olio di oliva. Si richiedono tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile, provenienti da stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto dovrà essere confezionato in contenitori di banda stagnata che vanno da un minimo di kg 1.700 ad un massimo di kg 2.800. Il prodotto dovrà avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e dovrà risultare esente da ossidazioni, vuoti e parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue). L'acqua deve essere assente ed i pezzetti non devono superare il 5% del peso totale.

Sarà cura dell'U.O. Refezione richiedere appropriata campionatura ed esprimere, tramite comunicazione scritta, un giudizio sulla gradibilità del prodotto.

SUCCO DI FRUTTA

Il prodotto succo di frutta deve avere una percentuale di polpa di frutta non inferiore al 70%.

Dovrà essere prevista la fornitura di un prodotto Biologico.

GRUPPO 9: CEREALI E DERIVATI

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita "Pacchetto Igiene" e dal D.Lgs 193/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

PASTA DI SEMOLA

La pasta secca deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche: Odori e sapori tipici, assenza di corpi e sostanze estranee, assenza di bollature o venature, crepeo rotture, punti bianchi, punti neri e non deve presentare alcun grado di disfacimento residuo all'esatto tempo di cottura.

Al termine di questa fase la pasta dovrà presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo.

La pasta dovrà essere prodotta con semola di grano duro proveniente da coltivazioni biologiche. L'U.O. Refezione si riserva di richiedere prodotti di filiera corta, prodotte in Toscana: Potrà essere richiesta, in base ai singoli menù, anche pasta secca prodotta con aggiunta di verdure nell'impasto.

Deve essere fornita in almeno 6 formati per la pasta corta (pennettine, ditalini, conchigliette, farfalline, pipe rigate piccole, fusilli, gramigna, sedanini, gnocchetti sardi), 4 formati di pasta per le minestre in brodo (semi di melone, stelline, gattini, ditalini rigati).

L'U.O. Refezione si riserva di richiedere prodotti di filiera corta, prodotte in Toscana;

Potrà essere richiesta anche pasta secca prodotta con aggiunta di verdure. (paglia e fieno, ect...)

PASTA ALL'UOVO

Conforme a quanto sopra ma all'uovo come previsto all'art. 31 e seguenti della suddetta legge 580 del 4.7.1967. Formati: tagliatelle, tagliolini, farfalle, pasta paglia e fieno.

La pasta fresca per lasagne dovrà essere prodotta con farina di grano, uova pastorizzate provenienti da galline allevate a terra ed esente da qualunque da qualunque conservante e/o additivo nonché da qualsiasi esaltante di sapore. Le materie impiegate nella produzione della pasta fresca, inoltre devono avere i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. La pasta fresca, inoltre, deve essere confezionata in contenitori pratici ed igienici e questi devono essere fabbricati con materiali riconosciuti idonei dalle vigenti norme. Nella confezione è tollerata la presenza in misura non superiore al 3% di pezzi rotti, aperti o raggruppati. Gli ingredienti usati, nella produzione della pasta fresca devono essere indicati sulla confezione suddivisi in percentuale.

PASTE SPECIALI CON RIPIENO

Devono avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia, essere esenti da qualsiasi conservante od additivo e privi di qualunque "esaltatore di sapore". La pasta deve essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche (minimo 4 uova x kg di farina) e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.

Per i successivi prodotti dovrà essere presentata specifica campionatura alla U.O. Refezione. Inoltre, a seconda del tipo di ripieno, si richiedono le seguenti caratteristiche:

TORTELLINI DI CARNE o PROSCIUTTO

Le confezioni devono essere accompagnate dalla documentazione prevista all'art.5 D.L. 30.12.1992 n.537 dalla quale risulti che la produzione è avvenuta in uno stabilimento riconosciuto ai sensi del citato D.L. n:537/1992.

Il ripieno deve essere composto da carni bovine o di pollo e/o prosciutto crudo, formaggio grana, pangrattato, spezie, sale ed aromi..

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- Buona tecnica di fabbricazione;
- Additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; è esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.

- Etichettatura conforme al D.Lgs 27/01/1992 n.109 e successive modificazioni.

RAVIOLI CON VERDURA

Il rapporto pasta-ripieno deve essere pari a 57% di pasta all'uovo e 43% da ripieno composto da: 30% ricotta, 10% spinaci freschi o surgelati 3% formaggio grana e sale, aromi.

Gli impianti di produzione e di confezionamento "a ciclo chiuso ed automatizzato" devono garantire la minore manipolazione possibile dei prodotti, che mantengono così inalterate le loro caratteristiche qualificative.

Su ogni confezione va indicata la data di produzione che non deve risalire a più di due giorni dalla consegna.

Le singole confezioni (kg 2.500, kg 5 o kg 10 cd), vanno sigillate alla produzione in modo da garantire l'autenticità dei prodotti e assicurarne la protezione delle proprietà e delle caratteristiche qualitative. In tali prodotti devono essere ovviamente indicati in ordine decrescente tutti gli ingredienti utilizzati.

GNOCCHI DI PATATE

Gli gnocchi dovranno essere prodotti essenzialmente con patate e farina "00" o "0" e devono essere privi di corpi estranei e/o impuri od essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere ed esaltatori di sapore. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Il numero degli gnocchi deve essere 210/230 circa per ogni chilogrammo e ciascun pezzo deve avere una lunghezza di mm. 35 circa e un diametro di mm. 20 circa. Su ogni confezione deve essere indicata la data di produzione che non deve risalire a più di tre giorni prima della consegna.

Dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

- Buona tecnica di fabbricazione;
- Additivi utilizzati per la preparazione conformi alla normativa vigente; è esclusa tuttavia la fornitura di prodotto contenente grassi vegetali idrogenati, anche per la spalmatura.
- Etichettatura conforme al D.Lgs 27/01/1992 n.109 e successive modificazioni.

RISO

Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n.586).

Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non ha odori di muffa, né altri odori estranei; che non contiene, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deforma con una cottura di non meno di 15-20 minuti.

FARINA DI MAIS PRECOTTA PER POLENTA

La farina di mais che servirà per fare la polenta deve essere di buona qualità: di colore giallo intenso, privo di punti bruni o verdastri di corpi impuri, deve essere priva di conservanti, antiossidanti, emulsionanti di qualsiasi genere.

Per facilitare la preparazione nei centri cottura è preferibile l'offerta di farina di mais precotta, ma sempre nel rispetto delle norme di legge.

FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00"

La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n. 580/67.

GRUPPO 10: PANE E PRODOTTI DA FORNO

PANE

Il pane dovrà essere confezionato con farina di grano tenero del tipo "0" proveniente da coltivazione biologica, acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%): il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M: 5.2.1970.

Il pane è preteso ben cotto con una percentuale di umidità non superiore al 29% per la pezzatura fino a gr. 70 e al 38% per le pezzature di pane da 600 gr. a 1 kg., al 40% oltre il kg., secondo quanto riportato dalla legge suddetta.

Dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna. Il pane dovrà essere fresco di giornata, di pezzatura adeguata, non caldo, scevro da cattivi odori. E' tassativamente vietata la fornitura di pane riscaldato, surgelato o non completamente cotto. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.

Il pane dovrà essere confezionato in filoni del tipo toscano pretagliato in filoncini da KG 0,500 o da 1 kg .

PANE GRATTUGIATO

Confezionato sottovuoto o in atmosfera modificata e con etichettatura secondo le normative vigenti. Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane comune secco, con esclusivamente i seguenti ingredienti: farina di tipo 0, acqua, sale.

Deve presentare acidità < 5 gradi su s.s., odore, colore, sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato; deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe.

DOLCI TIPICI e TRADIZIONALI

Può essere richiesta dall'U.O. Refezione la fornitura , di prodotti dolciari tipici e locali, che dovranno essere preparati in stabilimenti o pasticcerie autorizzate ai sensi di legge.

Nella produzione non devono essere impiegati coloranti ed aromatizzanti diversi da quelli previsti dalle norme vigenti. E' inoltre vietato l'uso di emulsionanti o di strutto raffinato . Non devono essere dolcificati con saccarina o con sostanze dolci diverse dallo zucchero. Il peso varierà in base al prodotto scelto ed alla sua tipicità.

Devono essere confezionate in modo conforme alle leggi vigenti in materia.

MERENDINE

Si intendono per merendine prodotti dolciari da forno in monoporzione e devono possedere i requisiti propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: farina di tipo "0" o di tipo "1" , zucchero o miele, burro o grassi vegetali non idrogenati, uova, latte, polvere lievitante.

Non devono contenere Olio di Cocco, Olio di Palma e/o margarine.

Non devono contenere additivi o altri ingredienti nel rispetto del decreto n.209 del 27/02/96 e successive modificazioni (decreto n.250 del 30/4/98), ad eccezione degli agenti lievitanti. Non è ammessa presenza di strutto. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

Potranno anche essere richieste tipologie diverse di merendine confezionate del tipo plum-cake, tortina alla carota o yogurt, tortina di PORRETTA (gusto tradizionale o al limone), crostatine. Questi prodotti devono essere realizzati con ingredienti semplici e naturali. Peso previsto dai 33 ai 45 gr.

GRUPPO 11: OLII ALIMENTARI

OLIO DI SEMI (solo per frittura)

Tra i tipi di prodotti appartenenti a questa caratteristica merceologica vengono richiesti olii monoseme (provenienti da una sola matrice vegetale) e cioè olio di semi di mais o arachide, perché più idonei alla cottura, specie se ad elevate temperature. La buona qualità del prodotto è garantita dalla sua limpidezza, dalla assenza di difetti all'esame organolettico, in particolare per quanto attiene ad odore e sapore. Caratteristiche: limpido, brillante, paglierino, chiaro, inodore di sapore gradevole, acidità commerciale 0,2/0,5. Acidità libera espressa in acido oleico: max 0,5 %. Rancidità assente.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dello 0.6% in peso di acidità. Deve essere ottenuto preferibilmente con spremita meccanica a freddo, mediante lavaggio, sedimentazione e filtrazione, senza manipolazioni chimiche.

L'olio extra vergine di oliva deve essere di produzione toscana, deve avere aspetto limpido, sapore ed odore gradevole ed inconfondibile dell'olio d'oliva ed essere assolutamente privo di sostanze estranee.

GRUPPO 12: SPEZIE CONDIMENTI E SALSE

SALE GROSSO E FINO

Si prevede la fornitura di sale marino iodato, iodurato conforme al D.M. 255/dell'1.8.1990, in coerenza con le linee direttrici della campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione del rischio di patologie da carenza di iodio.

CAPPERI

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovute a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore.

ORIGANO

Il prodotto di buona qualità deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale, non essere sofisticato con foglie estranee, inoltre non deve essere soggetto ad attacchi parassitari. Deve essere prodotto e confezionato in conformità alla normativa vigente.

MAIONESE

La composizione espressa in ingredienti principali deve essere la seguente: olio di semi di girasole, uova pastorizzate, aceto di vino, succo di limone, sale, zucchero, spezie e aromi naturali. Non sono ammessi altri correttori di acidità e aromi di origine vegetale, amido di mais modificato. L'etichettatura deve essere confacente al D.L. n° 109/92.

OLIVE NERE IN SALAMOIA SNOCCIOLATE

Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato sull'etichetta. Le olive devono corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati dall'etichetta. Il liquido di governo non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Le olive immerse nel liquido di governo devono essere il più possibile intatte, non spaccate, né spappolate per effetto di un eccessivo trattamento termico.

MAIS SGRANATO AL NATURALE di provenienza nazionale

I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal D.L. 109/92. Il prodotto può essere contenuto in vetro trasparente, in banda stagnata o in vaschette di plastica termosaldata riportante etichettatura completa. I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla legge.

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, difetti dovuti a malattie, insetti e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore, il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe o di altre alterazioni.

GRUPPO 13: PRODOTTI BIOLOGICI

I prodotti devono essere in ottimo stato di conservazione e corrispondere, per caratteristiche, per commercializzazione, per gli aspetti igienico-sanitari a quanto indicato nella normativa definita “Pacchetto Igiene” e dal D.Lgs 193/2007, nonché le specifiche normative che, per ogni prodotto, ne regolano la produzione e commercializzazione.

Inoltre i prodotti potranno essere conformi ai principi della produzione agricola in assenza di pesticidi e anticrittogamici, come indicato dal regolamento CEE n. 2092/91 del 24.06.1991 adottato dal governo Italiano con Decreto del Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste n. 338 del 25.05.1992 ed il successivo D.M. n. 17915/GL775.

I prodotti biologici richiesti e forniti devono obbligatoriamente garantire la tracciabilità con idonea documentazione che certifichi la corrispondenza a quanto dichiarato in etichetta.

Tali prodotti devono possedere il marchio unico di riconoscimento: “Agricoltura Biologica – Regime di controllo CEE” ed essere stati sottoposti al controllo delle seguenti associazioni abilitate a tale scopo:

BIOAGRICOOP, Associazione Suolo e Salute, BIOS, A.I.A.B., CCPB, CODEX, ECOCERT, IMC, GC&I, BIOZERT e successive integrazioni.

Sono perciò richiesti prodotti provenienti da Agricoltura Biologica certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91. e successive integrazioni.

Sulle confezioni dei prodotti biologici confezionati devono essere riportate le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;
- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;
- I prodotti confezionati dovranno pervenire con un tempo di scadenza di almeno 2/3 della data indicata sulla confezione.

Nel caso che per eventi imprevedibili la Ditta non sia in grado di fornire i prodotti per il mancato reperimento di prodotti di buona qualità sarà possibile anche se, in via del tutto eccezionale – previo informazione ed accordo preventivo scritto con il personale della U.O. Refezione Scolastica – fornire un altro prodotto appartenente alla categoria DOP, IGP, Km0 oppure prevedere - nel giro di qualche giorno - una nuova fornitura del medesimo prodotto biologico.

I prodotti devono essere accompagnati da certificazione attestante l’appartenenza alle specifiche categorie.

Per la fornitura dei prodotti biologici ortofrutticoli si dovrà fare riferimento al calendario di stagione.

Più precisamente i prodotti freschi dovranno:

- essere di recente raccolta ed avere un aspetto fresco;
- essere maturi fisiologicamente e non soltanto commercialmente;
- essere asciutti, privi di terrosità, altri corpi o prodotti estranei;
- essere indenni da difetti che possono alterare i caratteri organolettici dei prodotti stessi;
- non presentare tracce di appassimento e/o alterazioni incipienti.

I prodotti provenienti da Agricoltura Biologica dovranno essere certificati ai sensi del Reg..CEE N. 2092/91 e successive integrazioni.

La frutta fresca dovrà essere fornita nella quantità e pezzature indicate negli ordini specifici di ogni singola cucina comunale.

Sulle confezioni dei prodotti cassette o sacchetti dovranno essere esposti:

- lotto del prodotto nei casi previsti dalla legge;

- produttore e luogo di produzione;
- ente certificatore con numero di riconoscimento, come previsto dalle normative;
- data di scadenza o termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla Legge;

Al momento della consegna giornaliera le confezioni dei singoli prodotti devono riportare obbligatoriamente tutte le indicazioni necessarie per attestare la provenienza dei prodotti specifici e devono essere facilmente identificabili da parte degli operatori comunali, in fase di controllo.

Nel caso che per eventi imprevedibili la Ditta non sia in grado di fornire i prodotti per il mancato reperimento di frutta e/o verdura di buona qualità sarà possibile anche se, in via del tutto eccezionale – previo accordo preventivo con il personale della U.O. Refezione Scolastica – fornire frutta fresca IGP o DOP con caratteristiche organolettiche e di aspetto buono e deve essere accompagnata da specifica certificazione e/o contrassegnata da specifici bollini.

GRUPPO 14: *PRODUZIONI AGROALIMENTARI NAZIONALI E REGIONALI*

In linea con le direttive comunitarie In linea con le direttive comunitarie (Reg. CEE 2081/92 e Reg. CEE 2082/93), nazionali e regionali (L.R. 27/05/2002 .18) anche la nostra Amministrazione Comunale si fa promotrice – nell'ambito della refezione scolastica – del consumo di **prodotti tipici (DOC, DOP, IGP) , tradizionali, filiera corta, Km0, mercato equo e solidale** riconoscendone la validità sia dal punto di vista dell'alimentazione, sia sotto l'aspetto della conservazione delle identità culturali legate alla produzione di alimenti caratteristici e locali.

Prodotti tipici:

- Prodotti DOP (denominazione di origine protetta) Reg. CEE 2081/92

Sono prodotti agricoli ed alimentari le cui fasi del processo produttivo vengono realizzate in un'area geografica limitata ed il cui processo produttivo risulta essere conforme ad un disciplinare di produzione. Queste caratteristiche sono dovute essenzialmente ed esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali ed umani.

- Prodotti IGP (Indicazione geografica protetta) Reg. CEE 2081/92

Il termine è relativo al nome di una regione, un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare originario di tale luogo determinato e di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e /o elaborazione avvengano nell'area geografica determinata.

Prodotti Tradizionali

Secondo quanto indicato nel D.M. 18.07.2000 con il termine di prodotti tradizionali si intendono quei prodotti agro-alimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni.

Filiera Corta

Con i prodotti della Filiera corta o circuito breve s'intende promuovere, sostenere quell'insieme di attività agroalimentari che prevedono un rapporto più diretto tra i produttori agricoli e gli utilizzatori finali dei prodotti., ed al tempo stesso valorizzare e prestare particolare attenzione all'impiego di prodotti locali e regionali.

Prodotti a Km 0

Prodotti agro alimentari che non devono percorrere lunghe distanze prima di essere commercializzati.

Prodotti mercato equo e solidale

S'intende promuovere prodotti che hanno alla base una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: produttori, lavoratori, Botteghe del mondo, importatori e consumatori.

GRUPPO 15: PRODOTTI DIETETICI PER DIETE SPECIALI

A) Prodotti senza glutine:

Per la preparazione di pasti con dieta speciale “per celiachia” potranno essere richiesti prodotti dietetici che rispondono ai requisiti fissati dal D. Lgs. N. 111/92, del Ministero della Salute.

Le confezioni devono rispettare quanto previsto dal D.Lgs.109/92, come etichettatura generale e quanto previsto dal D.Lgs. 111/92 come prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e cioè:

- denominazione di vendita, accompagnata dall'indicazione delle caratteristiche particolari;
- elenco degli ingredienti
- gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- peso netto;
- termine minimo di conservazione;
- le modalità di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto.
- Le istruzioni per l'uso;
- Il tenore dei carboidrati, proteine e grassi espressi per 100 g o 100 ml di prodotto (come da D. Lgs. 77 del 16/02/93);
- l'indicazione in Kcal del valore energetico;
- il nome o ragione sociale e la sede del fabbricante o del venditore;
- la sede dello stabilimento;
- analisi chimica del prodotto;

Tutti i prodotti devono essere contenuti nel prontuario prodotti in commercio consentiti ai celiaci annualmente aggiornato.

Pasta senza glutine e paste fresche ripiene senza glutine

A titolo esemplificativo la pasta senza glutine può avere una composizione tipo: Proteine 13%, lipidi 3,5 %, carboidrati 82,3% umidità 12,5 %.

Le proteine devono provenire da latte o uova, deve essere completamente assente il glutine ed il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1 %.

I formati richiesti sono del tipo: spaghetti, penne rigate, fusilli, tagliatelle, tortellini, ravioli, pasta per lasagne, gnocchi, pastine per brodi di carne e verdure/legumi.

Pane Bianco

Pane a fette sottovuoto, del tipo senza glutine.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g 2,5 ;Lipidi g 1,5;Carboidrati g 40;Fibra alimentare g 8; Ceneri g 1; Umidità g 47

Farina per celiaci

Il prodotto dovrà essere senza glutine, di peso netto di g 500.

Analisi media per 100 g di prodotto:

Proteine g.6,38;Lipidi g.0,6;Carboidrati g.75,59;Fibra alimentare g.8,9; Ceneri g.2,19;Umidità g.8,9

Oppure prevedere la fornitura di **Pizza per celiaci**, anche partendo dal prodotto surgelato.

Prodotti Dolciari e Biscotti per celiaci

Questi prodotti non dovranno contenere glutine. Tra i dolci i tipi richiesti saranno: plum cakes, dolce al limone, dolce al cioccolato, panettone piccolo.

Budino senza glutine secondo il prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

Salumi e insaccati come previsto dal prontuario dei prodotti in commercio consentiti ai Celiaci.

B) Ulteriori prodotti dietetici:

- 1) per gli utenti affetti da intolleranze alle proteine dell'uovo e/o del latte, dovrà essere prevista la fornitura di prodotti speciali privi di tali alimenti, nella fattispecie dovrà essere fornito un "Biscottino" senza glutine, latte ed uova.
- 2) In caso di utenti con particolare allergie e/o intolleranze, potranno essere richiesti prodotti esenti da possibili tracce di sostanze allergizzanti e/o contaminazioni legati allo stabilimento di produzione (esempio pane grattato, tortellini, ravioli, ecc.)