

AMES S.P.A.

AZIENDA MULTISERVIZI ECONOMICI E SOCIALI SPA
Isola Nova del Tronchetto, 14 – 30135 Venezia (VE) - ITALIA

CAPITOLATO D'APPALTO PER IL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA

Gestione di alcuni centri di cottura per la preparazione, veicolazione e scodellamento dei pasti alle scuole dell'infanzia, primarie e secondarie di I° grado nel territorio del Comune di Venezia

PERIODO SETTEMBRE 2011 – AGOSTO 2014

(con possibilità di proroga per ulteriori tre anni)

compresi i centri estivi

ALLEGATO "D"

CARATTERISTICHE DERRATE ALIMENTARI

DERRATE ALIMENTARI BIOLOGICHE

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve derivare da produzione agricola e agro-alimentare con metodo biologico, secondo le disposizioni del Regolamento CE n. 2092 del 24/06/1991 e successive modifiche e integrazioni (recepito dalla legislazione italiana con D.M. 338/92 e successive modifiche e integrazioni) ed essere trasformata seguendo tutti i requisiti della normativa vigente in materia.

Per tutte le produzioni alimentari l'I.A. deve garantire e documentare la rintracciabilità della filiera ai sensi dell'Art. 18 del Regolamento CE n. 178 del 28 gennaio 2002 e successive modifiche e integrazioni, nonché osservare la corretta etichettatura degli imballaggi nel rispetto del D. Lgs. n. 109 del 27 gennaio 1992 e successive modifiche e integrazioni, oltre che essere in regola con la vigente normativa in materia di igiene e controlli sugli alimenti (c.d. "pacchetto igiene").

CARNI AVICOLE BIOLOGICHE

Le tipologie richieste sono:

- **petti di pollo,**
- **cosce di pollo,**
- **macinato di pollo**

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica e deve trattarsi di una carne di classe "A".

Le merci consegnate dovranno presentare le seguenti caratteristiche qualitative;

a)Le carni di pollo dovranno:

1. provenire da animali di 1ª qualità, allevati a terra sul territorio nazionale, freschi, provenienti da macelli autorizzati a norma CEE ai sensi delle vigenti disposizioni sanitarie;
2. provenire da animali sani di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione; gli animali non dovranno aver subito l'azione di sostanze ormonali o antiormonali;
3. non presentare tracce di sostanze anabolizzanti e residui di antiparassitari;
4. se trattati con antibiotici dovrà essere garantito il rispetto dei tempi di sospensione;
5. la macellazione, seguita da immediata refrigerazione, non deve essere avvenuta oltre i 3 giorni, prima della lavorazione e non prima delle 12 h;
6. essere completamente dissanguati, perfettamente spennati e pronti per la cottura;
7. essere esenti da fratture, edemi ed ematomi;
8. per la conservazione non deve essere stata trattata con radiazioni ionizzanti, antibiotici o conservanti chimici;
9. le confezioni non devono contenere liquido di sgocciolamento;
10. devono essere trasportate nel completo rispetto delle norme igienico – sanitarie, a temperature adeguate secondo la normativa vigente in materia, utilizzando mezzi di trasporto idonei o contenitori isotermici; essere ricoperti di pelle pulita, elastica e non disseccata, senza soluzione di continuità, ecchimosi e macchie verdastre; avere una carne di colorito bianco – rosa (tendente al giallo per i polli) di buona consistenza, non flaccida;
11. i tagli richiesti per carni di pollo sono: petto di pollo (senza pelle) , coscia e sopracoscia di pollo, macinato di pollo, ben toelettati, privi di pelle eccedente le parti anatomiche richieste e totalmente privi di penne e plumole;

Petti di pollo

Petto di pollo fresco, refrigerato, senz'osso, ricavato da polli di prima scelta non congelati e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- ricavato da polli di allevamento di prima scelta, in perfetto stato di nutrizione;
- colore roseo brillante uniforme, assenza di altra colorazione anomala, superficie lucida, consistenza compatta, assenza di essudato;
- ottima igiene superficiale sia per assenza di inquinamento batterico che per assenza di polveri;
- odore tipico;

Cosce di pollo

Le cosce di pollo (fuso e fuso/sovra coscia) devono essere ricavate da polli di prima scelta non congelate e di fresca macellazione con le seguenti caratteristiche igieniche e di conformazione:

- muscolatura ben sviluppata, con carne che cede uniformemente alla pressione con il dito, ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, completamente dissanguate, senza alcuna presenza di liquido di essudatura o trasudatura;
- pelle di spessore sottile, ben adesa, completamente spennata;
- prive di zampe, tagliate a livello del metatarso;
- grasso sottocutaneo sottile, di colore uniforme e chiaro;
- odore tipico;
- assenza di edemi, ematomi, colorazioni anomale;
- cartilagini integre di colore bianco azzurro caratteristico;

Macinato di pollo

Il macinato di pollo deve possedere buone caratteristiche microbiologiche, non essere trattato con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore; non deve contenere frammenti ossei, non è ammessa la presenza di visceri; il prodotto deve essere consegnato in cellophane sottovuoto (con peso medio da concordare con il competente ufficio di AMES SpA).

UOVA BIOLOGICHE

Le uova devono essere di categoria A e conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione.

Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

Gli allevamenti da cui provengono le uova devono essere certificati a norma di legge.

Le uova dovranno rispondere alle seguenti caratteristiche qualitative:

- dovranno essere fresche di categoria A, di guscio bianco/rosso e di peso di g. 60-65;
- il guscio dovrà presentarsi senza incrinature, ruvido e pulito, alla cottura non dovrà rompersi facilmente;
- la camera d'aria dovrà avere un contorno deciso e non dovrà superare l'altezza di mm. 6 (sei);
- allo scuotimento il contenuto non dovrà manifestare alcuna oscillazione;
- l'albume dovrà essere chiaro, relativamente fluido nella parte esterna, globoso in quella interna; all'apertura dovrà presentare la caratteristica trasparenza;
- il tuorlo, alla speratura, dovrà apparire solo come ombra, senza contorno apparente e dovrà rimanere in posizione pressoché centrale nei movimenti di rotazione;
- all'apertura, il tuorlo dovrà essere intatto, di colore giallo intenso e di struttura globosa, la membrana (tunica vitellina) dovrà risultare di conformazione omogenea senza grinza, non dovrà risultare appiattito ed il contenuto intero (tuorlo ed albume) non dovrà recare macchie di sangue, non emanare odori estranei.
- non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento né prima né dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto, di una durata massima di 24 ore.

- non contengano residui da concimi chimici e prodotti fitosanitari;
- non contengano coloranti artificiali;
- abbiano un basso contenuto in colesterolo ed in trigliceridi totali.

UOVA PASTORIZZATE BIOLOGICHE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionate con materiale idoneo. In confezioni da L. 1, il cui trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di +4°C. Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.

La validità del prodotto, da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C, non deve protrarsi oltre i 3 gg da quello della data di confezionamento.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie.

Si richiede una certificazione analitica e di ricerca microbiologica di Salmonella che ne attesti l'assenza e la dichiarazione della disponibilità dell'azienda a ripetere periodicamente la ricerca dello stesso batterio inquinante. La certificazione analitica non deve essere anteriore a 3 mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

CARNE BOVINA BIOLOGICA

Le tipologie richieste sono le seguenti:

- per il manzo: fettine, spezzatino, hamburger e macinato.
- per il vitellone: scaloppine, arrosto e spezzatino.

L'etichetta dovrà riportare tutte le informazioni previste dalla normativa vigente.

La carne bovina deve essere fresca e di prima qualità, priva di additivi e di estrogeni, di sostanze inibenti (antibiotici, sulfamidici e disinfettanti), secondo quanto stabilito dalle norme sanitarie.

Le carni di vitellone devono provenire da bovino maschio (castrato o non castrato) o femmina che non abbia partorito e non sia gravida regolarmente macellati di età non superiore ai 18 mesi.

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza, deve inoltre presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve altresì:

- provenire da stabilimenti riconosciuti CEE;
- aver specificata la provenienza;
- presentare grana fine, colorito brillante, colore rosso roseo, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto tra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, livelli medi di marezzatura e venatura, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- presentare caratteristiche igieniche ottime (pH non superiore a 6), assenze di contaminazioni microbiche e fungine;
- essere confezionata sottovuoto. Il vuoto deve essere totale, non presentare liquidi disciolti, macchie superficiali di colorazioni anomale. La confezione deve riportare un'etichetta chiara e leggibile indicante la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata, la Ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie, il taglio, lo stato di freschezza della carne e l'indicazione della classificazione delle carcasse secondo i Regolamenti Comunitari (griglia CEE);
- appartenenza, secondo le categorie CEE/EUROP: categoria di appartenenza A (vitellone) e/o E (giovenca), sviluppo dei profili delle carcasse E (eccellente), classe di stato di ingrassamento 3 (medio).
- possedere la certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta dichiarante che la carne commercializzata non ha subito l'impiego di sostanze ad azione estrogena, androgena o gestagena e di tireostatici.

I regolamenti CEE richiedono che i materiali di confezionamento debbano essere trasparenti ed incolori, resistenti a sufficienza per proteggere i contenuti durante la manipolazione e il trasporto; essi non devono alterare i caratteri organolettici della carne o cedere sostanze pericolose.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI BIOLOGICI

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima qualità, esenti da difetti visibili, di presentazione accurata e solo in alternativa, debitamente documentata, di 2^a categoria. Frutta ed ortaggi dovranno essere accompagnati da etichette che indichino l'origine, la varietà del prodotto e la categoria. Dovranno avere le seguenti caratteristiche qualitative generali:

- a) aver raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al consumo nello spazio di 2-3 giorni.
- b) In ogni caso non dovranno essere forniti prodotti sottoposti a maturazione artificiale o che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire la colorazione e la consistenza del vegetale e comunque non devono essere coltivati in serra per più del 50% del ciclo vegetativo in quanto se ciò non fosse conterrebbero maggiori quantità di nitrati.
- c) essere privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari
- d) presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie e cultivar richieste;
- e) non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza, quali alterazioni e lesioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo;
- f) essere puliti, esenti da materiale, odori e sapori estranei, non presentare aumento artificioso dell'umidità, né trasudare acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico;
- g) essere omogenei ed uniformi, e privi di additivi aggiunti, integri delle qualità nutritive tali da garantire il migliore rendimento alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie;
- h) gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglie non dovranno essere surriscaldati, né presentare perdita di colore e, a seconda della specie e coltivazione, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strutturalmente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso;
- i) la frutta a granello (mela o pera) e a drupa (pesca, albicocca, susina) non dovrà presentare polpa fermentata in processi incipienti o in via d'evoluzione.
- j) I prodotti ortofrutticoli di provenienza extra comunitaria devono essere certificati ed etichettati ai sensi della normativa comunitaria sulla produzione vegetale. Per tutti questi prodotti, ad es. banane, è comunque richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CEE.
- k) una volta al mese deve essere fornita la banana proveniente dal circuito del commercio equo e solidale.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate tali prodotti ortofrutticoli dovranno possedere i requisiti particolari principali descritti negli articoli seguenti:

Agrumi: dovranno essere di sola produzione nazionale, esenti da colorazioni anomale e da inizio di essiccamento; non dovranno essere molli o avvizziti; la buccia non dovrà risultare trattata con antiparassitari né essere eccessivamente grossa e rugosa né gonfia, né distaccata dagli spicchi, né deformata; dovranno essere senza semi.

Banane: dovranno essere mature ma esenti da macchie interne. I frutti devono avere una forma tipica con picciolo integro, la buccia di colore giallo deve essere intera e senza ammaccature. La polpa del frutto deve essere gradevole e non allampante, evidente segno di non maturità. Il peso

medio è compreso tra 145 e 175; il calibro deve essere compreso tra 40 e 50 mm.

Mele e pere: dovranno conservare il peduncolo, anche se danneggiato ed essere prive di parassiti animali o vegetali. Saranno ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione purché la superficie totale non superi il centimetro quadrato. Le pere non dovranno essere grumose. Sono escluse le mele con polpa farinosa. Il calibro minimo non dovrà essere inferiore alle seguenti misure: mele – cm. 6, 5; pere – cm. 6; il peso del singolo pezzo dovrà essere compreso tra i 150 g e i 180 g.

Melone: deve essere intero, sano, pulito, di aspetto fresco, esente da parassiti e da attacchi di parassiti, resistente e privo di umidità esterna, privo di odore e sapore estranei, maturo. Deve essere di categoria 1^a e del calibro di 300 grammi, è tollerato solo il 10% di meloni di calibro inferiore o superiore a quello indicato. Il contenuto di ogni imballaggio deve essere omogeneo e comprendere soltanto meloni della stessa origine, varietà, qualità e calibro ed i frutti devono aver raggiunto lo stesso grado di maturazione e devono presentare la stessa colorazione. L'imballo deve essere nuovo e pulito e indicare l'identificazione del prodotto, natura, origine, caratteristiche commerciali e marchio ufficiale di controllo.

Pesche, nettarine, albicocche, prugne: La frutta deve essere:

- intera e sana, vale a dire senza ammaccature, lesioni e alterazioni e senza attacchi di origine parassitaria; sono comunque accettati prodotti con: difetti della buccia, leggera traccia di insetti o malattie, lievissime lesioni, purché cicatrizzate.

- prive di odori e sapori anomali;

- con polpa integra e non danneggiata;

Il calibro minimo delle pesche non dovrà essere inferiore a 6 cm. ed in ogni caso il peso non dovrà superare g 180.

Uva: i grappoli dovranno essere esenti da tracce visibili di muffa, fertilizzanti e antiparassitari ed essere privi di bacche disseccate o marcescenti. Gli acini dovranno essere ben attaccati e distribuiti uniformemente al grappolo e ricoperti dalla loro pruina.

Carote: dovranno essere lisce, intere, sane, consistenti cioè senza alcun segno di rammollimento, non germogliate, né legnose o biforcute; pulite, cioè prive di terra sarà tollerata una leggera colorazione verde o rosso violacea al colletto di 1 cm. al massimo per le radici di carota la cui lunghezza non superi gli 8 cm. e di cm. 2 per lunghezza superiori. Il calibro minimo, rilevato nella sezione massima è fissato in 20 mm. Le foglie dovranno essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici.

Cavolfiori: dovranno avere le infiorescenze resistenti, di grana serrata, bianco e bianco avorio, esenti da danni di roditori, il diametro delle stesse non dovrà essere inferiore a 14 cm.

Potranno essere presentati in due modi:

- defogliati, cioè privi di tutte le foglie e della parte commestibile del torsolo con al massimo 5 foglioline tenere di colore verde pallido, intere e aderenti all'infiorescenza;

- coronati o semidefoliati, cioè rivestiti di un numero di foglie sufficienti a proteggere lateralmente l'infiorescenza: le foglie dovranno essere verdi e sane, mozzate al massimo di cm. 3 sopra l'infiorescenza, il torsolo dovrà essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione dell'ultima foglia di protezione.

Cavoli, verza e cappuccio: dovranno essere di peso non inferiore a g 300 e i cappucci dovranno presentarsi ben serrati.

Cipolle: lo stelo dovrà essere ritorto e presentare un taglio netto di lunghezza non superiore a cm.4. I bulbi dovranno essere non germogliati, privi di ciuffo radicale resistenti e compatti.

Finocchi: i grumoli dovranno essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno. Le radici dovranno essere asportate con taglio netto alla base del grumolo. La lunghezza delle coste fogliari della parte centrale non dovrà superare i cm. 10.

Le guaine esterne dovranno essere serrate e carnose, tenere e bianche.

Saranno ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il calibro minimo dovrà essere di cm. 6. Saranno escluse dalla fornitura le finocchiele.

Lattughe (cappuccio, iceberg o brasiliana) **indivie** (gentile, veneziana): i cespi dovranno essere sani interi, puliti e mondati, turgidi, non dovranno essere prefioriti e aperti; il torsolo deve essere tagliato in corrispondenza della corona delle foglie esterne. Le tipologie vanno somministrate a rotazione.

La pezzatura dovrà essere corrispondente a quella prevista dalla normativa CEE.

Patate: dovranno essere di morfologia uniforme con pezzatura non inferiore a mm. 45.

I tuberi dovranno essere selezionati per qualità e grammatura.

Il peso minimo del tubero potrà essere inferiore a quello previsto soltanto nel caso di rifornimento di prodotto novello. Non dovranno presentare tracce di verde erpicale (solanina), di germogliazione incipiente o in via di evoluzione, incrostazioni terrose aderenti o sciolte in sacchi, incisioni, maculosità bruna della polpa, cuore cavo, flaccidità della polpa.

Pomodori: dovranno avere la polpa resistente e potranno presentare leggere ammaccature. Saranno però esclusi frutti con le screpolature fresche e cicatrizzate e con la zona perpendicolare di consistenza e colore visibilmente anomale. Il grado di maturazione deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nell'arco di 2-3 giorni

Porri: dovranno essere interi e sani; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, praticamente esenti da sostanze estranee visibili; le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente.

Devono essere privi di foglie appassite o flosce, non fioriti, privi di umidità esterna anormale (cioè sufficientemente asciugati dopo l'eventuale lavaggio). privi di odore e/o sapore estranei.

Sedano: deve presentare le seguenti caratteristiche:

- fusti sani ed interi;
- il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie, senza lesioni provocate da insetti o parassiti;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori e sapori anormali.

Zucchine: dovranno avere polpa compatta e semi appena accennati e teneri. La pezzatura dovrà essere omogenea e compresa nei limiti di g 100-200.

Zucca: dovrà avere polpa compatta e una maturazione omogenea. Non sono ammessi frutti che presentino spaccatura sulla superficie o difetti che ne rendano impossibile il consumo.

Fagioli, lenticchie, ceci, piselli secchi: devono essere puliti e sani, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di stelo, etc.), non devono presentare attacchi di parassiti, devono avere pezzatura omogenea; sono ammessi leggeri difetti di forma. Devono essere uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%); il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Farro

Perfettamente sano e privo di parassiti e proveniente da colture biologiche certificate. I grani devono risultare uniformi e puliti, indenni da parassiti ed insetti. Non devono presentare corpi estranei o alterazioni microbiologiche.

Le confezioni devono essere integre e l'etichettatura deve riportare l'appartenenza del produttore ad un marchio di garanzia del biologico o il codice dell'organismo di controllo.

Erbe aromatiche (origano, prezzemolo, salvia, rosmarino ecc.): devono provenire da coltivazioni biologiche. Se coltivate devono presentarsi in ottimo stato di conservazione, senza essere eccessivamente sbriciolate. Inoltre devono presentarsi pulite, monde da insetti, crittogame e corpi

estranei. E' tollerata la presenza di parti di stelo.

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI BIOLOGICI

Le materie prime devono provenire prevalentemente da produzioni nazionali il cui metodo di coltivazione sia certificato biologico. Non è ammessa, come previsto dalla normativa sul metodo di produzione biologico, la presenza sul prodotto di residui di prodotti fitosanitari. Non sono inoltre consentite aggiunte di additivi.

Devono, inoltre, rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati.

Il presente capitolato ha per oggetto la fornitura dei seguenti tipi di verdure surgelate:

- **bieta,**
- **fagiolini finissimi "senza fili",**
- **minestrone,**
- **piselli fini e finissimi,**
- **spinaci,**
- **zucchine.**

Il prodotto di produzione nazionale deve soddisfare le norme previste dalla C.E.E. in materia.

Le verdure d'origine devono essere sane, in buone condizioni igieniche, e i trattamenti precedenti la surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione e a brevissima distanza di tempo dal processo di surgelazione stesso e successivo confezionamento. I prodotti dovranno essere stati sottoposti a surgelazione individuale prima del confezionamento.

Devono rispondere alla disciplina sulla produzione e vendita degli alimenti surgelati.

L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità, non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o insetti o larve o frammenti di insetti, non devono esservi tracce di infestazione da roditori.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie.

L'odore ed il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato; il calo del peso dopo lo scongelamento non deve essere eccessivo; non si devono rilevare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito.

Piselli

i piselli verdi surgelati sono il prodotto preparato da piselli maturi e interi. Si richiede un prodotto molto uniforme.

Sono considerati difetti:

- frammenti di piselli e pelli;
- piselli macchiati;
- piselli gialli.

Sono considerati e richiesti piselli "poco difettosi" i quali abbiano un numero complessivo di unità difettose non superiori al 2% sul peso del prodotto; sono considerati e richiesti "ad elevato grado di interezza" i piselli che abbiano almeno il 95% in peso del prodotto costituito da unità sostanzialmente intere.

Minestrone

Si richiede un preparato composto da diverse verdure tagliate a pezzetti pronte per la cottura (cavolfiori, fagiolini, piselli, sedano, carote, broccoli, rapa, porri). Si richiede l'assenza delle fave.

Spinaci, Biete, Zucchine

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio, insetti e loro frammenti. Sono considerati difetti:

- macchie di colore contrastante col colore normale ;
- porzioni scolorate;
- corpi estranei;
- taglio imperfetto;
- insufficiente asportazione della parte basale e/o delle radici.

Fagiolini

I fagiolini surgelati sono il prodotto preparato da fagiolini freschi e maturi, dai quali sono stati eliminati i filamenti e gli steli. Si richiedono fagiolini interi e uniformi.

Sono considerati difetti:

- fagiolini macchiati, frammentati, screpolati;
- presenza di corpi estranei (baccelli, steli, filamenti);
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

PRODOTTI SURGELATI BIOLOGICI

Gnocchi di patate

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero "OO" e/o semolino, sale e acqua. Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato asciutto, il formato deve quindi essere consono allo scopo.

La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori 2 minuti di ultimazione. Al consumo non deve risultare gommoso.

Gli gnocchi devono essere esenti da additivi in genere, ed in particolare da coloranti, conservanti ed emulsionanti di qualsiasi genere, nel rispetto D.M. n. 209/96, sue modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

La confezione deve essere a norma della legge e l'etichettatura deve riportare composizione, data di scadenza e di produzione, nome dell'azienda produttrice.

GENERI BIOLOGICI VARI

Pasta di semola di grano duro

La pasta di semola di grano duro dovrà essere essiccata e in perfetto stato di conservazione, dovrà avere colore giallo ambrato omogeneo, odore e sapore gradevoli, frattura vitrea.

Dovrà essere priva di farine estranee, coloranti e sostanze atte a conferire artificialmente elasticità e resistenza alla cottura.

Non dovrà presentarsi frantumata, alterata e avariata. Dovrà essere immune da parassiti animali e vegetali o altre infestazioni.

Rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.

Alla prova di cottura la pasta non dovrà presentarsi, né spappolata, né spaccata e l'acqua di cottura non dovrà essere né torbida né lattiginosa; il sedimento in essa contenuto, una volta lasciata a riposo per almeno un'ora, non deve superare il 10% per i formati di pasta lunga ed il 12% per i formati di pasta corta da asciutto.

Pasta di farro

I formati di pasta di farro devono presentare etichettatura a marchio convalidante il metodo biologico praticato sui prodotti agricoli. La pasta deve presentare le seguenti caratteristiche merceologiche:

- odore e sapore tipici,
- assenza di corpi e sostanze estranee;
- crepe o rotture.

Riso

E' richiesto l'utilizzo di riso Superfino e Parboiled.

La denominazione del riso, gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinate dalla normativa vigente.

Il riso dovrà comunque essere dell'ultimo raccolto ed avere subito una lavorazione di secondo grado, essere fresco di pila, ben secco, ben spagliato e mercantile sulla buona media dell'annata; dovrà risultare privo di punteggiature, perforazioni, odore di muffa e di impurità (come granelli, corpi estranei ed insetti); non dovrà essere né alterato né avariato; dovrà infine resistere alla cottura per non meno di quindici minuti senza che i grani subiscano una eccessiva alterazione di forma; dovrà avere un'umidità superiore al 15.0 - 15.5%.

Orzo perlato

Il prodotto essere indenne da larve, insetti e loro frammenti, presenza di corpi estranei generici e semi infestanti.

Le caratteristiche merceologiche richieste per l'orzo cotto sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura.

Le confezioni non deve presentare né insudiciamento esterno né rotture.

I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti; non vi devono essere tracce di altri semi infestanti.

Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti e corpi estranei generici. La confezione non

deve presentare né insudiciamento esterno né rotture; l'etichettatura deve essere confacente alla normativa vigente.

Farina 00

Le farine di grano tenero devono provenire da colture biologiche e presentare le caratteristiche indicate dalla normativa vigente in materia. Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi.

Farina di mais

Farina ricavata dalla granella di mais. La farina non deve contenere residui di parassiti animali, essere invasa da crittogame o sostanza estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono indicare le indicazioni previste dalla normativa vigente in materia.

Olio di semi (monoseme)

Dev'essere ottenuto da semi di: arachidi, girasole o mais.

Limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore. Deve rispondere ai requisiti di qualità e di composizione previsti dalla normativa vigente in materia.

Da utilizzare solamente per la preparazione delle diete speciali. L'olio di mais va utilizzato a crudo.

Olio biologico extra vergine di oliva spremuto a freddo

Deve trattarsi di olio ottenuto dal frutto dell'ulivo 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 sedimentazione e dalla filtrazione.

Sono esclusi gli oli ottenuti mediante solvente o con processi di riesterificazione e qualsiasi miscela con oli di altra natura.

Il prodotto deve essere un olio di oliva extra vergine di gusto perfettamente irrepreensibile ed assolutamente esente da difetti; l'acidità espressa in acido oleico non deve superare l'1.0% in peso (si preferiscono oli con acidità non superiore allo 0.8%), ottenuto dalle olive dell'ultima annata, di produzione nazionale con la dicitura "spremitura a freddo".

Gli oli di oliva extra vergini spremuti a freddo dovranno essere giovani (da 3 a 12 mesi dalla produzione), in perfetto stato di conservazione, dovranno avere odore fruttato, fragrante e gradevole, gusto netto, sapido, che ricorda quello dell'oliva. Dovranno avere le caratteristiche chimiche e organolettiche stabilite dalla normativa vigente per la categoria denominata "olio extravergine d'oliva".

Olive verdi denocciolate

I prodotti devono essere confezionati sigillati, devono provenire da coltivazioni biologiche certificate e dovranno essere denocciolate. Sulle confezioni devono essere riportati:

- il termine minimo di conservazione
- il luogo di produzione
- il produttore
- l'ente certificatore.

Passata e polpa di pomodoro

Il prodotti utilizzati per i pelati e la polpa devono essere ricavati direttamente dal frutto fresco, maturo, sano e ben lavato, di un sapore delicato tendenzialmente zuccherino, di media grandezza, privi di condimenti grassi, che non abbia subito manipolazioni prima dell'inscatolamento che non siano la scottatura, la pelatura o la depezzatura.

Zucchero

La fornitura riguarda lo zucchero di provenienza biologica.

Non deve assolutamente essere sofisticato con glucosio, saccarina e/o altre sostanze organiche o minerali. Deve avere il colore caratteristico del prodotto, sapore dolce ed assenza di sapori estranei. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

Pane grattato

Deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco tipo bianco o integrale, crackers, gallette, o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune.

Il prodotto deve essere confezionato sottovuoto e con etichettatura secondo le normative vigenti.

Preparato per brodo

Preparato vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monosodico e additivi artificiali. Deve essere composto da sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste (cipolle, carote, sedano, prezzemolo, in proporzioni variabili) provenienti da coltivazione biologica controllata.

Pesto di provenienza biologica

Ingredienti: basilico, olio extra vergine d'oliva, aglio, sale marino integrale, pinoli, pecorino.

Non deve presentare odore e sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

Tutti gli ingredienti devono risultare esenti da pesticidi.

Sale marino grosso o fino

La presenza di microelementi è da indicare, così come l'assenza di impurità fisiche e contaminanti chimici-fisici-ambientali.

Purea di frutta

Dev'essere composto da frutta di prima qualità coltivata con metodo biologico ed il prodotto deve essere ottenuto con metodi che non compromettano la qualità della frutta di partenza. Non deve contenere additivi, coloranti e dolcificanti artificiali.

Lievito per dolci

Certificato senza glutine e conforme alle normative vigenti.

Cacao in polvere

Prodotto ottenuto dalla macinazione di semi di cacao decorticati, torrefatti e separati dai germi. Non deve contenere più del 7% di ceneri, oltre il 3% di carboni alcalini. Non vi devono essere sostanze estranee alla composizione del prodotto e d elementi della corteccia del seme. Il tenore di sostanza grassa (burro di cacao) non deve essere inferiore al 20%.

LATTE BIOLOGICO E DERIVATI

Latte intero UHT biologico

E richiesto l'utilizzo di latte intero UHT biologico che dovrà avere un tenore di materia grassa non inferiore al 3,20%.

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o conservanti (es. acqua ossigenata), nè additivi di alcun tipo.

- La produzione del latte alimentare trattato termicamente deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente.
- Il latte deve provenire da uno stabilimento di trattamento riconosciuto;
- Deve essere prodotto, etichettato, confezionato, immagazzinato e trasportato in conformità a quanto previsto dalle norme vigenti sull'agricoltura biologica.

Il latte UHT deve risultare conforme alle seguenti norme dopo incubazione a 30°C per 15 giorni: tenore di germi mesofili a 30°C uguale o inferiore a 10 u.f.c. per o,1 ml.

La validità del latte UHT non deve protrarsi oltre 90 gg da quella della data di confezionamento.

Il latte dovrà essere consegnato in contenitori di termoaccoppiato da litri 1, il cui trasporto venga effettuato nei tempi previsti dalla legge e deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili.

Gli involucri dovranno risultare integri ed ermeticamente chiusi in modo da impedire l'inquinamento e la manomissione del prodotto.

Dovranno riportare in modo chiaro, indelebile e leggibile la data di confezionamento e di scadenza e l'indicazione della centrale, oltre alle altre indicazioni previste a norma di legge.

Yogurt

La fornitura riguarda lo Yogurt di provenienza biologica con l'aggiunta di omogeneizzati di frutta. Con tale termine si indica quel prodotto liquido o semi liquido ottenuto esclusivamente con latte vaccino in seguito a sviluppo di particolari microrganismi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni. Possono essere utilizzati esclusivamente prodotti biologici.

Caratteristiche qualitative: Il latte impiegato deve essere intero, il contenuto in sostanza grassa deve corrispondere a quello per il tipo di latte impiegato; inoltre deve presentare un'acidità lattica non inferiore allo 0.6%.

Non deve essere stato coagulato con mezzi diversi da quelli che risultano dall'attività dei microrganismi utilizzati, in particolare non deve contenere caglio.

Il prodotto alla frutta non deve contenere additivi e antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

I suddetti prodotti devono possedere i requisiti previsti dalle norme vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto dei grassi e alla frutta aggiunti.

Il prodotto deve essere ottenuto da latte intero, sottoposto a procedimenti di sanificazione termica e dovrà essere del tipo omogeneo (stirred), inoltre dovrà soddisfare ai requisiti secondo quanto previsto dal rapporto ISTISAN 26/63.

Lo yogurt sarà confezionato in vasetti di materiale plastico (idoneo in base alla normativa vigente in tema di sostanze destinate a venire a contatto con gli alimenti) del volume di 125 ml. Sulle singole confezioni dovrà comparire chiaramente la data di scadenza nonché tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente

FORMAGGI

I formaggi devono essere prodotti con idonee tecnologie a partire da materie prime e rispettare in toto la normativa vigente in merito.

I formaggi dovranno essere prodotti e confezionati con i requisiti del prodotto tipico o d'origine. Le caratteristiche organolettiche di tali formaggi devono corrispondere a quelle fissate dalle disposizioni legislative vigenti.

I formaggi devono essere tecnicamente perfetti, sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura, della durata tipica per il prodotto richiesto.

Devono corrispondere alla migliore 1^a qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla cagliatura del latte bovino non margarinato. Non devono avere aggiunte di farine, patate, fecola ecc. né di aromi per il conferimento di odori e sapori tipici. Non devono essere

eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari, né colorati all'interno ed all'esterno. Devono corrispondere ai requisiti fissati dalla normativa vigente e avere sempre la data di scadenza e l'etichetta deve essere a norma di legge. Il confezionamento dei formaggi dovrà essere sottovuoto.

Parmigiano Reggiano DOP (stagionatura non inferiore a 18 mesi)

Deve rispondere ai requisiti previsto dalla normativa vigente. A parziale deroga di quanto previsto dalle normative vigenti, si precisa che il formaggio deve essere ottenuto senza l'aggiunta, nella sua fase di produzione, di formaldeide.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino, senza conservanti, ricco di fermenti lattici vivi, prodotto con latte, sale, caglio, fermenti lattici. Il prodotto deve essere di ottima qualità e di fresca produzione.

Requisiti richiesti:

- grasso minimo sulla sostanza secca 44%;
- non presentare macchie o colore giallognolo;
- avere sapore gradevole, non acido;
- devono essere fornite confezioni sigillate che rechino il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale sgocciolata, la temperatura di conservazione e la data di scadenza;
- le mozzarelle dovranno essere confezionate in bustine monoporzioni da 100 gr e 125 gr.

Stracchino

Prodotto di forma quadrata molto schiacciata a costa sottilissima, molle ed umido da consumarsi 15-20 giorni dopo la produzione. Individuato dalla denominazione crescenza maturo ha un contenuto di circa:

- 25% di grasso;
- 17% di sostanze proteiche;
- 4% di ceneri.

Sulle confezioni deve essere annotata la data di scadenza.

Ricotta

Derivato del latte per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino. Pur non essendo un latticino non deriva dalla lavorazione del coagulo del latte : i requisiti prescritti per il formaggio non sono pertanto applicabili alla ricotta, per la quale non esiste un'apposita normativa. Il prodotto deve contenere i seguenti ingredienti :

- siero vaccino ;
- latte vaccino ;
- sale.

La confezione deve riportare in etichetta il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, il peso netto, la temperatura di conservazione, la data di scadenza.

Si richiede che la ricotta abbia:

- un tenore di grasso s.t.q. 20% circa;
- un'umidità non superiore a 60-65%;
- additivi conservativi assenti, unica eccezione per il correttore di acidità, acido citrico.

La ricotta deve presentarsi con buone caratteristiche microbiologiche.

Casatella

Formaggio fresco dal sapore dolce, prodotto con latte intero di mucca pastorizzato.

- Deve avere buona consistenza e cremosità, e non deve risultare attaccato all'involucro.
- Deve presentare odore, colore e sapore esenti da difetti dovuti a irrancidimento, erronéo controllo delle temperature, cattivo stoccaggio o altre cause.

Crescenza

Prodotta da puro latte vaccino fresco, contenente fermenti lattici, caglio e sale. Grasso minimo sulla sostanza secca 50%. Formaggio fresco, molle, a pasta cruda, prodotto con latte pastorizzato, in panetti da 1 Kg circa, senza aggiunta di agenti antimicrobici.

La pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle. Non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause.

La carta di avvolgimento del singolo panetto deve riportare il nome dell'azienda produttrice, gli ingredienti, la quantità nominale, la temperatura di conservazione, la data di scadenza e di produzione.

Asiago

Nei dati del prodotto devono essere indicate:

- la zona di produzione;
- la percentuale di grasso sulla sostanza secca.

Latteria

Formaggio derivato da latte vaccino intero. Non richiede stagionatura.

È un formaggio semiduro pronto per il consumo dopo un breve periodo di maturazione (in genere inferiore a trenta giorni). Ha pasta chiara con occhiatura regolare, gusto morbido e delicato che, con una stagionatura più prolungata, acquista una maggiore sapidità,

Caciottina

Prodotto a base di latte vaccino e di pecora.

Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore, o altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause.

Cansiglio

Formaggio prodotto con latte intero da agricoltura biologica ottenuto da mucche di razza Bruno Alpine.

Formaggio fresco spalmabile

Prodotto ottenuto esclusivamente da latte vaccino composto da caglio, sale e fermenti lattici. L'aspetto della pasta dev'essere cremoso, morbido, bianco e compatto, dal sapore gradevole e fresco.

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente dalla crema di latte vaccino centrifugato.

La modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica devono rispettare la normativa vigente.

Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve essere di gusto rancido ne presentare alterazioni di colore sulla superficie.

Deve presentare le seguenti caratteristiche:

- sostanza grassa: non inferiore all'82%;
- umidità: non inferiore al 16%;
- agente di conservazione consentito: sale comune;
- acidità in acido oleico: inferiore a 0.5 %.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili alla temperatura di 0/+6°C.

DERRATE ALIMENTARI CONVENZIONALI

PREMESSA

Ogni tipologia di derrata alimentare deve rispettare tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente in materia, compresa quella regolamentare (comunitaria, nazionale, regionale, provinciale e comunale). Si richiede particolare attenzione alla normativa sulla rintracciabilità e sulla etichettatura obbligatoria.

CARNE DI TACCHINO FRESCA

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Si richiede una carne di classe "A".

E' richiesto l'utilizzo delle seguenti tipologie:

- fesa intera
- spezzatino
- macinato

Fesa di tacchino.

Deve provenire da animali di prima qualità, di regolare sviluppo, di buona conformazione e in ottimo stato di nutrizione, di recente macellazione (compresa fra i 2 e i 5 gg) seguita da raffreddamento rapido.

Caratteristiche igieniche e di conformazione della carne:

- di colorito bianco-rosa omogeneo, di consistenza soda, non flaccida;
- assenza di liquidi di essudazione e trasudazione;
- non presentare ammaccature sottocutanee.

Il tacchino deve essere allevato a terra e la carne non deve presentare tracce di antibiotici.

Ogni confezione deve presentare la data di confezionamento, la data di scadenza, il nome e l'indirizzo della Ditta produttrice.

Macinato di tacchino

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

In particolare le carni devono:

- possedere buone caratteristiche microbiologiche;
- non essere trattate con conservanti o sostanze atte a mantenere il colore non consentite dalla legge;
- non devono contenere frammenti ossei;
- non è ammessa la presenza di visceri.

FETTINA DI TACCHINO SURGELATA

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

La carne deve altresì:

- provenire da animali sani in ottimo stato di nutrizione e conservazione e mantenuti a temperatura pari o inferiore a - 18°C in tutti i punti del prodotto;
- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica;
- per la preparazione e la conservazione deve essere prevista l'esclusione degli additivi conservanti;
- essere confezionata in monoporzioni chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione
- Le etichette devono contenere tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato.

Si richiede certificazione analitica o dichiarazione sottoscritta attestante l'assenza di Salmonella nelle carni. I reperti analitici non devono essere anteriori a tre mesi dalla data di presentazione dell'offerta.

LONZA DI SUINO FRESCA

Il prodotto deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

La carne deve altresì:

- provenire prevalentemente da allevamenti e da macelli abilitati nell'ambito della CEE con esclusione di carni di verri o scrofe e pertanto muniti del bollo CEE M (macellazione) e S (sezionamento);
- essere specificata la provenienza;
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa.

Il taglio richiesto corrisponde al carré o lombata disossata.

PROSCIUTTO COTTO

Il prosciutto cotto deve essere di prima qualità, prodotto con cosce refrigerate, **senza polifosfati aggiunti**, nè caseinati, nè lattati, di cottura uniforme, pressato, privo di parti cartilaginee senza aree vuote (bolle, rammollimenti); avere carni di colore rosa-chiaro, compatte; grasso bianco, sodo e ben refilato.

La composizione richiesta è la seguente carne suina fresca, sale, destrosio o altro zucchero non proveniente dal latte, glutammato, aromi naturali, nitrito e nitrato.

Il prosciutto deve presentare assenza di difetti esterni e interni; essere esente da difetti, 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; non deve presentare acidità da acido lattico derivante da inquinamento lattobacillare.

L'etichetta deve contenere tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il prosciutto utilizzato deve essere privo di glutine.

PESCE SURGELATO

Le tipologie richieste sono le seguenti:

- filetti di Platessa (Pleuronectes platessa);
- tranci di Rana pescatrice;
- palombo (trance);
- Halibut (Reinhardtius hippoglossoides o Hippoglossus Hippoglossus)

Gli alimenti surgelati devono essere preparati, confezionati e trasportati in conformità alle norme vigenti, oltre a esporre delle etichette a norma di legge.

I filetti non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Il prodotto dovrà presentarsi pulito, completamente spinato privato della pelle e conforme alle norme previste dalla C.E.E. in materia. I pezzi dovranno essere surgelati individualmente e non in blocco, e confezionati in strati interfogliati, per consentire l'eventuale utilizzo parziale della confezione.

Il prodotto non dovrà essere trattato con antibiotici o antisettici e non dovrà aver subito fenomeni di scongelamento.

Non sono ammessi prodotti la cui eventuale glassatura superi il 20% del peso lordo. Si dovrà comunque presentare una dichiarazione della percentuale di glassatura utilizzata.

Le singole confezioni dovranno essere originali, sigillate dal produttore tali da garantire l'autenticità del prodotto e dovranno avere caratteristiche tali da:

1. Proteggere le proprietà organolettiche del prodotto
2. Proteggere il prodotto dalla disidratazione e da contaminazioni esterne.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti sopradescritti non deve superare i limiti previsti dalla normativa vigente.

Di ogni prodotto deve essere dichiarata la zona di provenienza che potrà essere Mare Mediterraneo, Oceano Atlantico, Mare del Nord Europa. Prodotti con diverse provenienze devono essere esplicitamente autorizzati da Ames SPA.

BASTONCINI DI FILETTO DI MERLUZZO

Devono essere ottenuti esclusivamente da tranci di merluzzo e avere pezzatura omogenea. Il contenuto in merluzzo deve essere almeno del 65 – 70 % e non devono essere presenti conservanti od additivi, pelle, spine, parti estranee, residui di lavorazione.

Le carni devono essere di colore bianco e prive di macchie e colorazioni anormali. Inoltre devono avere una consistenza soda ed elastica.

La panatura deve essere omogenea, non deve presentare colorazioni bluastre e/o punti di distacco dal prodotto.

L'odore deve essere quello caratteristico e comunque mai ammoniacale o sgradevole; il sapore deve essere privo di retrogusti.

L'etichettatura e le confezioni devono rispettare la normativa vigente e il trasporto va effettuato con mezzi idonei e nel pieno rispetto della normativa igienico – sanitaria.

Le confezioni devono riportare la denominazione in lingua italiana della specie ittica.

Il trasporto dei prodotti surgelati deve avvenire con veicoli costruiti od attrezzati in modo da garantire durante tutto il percorso il mantenimento della temperatura in tutti i punti del prodotto ad un valore pari od inferiore a -18°C. Il prodotto non deve mai aver subito interruzioni della catena del freddo.

GENERI VARI

Aceto di vino

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica del vino e contenere più del 6% di acidità totale espressa come acido acetico ed una quota residua di alcool non superiore all'1.5% in volume. Non vi deve essere aggiunta di sostanze acetiche di sorta e la colorazione deve essere naturale senza aggiunta di qualsiasi sostanza naturale. Non deve avere subito trattamenti con anidride solforosa, non avere odori e sapori estranei o sgradevoli e rispondere a quanto previsto dalla legge in materia.

Budino al cacao

Si intende prodotto confezionato con latte fresco pastorizzato, zucchero, panna, cacao, amido di mais, addensanti e sale. Non devono presentare odore, sapore e colore anormali e/o sgradevoli.

Sono da escludere prodotti contenenti grassi vegetali, coloranti non naturali, conservanti.

Devono essere forniti in confezioni monodose da circa 100 - 125 g. L'etichettatura e le confezioni devono rispettare la normativa vigente

Ravioli ricotta e spinaci

Pasta di semola di grano duro e farina di grano tenero all'uovo, con ripieno di ricotta e spinaci esente da coloranti e conservanti. Il formato dev'essere intermedio perché consumati asciutti.

L'etichettatura deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati e la confezione deve essere a norma di legge.

Il trasporto deve avvenire in condizioni igienico - sanitarie ineccepibili.

Succo di limone

Si richiede succo di limone a base di frutto concentrato non zuccherato.

