

**ALLEGATO 2 – GRAMMATURE E TABELLE MERCEOLOGICHE**  
**AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI**  
**SERVIZIO RISTORAZIONE SCOLASTICA**

Tabella delle grammature: scuola primaria, secondaria ASL Monza e Brianza

<b>Alimenti</b>	<b>Elementari</b>	<b>Medie</b>
Pasta o riso asciutti	70	80
Pasta, riso, orzo, miglio, crostini	35	40
Tortellini asciutti	100	120
Tortellini in brodo	60	80
Gnocchi di patate	180	200
Farina di mais per polenta	70	80
Pizza pomodoro e mozzarella	150	180
Pane comune	50	50
Patate per contorno	150	200
Purè di patate	100	120
Olio extravergine d'oliva	5	6
Parmigiano	5	5
Carne: pollo, vitello, maiale	60	80
Pesce: nasello, platessa, merluzzo	80	100
Formaggi freschi	50	60
Formaggi stagionati	40	50
Uova	n. 1	n. 1 ½
Prosciutto: cotto, crudo, bresaola	50	60
Tonno ben sgocciolato	60	80
Verdura cotta	130	150
Verdura cruda	80	100
Frutta fresca di stagione	150	150
Yogurt	125	125
Budino	125	125
Succo di frutta	125	125
Piatto asciutto legumi secchi	Pasta 70 + legumi 25	Pasta 80 + legumi 30
Piatto asciutto legumi freschi	Pasta 70 + legumi 75	Pasta 80 + legumi 90
Piatto in brodo legumi secchi	Pasta 35 + legumi 20	Pasta 40 + legumi 25
Piatto in brodo legumi freschi	Pasta 35 + legumi 60	Pasta 40 + legumi 75
Legumi secchi secondo piatto	Gr.25	Gr. 30
Legumi freschi secondo piatto	Gr. 75	Gr. 90

## **Caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari**

### *Norme generali per l'approvvigionamento delle derrate alimentari*

- ❑ Gli alimenti devono presentarsi in confezioni sigillate, perfettamente integre, pulite, senza anomalie visibili quali: rigonfiamenti, ruggine, insudiciamenti, ammaccature, rotture; devono riportare le indicazioni previste dal D. L.vo 109/1992 e successive integrazioni, in materia di etichettatura.
- ❑ Si raccomanda di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.
- ❑ Al fine di una corretta conservazione delle merci, si deve evitare di detenere scorte di prodotti (tranne, al più, le conserve in confezione sigillata) durante i mesi di chiusura estiva delle mense scolastiche, quando non si può garantire un accurato e costante controllo delle condizioni di stoccaggio.
- ❑ Si raccomanda di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale, evitando così di avere una eccessiva scorta di alimenti in magazzino, soprattutto se sono deperibili.
- ❑ È meglio acquistare confezioni di pezzature rispondenti alla necessità giornaliera, per evitare di conservare alimenti deperibili in confezioni aperte.

## **CEREALI E DERIVATI**

### **Pasta di semola e Pasta integrale**

#### *Caratteristiche*

La pasta deve essere di prima qualità prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri; se di tipo integrale deve essere prodotta con grano duro di provenienza biologica.

La pasta deve essere di recente ed omogenea lavorazione, deve essere consegnata essiccata ed in perfetto stato di conservazione, in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nelle preparazioni dei singoli pasti.

Deve resistere alla cottura per circa 15', senza disfarsi, né diventare collosa o intorpidire l'acqua di cottura. I formati devono essere vari ed adeguati al tipo di preparazione.

#### *Approvvigionamento*

Si devono accettare consegne di merce con non più di 3 mesi dalla data di confezionamento (il codice che identifica il lotto riportato in etichetta dovrà essere codificato) ed avere almeno una conservabilità prima della scadenza doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio.

L'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

#### *Alterazioni e difetti*

Non deve avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole.

Non deve presentarsi eccessivamente frantumata, alterata, avariata, colorata artificialmente.

Quando rimossa non deve lasciare cadere polvere e farina.

#### *Utilizzo*

La pasta tende a continuare la cottura , anche dopo scolata, diventando scotta e collosa; quindi nel caso di pasto trasportato in contenitori termici, controllare molto bene i tempi di cottura e di trasporto, per ridurre i problemi di accettabilità.

## **Pasta all'Uovo**

### *Caratteristiche*

La pasta all'uovo può essere fresca, surgelata o secca.

È preferibile utilizzare quella secca per la sua minore deperibilità che permette la conservazione in ambiente non refrigerato, purchè fresco e asciutto.

Per alcune preparazioni (es.lasagne) può essere meglio utilizzare quella surgelata, ponendo attenzione alla temperatura di conservazione (-18°C).

La pasta all'uovo fresca è un prodotto altamente deperibile che necessita una particolare attenzione sia al momento della scelta del fornitore, sia durante il trasporto (a 10°C) e la conservazione; in ogni caso preferire quella confezionata in atmosfera modificata sottovuoto.

### *Approvvigionamento*

La pasta all'uovo secca deve avere un minimo di conservabilità prima della data di scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

### *Utilizzo*

Per le sue caratteristiche intrinseche, la pasta all'uovo presenta qualche problema di accettabilità in più rispetto alla pasta di semola (facilità ad impaccarsi) nel caso soprattutto di pasto trasportato.

## **Pasta speciale (con ripieno)**

### *Caratteristiche*

La pasta con ripieno può essere fresca o surgelata o secca.

È da preferire il tipo fresco in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata o surgelato.

Deve avere aspetto omogeneo e dopo cottura deve presentare aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto, non gommoso, di sapore aromaticamente bilanciato, poco sapido, con assenza di retrogusti, senza additivi e conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità (glutammato monosodico).

La pasta speciale fresca deve essere trasportata a temperatura non superiore a 10°C e conservata in frigorifero; quella surgelata segue le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C)

### *Approvvigionamento*

La pasta speciale secca deve avere un minimo di conservabilità prima della data di scadenza, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

L'approvvigionamento del tipo fresco deve avvenire non oltre quattro giorni prima del consumo; il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 gg..

### *Utilizzo*

La pasta con ripieno può avere dei formati piuttosto grandi (tipo ravioloni, agnolotti , etc...): è preferibile, per una maggiore resa nel "piatto" e per facilitare il consumo nei bambini più piccoli, scegliere quella di formato più ridotto.

## **Farine e Pasta lievitata**

### *Caratteristiche*

Le farine che sono utilizzate nella refezione scolastica sono solitamente quella di frumento e di mais.

La pasta lievitata si utilizza per la preparazione di pizza e torte salate; questa deve essere preparata con farina di tipo "0", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. È preferibile l'utilizzo di pasta lievitata surgelata; per piccoli quantitativi si può utilizzare la pasta lievitata fresca che deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento .

#### *Approvvigionamento*

Le farine conservate in sacchi aperti nel magazzino possono essere facilmente invase da parassiti e infestate da insetti e roditori: bisogna quindi cercare di non acquistare sacchi troppo grandi rispetto alle necessità di consumo.

La pasta lievitata deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento.

#### *Utilizzo*

Per preparare torte dolci e salate, crocchette, besciamella, etc... solitamente si utilizza la farina di frumento che deve essere di tipo 0, e, se di tipo integrale, deve essere di provenienza biologica.

## **Gnocchi di Patate**

#### *Caratteristiche*

Gli gnocchi possono essere freschi o surgelati.

Se freschi, in confezioni sottovuoto in atmosfera modificata, devono avere un quantitativo tale da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

#### *Approvvigionamento*

Gli gnocchi, se freschi, devono essere trasportati a temperatura non superiore a 10°C e conservati in frigorifero; quella surgelati seguono le medesime indicazioni di tutti i prodotti surgelati (trasporto e conservazione a non meno di -18°C)

Il prodotto consegnato deve avere ancora una conservabilità di 30 gg..

#### *Utilizzo*

Gli gnocchi tendono facilmente a impaccarsi tra loro; è preferibile utilizzarli quando il numero di pasti non è elevato e i tempi di trasporto ridotti al minimo.

## **Pane**

#### *Caratteristiche*

Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea, per cui deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido; essere privo di odori e sapori aciduli anche lievi; di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile, omogenea, di colore giallo bruno; la mollica deve essere soffice, elastica, di porosità regolare con aroma caratteristico.

Deve essere prodotto giornalmente; non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. È da preferire l'uso di pane senza aggiunta di condimenti (pane speciale).

Può essere confezionato con farina a diverso grado di raffinazione (tipo "0" e "00" più raffinate, e tipo "1" e "2" meno raffinate).

Se si utilizza pane integrale, questo deve essere prodotto con farina integrale di provenienza da coltivazioni biologiche.

#### *Alterazioni e difetti*

La crosta non deve presentare bruciature superficiali, la mollica non deve presentarsi spugnosa e collosa. Deve essere privo di impurezze (peli di animali, frammenti di insetti, frammenti metallici, ecc...);

#### *Approvvigionamento*

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

Il pane deve essere trasportato in recipienti puliti, lavabili e muniti di coperchio di chiusura, in modo che risulti al riparo da polveri ed altri fonti di inquinamento.

Per nessun motivo i contenitori devono essere stoccati, anche solo temporaneamente, direttamente sul suolo, bensì sempre sollevati da questo, sia nel centro cottura che presso i terminali di distribuzione.

*Utilizzo*

È da preferire l'uso di pane prodotto con lievito naturale e senza aggiunta di condimenti.

## **Pane Grattugiato e Pan carré**

*Caratteristiche*

Il pane grattugiato deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

Il pan carré deve essere confezionato in sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

*Utilizzo*

Il pan carré può essere utilizzato per la produzione di crostini, da cuocere in forno, da aggiungere a minestre e zuppe.

## **Prodotti sostitutivi del pane (fette biscottate, cracker, grissini)**

*Caratteristiche*

Sono prodotti che dopo lievitazione e cottura, si presentano friabili e croccanti; per la bassa presenza di acqua mantengono le caratteristiche ottimali fino a tre -quattro mesi.

Per la refezione scolastica vengono confezionati solitamente in monoporzioni con sacchetti di materiale destinato al contatto con alimenti che protegga il prodotto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

*Utilizzo*

Nella refezione scolastica sono da utilizzare per la merenda o lo spuntino, non come sostitutivo del pasto.

## **Riso**

*Caratteristiche*

Il riso deve rispondere al 1° grado per la qualità richiesta, resistere alla cottura per non meno di 15' dalla sua immissione in acqua bollente, senza che i grani subiscano eccessiva alterazione di forma. Deve provenire dall'ultimo raccolto, essere secco, intero, pulito; non deve essere brillato e provenire da raccolti di imperfetta maturazione.

*Alterazioni e difetti*

Il riso può facilmente essere invaso da parassiti che danneggiano il chicco producendo un solco longitudinale da cui si stacca una polvere biancastra. I chicchi non devono presentarsi eccessivamente frantumati, spezzati, macchiati e farinosi.

*Approvvigionamento*

Il riso può essere invaso da muffe, quindi è bene conservarlo in ambiente secco e ben ventilato con i sacchi non collocati sul pavimento.

Alla consegna il riso deve avere ancora 1 anno di conservazione.

### *Utilizzo*

Per le preparazioni in brodo tipo minestre può essere utilizzato il riso fine Rizzotto, mentre per la preparazione di risotti, tra i superfini sono adatti l'Arborio e il Carnaroli, e, tra i semifini il Vialone.; quello più adatto nella refezione scolastica è il riso tipo parboiled anche per la migliore tenuta dei chicchi che non scuociono anche dopo una cottura prolungata.

## **Cereali minori (Orzo perlato, Miglio, Avena)**

### *Caratteristiche*

I grani devono presentarsi uniformi, integri, puliti; non devono esserci tracce di semi infestanti. Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.

### *Approvvigionamento*

Le confezioni (in sacchi o in sacchetti) devono avere un minimo di conservabilità di 12 mesi.

È meglio evitare di acquistare sacchi di grosse pezzature per non tener troppo tempo il prodotto in confezioni aperte.

### *Utilizzo*

Questi cereali possono essere utilizzati per la preparazione di minestre, creme, zuppe...

Se si consumano cereali di tipo integrale, è meglio scegliere quelli provenienti da coltivazioni biologiche.

## **GRASSI E CONDIMENTI**

### **Olio Extra Vergine d'Oliva ed Olio di oliva**

#### *Caratteristiche*

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore gradevole, colore giallo paglierino o giallo dorato, odore fragrante, gusto sapido che ricorda quello delle olive; queste caratteristiche sono più pronunciate nel caso dell'olio extra-vergine.

Devono essere di produzione e provenienza CEE, preferibilmente italiana.

#### *Alterazioni e difetti*

Non deve presentare difetti di gusto ( sapore di terra, di verme, di muffa ) o odore di rancido.

#### *Approvvigionamento*

Le confezioni di olio extra-vergine d'oliva devono essere da 1 litro e 1,5 litri , dotate di idoneo sistema di chiusura, recare impresso, oltre alle previste indicazioni di legge, l'anno di produzione.

I contenitori non devono essere di plastica a perdere; nel caso di contenitori metallici deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto. Non devono presentare: ammaccature, ruggine od altri difetti.

Se in bottiglie di vetro, queste devono essere di colore scuro, dotate di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico.

Le confezioni di olio d'oliva devono essere da 5 litri e con le medesime caratteristiche di quelle per l'olio extra-vergine.

Al momento della consegna la conservabilità dell'olio non deve essere inferiore ai 12 mesi

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le bottiglie o le lattine devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

#### *Utilizzo*

L'olio extra-vergine di oliva è da utilizzare a crudo, come condimento delle verdure, o aggiunto a fine cottura nelle altre preparazioni; quello di oliva per le sue caratteristiche merceologiche può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

## **Olio di semi di arachide**

### *Caratteristiche*

L'olio deve essere limpido, privo di impurità, deve avere sapore e odore delicati; il colore è giallo molto chiaro.

### *Approvvigionamento*

Le confezioni di olio di semi di arachide devono essere da 5 litri, dotate di idoneo sistema di chiusura, e deve essere garantito un sistema di apertura che favorisce il travaso e possa essere richiudibile in modo igienicamente corretto.

Non devono presentare: ammaccature, ruggine od altri difetti.

Durante lo stoccaggio l'olio deve essere conservato in luogo fresco e asciutto, al riparo da fonti di calore e al riparo da luce diretta. Le confezioni devono sempre essere mantenute ben chiuse, se parzialmente consumate.

### *Utilizzo*

L'olio di semi di arachide, per le sue caratteristiche merceologiche, può essere utilizzato per la cottura anche se è sempre preferibile farlo cuocere il meno possibile.

## **Burro**

### *Caratteristiche*

Il burro di buona qualità presenta una struttura di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme. L'odore e il sapore sono particolari e il colore è bianco-giallognolo caratteristico.

### *Alterazioni e difetti*

Non deve presentare difetti di odore (odore di formaggio, di pesce, di muffa) e fenomeni di irrancidimento.

### *Approvvigionamento*

Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra +1°C e +6°C.

Le confezioni devono essere originali e sigillate e, preferibilmente, in grammature tali da essere consumate totalmente in giornata. Il burro è da conservare a temperature di frigorifero.

Si accettano forniture con un minimo ancora di 60 giorni dalla data di scadenza del prodotto e comunque con una conservabilità doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto c/o la cucina.

### *Utilizzo*

Va utilizzato a cottura ultimata ed a crudo.

## **LATTE E DERIVATI**

### **Latte**

#### *Caratteristiche*

Il latte, in base al trattamento di conservazione subito, può essere fresco o a lunga conservazione; in base al contenuto di grassi può essere intero, parzialmente scremato, scremato.

#### *Alterazioni e difetti*

Il latte per la sua composizione rappresenta un substrato ottimale per lo sviluppo microbico: il primo segno di alterazione evidente è l'acidimento seguito da formazione di coaguli.

#### *Approvvigionamento*

Il trasporto del latte fresco deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo massimo di 4 giorni..

Il latte a lunga conservazione o UHT può rimanere a temperatura ambiente, fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto in frigorifero.

Se si utilizza latte a lunga conservazione o UHT, l'acquisto deve preferibilmente avvenire nello stesso mese di consumo.

#### *Utilizzo*

È preferibile utilizzare latte fresco, soprattutto se serve per il consumo diretto (nelle merende o spuntini).

Nelle preparazioni alimentari che richiedono il latte come ingrediente, può essere utilizzato anche il latte a lunga conservazione o UHT, con l'avvertenza di non tenere aperta la confezione in frigorifero per più di due giorni, se non completamente consumata.

## **Yogurt**

#### *Caratteristiche*

Lo yogurt è ottenuto da latte pastorizzato fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus bulgaricus*, a cui possono essere aggiunti ingredienti diversi, come frutta, a pezzi o in purea, cioccolato, malto, cereali, panna, zucchero, etc....

Presenta un gusto tipico, odore e colore caratteristici; la sua consistenza è più o meno cremosa, di aspetto liscio, omogeneo e senza separazione di siero.

Tra quelli alla frutta è meglio scegliere quelli senza conservanti antimicrobici.

#### *Approvvigionamento*

Il trasporto dello yogurt deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e +4°C e la sua conservazione a temperature non superiori a 4°C per un tempo di circa 30 giorni..

Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da g. 125, con almeno ancora 15 gg. di conservazione dalla data di consegna.

#### *Utilizzo*

Lo yogurt viene utilizzato soprattutto per le merende o in alternativa alla frutta prevista durante il pasto.

## **Budini**

#### *Caratteristiche*

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti diversi quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, aromi).

Sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati.

#### *Approvvigionamento*

Sono confezionati in monoporzione da g 110/120; la loro temperatura di conservazione e trasporto deve preferibilmente essere inferiore a 10°C.

#### *Utilizzo*

I budini vengono utilizzati soprattutto per le merende o in alternativa alla frutta prevista durante il pasto.

## **Gelato**

#### *Caratteristiche*

Sono prodotti a base di latte, trattati termicamente, a cui vengono aggiunti ingredienti particolari quali zucchero, cacao, panna, e alcuni additivi (addensanti, emulsionanti, coloranti, aromi).

#### *Approvvigionamento*

Sono confezionati in coppette da g 50-60, corredate da cucchiaino; il trasporto deve avvenire alla temperatura di -10°C per i gelati alla frutta (sorbetti) e -15°C per gli altri gelati.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 90 gg. di conservazione.

#### *Utilizzo*

I gelati vengono utilizzati soprattutto per le merende o in alternativa alla frutta prevista durante il pasto.

## **FORMAGGI**

### **Formaggi a pasta dura**

#### *Caratteristiche*

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici, perché ulteriormente tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione, tramite uno specifico disciplinare di produzione.

Questi formaggi, le cui caratteristiche sono elencate in dettaglio, presentano un marchio che li contraddistingue. relativi quale riconoscimento inequivocabile della qualità che viene garantita.

#### **ASIAGO**

Pasta di colore bianco o leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura inferiore a mesi due.

#### **FONTINA**

Marchiata, a denominazione d'origine, stagionatura non superiore a 3 mesi. Pasta molle, ma di consistenza sostenuta ed elastica. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. La crosta sottile, di colore variabile dal giallo ocra al marrone scuro per la presenza spesso di coloranti artificiali in superficie, non deve avere presenza di muffe visibili.

#### **EMMENTHAL**

Marchiato, stagionatura da 3 a 6 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo-bruno senza sfoglia, occhiatura tipica con buchi tondeggianti della dimensione di una ciliegia, percentuale di grasso non inferiore al 45% sulla sostanza secca, privo di crepe esterne, interne e di gonfiori.

#### **GRANA PADANO**

Marchiato, stagionatura da 12 a 24 mesi, aroma e sapore fragrante e delicato, pasta finemente granulosa, spessore della crosta da 4 a 8 mm, uso prevalente da grattugia.

#### **PARMIGIANO REGGIANO**

Marchiato, stagionatura da 12 a 18 mesi e da 19 a 24 mesi, di sapore fragrante ma non piccante, confezionato preferibilmente in ottavi sottovuoto.

#### **TALEGGIO**

Marchiato, di provenienza italiana, di prima qualità, di latte vaccino intero, molle, non stagionato, grassi minimo 48% sulla sostanza secca.

-----

#### *Alterazioni e difetti*

Il formaggio può andare incontro ad alterazioni dovute soprattutto alla presenza di microrganismi dannosi nel latte di partenza o durante le fasi di lavorazione e maturazione del formaggio. Non devono essere presenti sulla crosta tagli e/o rigonfiamenti, nella pasta occhiature non desiderate o colorazioni anomale.

#### *Approvvigionamento*

I formaggi a pasta dura hanno una maggiore conservabilità rispetto a quelli freschi; comunque se sono prodotti che vengono consumati saltuariamente è preferibile acquistare tagli confezionati sottovuoto. Il grana da grattugiare non deve essere conservato già grattugiato, essendo meglio fare questa operazione in giornata.

### **Formaggi freschi**

### *Caratteristiche*

Sono formaggi che hanno avuto una maturazione brevissima e contengono una elevata quantità di acqua che, in condizioni ottimali, facilita la crescita microbica. Bisogna quindi porre particolare attenzione al loro trasporto e conservazione (a temperature comprese tra 0°C e 4°C).

### **CRESCENZA**

La crescita deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta.

Il prodotto deve avere sapore gradevole e non eccessivamente acido.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora almeno 15 giorni di conservazione. È preferibile richiedere forniture in confezioni monoporzioni.

### **MOZZARELLA**

Formaggio fresco a pasta filata proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n°54 del 14.01.97, ottenuta da latte pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale, senza conservanti.

Il prodotto da servire tal quale deve essere confezionato in monoporzioni sigillate.

Il prodotto deve essere consegnato entro tre giorni dalla data di produzione e, consumato non oltre cinque giorni dalla data di consegna.

### **RICOTTA DI VACCA**

Derivato del latte, per coagulazione della lattoalbumina del siero di latte vaccino, proveniente da stabilimenti riconosciuti ai sensi del DPR n° 54, preconfezionata all'origine.

Alla consegna il prodotto deve avere ancora 15 giorni di conservazione.

## **ORTAGGI E VERDURE**

### *Caratteristiche*

Le verdure in genere devono essere

- di recente raccolta
- asciutte, privi di terrosità sciolta o aderente o di altri corpi estranei.
- esenti da qualsiasi difetto che possa alterare i caratteri organolettici (colore, odore, ecc..)
- di pezzatura uniforme e tutte le parti del prodotto dovranno essere direttamente utilizzabili
  - al giusto grado di maturazione

### **CAROTE**

Le carote non devono essere germogliate, né legnose, né biforcute e non devono avere odori o sapori

estranei. Devono essere intere, fresche, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze..

### **CIPOLLE e AGLIO**

Interi, sani e puliti. I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli a ciuffi radicali, privi di stelo.

Non devono essere trattati con antigermoglianti (raggi gamma).

### **FAGIOLINI**

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

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

### **ORTAGGI A FOGLIA**

Devono presentarsi sani, interi, puliti, mondati e turgidi, non essere prefioriti, non avere foglia gialla

o rinsecchita, né odori e sapori estranei.

### **PATATE**

Devono presentare morfologia uniforme, essere di selezione accurata.

Non dovranno presentare tracce di verde e di germogliazione incipiente, immuni da virus, funghi o parassiti, maculosità brune della polpa, ferite di qualunque natura, essere esenti da odori, di

qualunque origine. Non dovranno presentare tracce di solanina e non dovranno essere trattate con antigerminanti (raggi gamma).

Dovranno essere imballate in sacchi di fibra, carta o ceste foderate di carta.

### **POMODORI PER INSALATA**

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati entro 2/3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna e di odori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

### **POMODORI PER SUGO**

Devono essere maturi in modo omogeneo e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei, avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

### ***SPINACI***

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di sostanze esterne e di parti asportabili dell'ortaggio; la terra ed il terriccio, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti.

### **ZUCCHINE**

Di peso compreso tra 100/200 grammi, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

-----

#### *Alterazioni e difetti*

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- abbiano subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

#### *Approvvigionamento*

La verdura mantiene le sue caratteristiche ottimali se consumata fresca; pertanto stabilire un adeguato piano di approvvigionamento che tenga conto del consumo è particolarmente importante per questa tipologia di prodotti.

Prima di conservare le verdure, al fine di aumentarne la conservabilità, ripulire le verdure da terriccio, parti avvizzite o ammaccate.

#### *Utilizzo*

Nel preparare le verdure, soprattutto quelle a foglia, bisogna porre particolare attenzione alla fase di pulitura e lavaggio, per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, etc...).

## **ORTAGGI E VERDURE surgelati**

#### *Caratteristiche*

Fermo restando la priorità da dare all'utilizzo di verdura fresca, le verdure surgelate rappresentano una valida alternativa soprattutto per la facilità d'uso e la reperibilità in ogni stagione dell'anno.

Devono essere commercializzate in confezioni originali e sigillate; sulla parte esterna della confezione non devono essere presenti cristalli di ghiaccio comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento del prodotto stesso.

L'aspetto degli ortaggi e delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda la pezzatura, il colore e il grado di integrità del prodotto stesso. Devono riportare "elevato grado di interezza": cioè il 90% del peso deve essere costituito da unità intere.

Devono risultare accuratamente puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa e il prodotto non deve apparire spappolato.

### *Approvvigionamento*

Si devono accettare forniture aventi scadenza a non meno di 12 mesi dalla data di consegna. La temperatura di trasporto dei prodotti surgelati deve essere non superiore a -18°C.

### *Utilizzo*

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

A completo scongelamento si deve procedere all'immediata cottura.

Nella preparazione e cottura degli ortaggi a foglia, bisogna porre particolare attenzione per ridurre il rischio di trovare corpi estranei nel prodotto finito (sassi, terriccio, pezzi di imballaggio, etc...).

## **MINISTRONE SURGELATO**

### *Caratteristiche*

Devono essere specificate da parte del fornitore le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure).

Le verdure devono essere selezionate, lavate e surgelate singolarmente, poi miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm 10x10 (esclusi i legumi).

Il prodotto deve presentarsi gradevole al gusto e non presentare retrogusti di alcun genere.

Il colore e l'odore devono essere tipici del buon prodotto.

## **LEGUMI**

### *Caratteristiche*

I legumi possono essere: secchi, freschi o surgelati.

### **LEGUMI SECCHI**

Devono essere mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea.

Devono presentarsi di aspetto sano, di colore caratteristico della varietà. Il prodotto deve avere consistenza abbastanza tenera ed uniforme, senza grani secchi o pelle raggrinzita, odore, colore e sapore tipico di buon prodotto.

### **PISELLI SURGELATI (FINI NOVELLI)**

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

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

-----

### *Approvvigionamento*

Tra l'acquisto e la scadenza non deve intercorrere meno di un anno, nel caso di prodotto secco.

Le confezioni originali devono essere mantenute in luogo fresco e asciutto e sollevate da terra per ridurre il rischio di infestazione durante la conservazione.

Se il prodotto è surgelato o fresco rientra nelle indicazioni delle verdure fresche e surgelate.

### *Utilizzo*

Il prodotto secco necessita di una preparazione più lunga (ammollo in acqua per almeno 12 ore) che migliora la digeribilità del prodotto stesso; in questa fase è possibile controllare accuratamente la presenza di eventuali insetti o infestanti presenti più facilmente nei legumi secchi.

# **FRUTTA**

## *Caratteristiche*

La frutta fresca e gli agrumi devono:

- essere di selezione accurata, presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie della coltivazione richiesta nell'ordinazione;
- avere calibratura e grammatura, in linea di massima di grammi 130-150 per pesche, mele, arance e di 60-70 grammi per albicocche, mandarini, prugne, ecc....
- avere raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al pronto consumo;
- essere turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di eccessiva maturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata; in questo caso dovranno essere forniti certificati analitici attestanti tale requisito.

La merce fornita deve appartenere almeno alla 1°ca tegoria commerciale, ossia essere prodotti di buona qualità, esente da difetti e di presentazione gradevole; la frutta utilizzata per la preparazione di macedonia, frullati, ecc.. potrà essere del tipo mercantile, ossia presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto e senza alterazione dei requisiti minimi.

## **MELE**

Devono essere di almeno tre varietà differenti (tipo golden, delicious, stark); sono da escludere le mele con polpa farinosa.

## **PERE**

Devono essere di almeno tre varietà diverse (williams, abate, kaiser, conference,) tra quelle a migliore conservabilità.

## **UVA BIANCA e/o NERA**

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, puliti, di colorazione conforme, priva di ammaccature.

## **ARANCE**

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%. Non devono essere trattati con difenile.

## **MANDARINI e MANDARANCI**

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%.

## **PESCHE**

Possono essere a pasta gialla ed a pasta bianca.

## **BANANE**

Devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

## **CILIEGE**

Devono essere provviste di peduncolo e non presentare bruciature, lesioni, ammaccature o difetti causati dalla grandine.

## **PRUGNE, SUSINE, ALBICOCCHE**

Devono essere senza peduncolo.

## **ACTINIDIE (KIWI)**

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

-----

## *Alterazioni e difetti*

Sono esclusi dalla somministrazione in generale, la frutta che:

- abbia subito procedimenti artificiali, impiegati al fine di ottenere anticipata maturazione oppure che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- porti tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;

- sia attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta, dermatosi, incrostazioni, spacchi semplici o raggianti, necrosi, ecc...

#### *Approvvigionamento*

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale per la frutta più deperibile (pesche, albicocche, ciliege, fragole, banane, ecc...) e settimanalmente per quella più resistente (mele ed agrumi).

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

#### *Utilizzo*

Nel servire la frutta è importante tenere conto della sua stagionalità, mantenendo comunque una certa varietà nella scelta ( non più di due volte la settimana lo stesso tipo di frutta)

## **ALIMENTI CONSERVATI**

### **Succhi di frutta**

#### *Caratteristiche*

Possono essere ottenuti da succo naturale, succo concentrato o purea di frutta con aggiunta di acqua ed eventualmente zucchero; hanno un tenore minimo di succo e/o in purea pari al 40- 50% di frutta, devono essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali e conservanti, ad eccezione dell'acido citrico o ascorbico come antiossidante.

Essi devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati, ovvero di specie diverse da quelle dichiarate.

Devono, inoltre, essere privi di sostanze vegetali non genuine o guaste o marcescenti che ne alterino la composizione.

#### *Approvvigionamento*

Devono essere forniti nei gusti: pesca, pera, mela, albicocca, in bottiglie di vetro da ml 125 o in contenitori di cartone da ml 200 circa.

### **Confetture di frutta**

#### *Caratteristiche*

Devono essere del tipo extra, cioè contenenti un minimo del 45% di polpa di frutta; vengono ottenute dalla mescolanza, portata ad appropriata consistenza, di zucchero e polpa di una sola specie di frutta nelle seguenti varietà: pesca, albicocca, ciliegia, prugna

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

#### *Approvvigionamento*

E'preferibile la fornitura di monoporzioni, da 30 g. circa.

### **Pomodori pelati**

#### *Caratteristiche*

Sono da preferire i pomodori del tipo lungo, i frutti devono avere colore rosso vivo uniforme, odore e sapore caratteristici, senza parti verdi, giallastre o ammalate, senza frammenti di buccia.

#### *Approvvigionamento*

I pomodori pelati confezionati in banda stagnata dovranno provenire dall'ultimo raccolto; all'atto della consegna il prodotto deve avere ancora 4 anni di conservazione e, comunque, doppia rispetto al tempo massimo di stoccaggio previsto presso la cucina.

Le confezioni devono essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate.

## **Tonno in scatola**

### *Caratteristiche*

Il tonno in scatola sott'olio deve essere prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai

sensi delle vigenti normative.

Il tonno deve essere di qualità: poco salato, di gusto delicato, di consistenza soda, ma tenera, non stopposo, compatto e non sbriciolato, di colore omogeneo. L'olio di governo deve essere di oliva.

Si deve presentare in una o più porzioni di massa muscolari tali da ottenere un trancio intero ricostituito; deve esserci la minima presenza di briciole o frammenti.

### *Alterazioni e difetti*

Il prodotto non deve essere ossidato, con odori e colorazioni anomale, con presenza di vuoti e macchie, contenente parti estranee (spine, pelle, squame, macchie o grumi di sangue).

### *Approvvigionamento*

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

I contenitori della capacità di Kg. 2,2, non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne; la loro capacità .

## **Sale fino e grosso**

### *Caratteristiche*

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

È preferibile utilizzare il sale marino integrale; per l'utilizzo a crudo sarebbe meglio usare il sale iodato.

### *Approvvigionamento*

Per la sua notevole igroscopicità, è da conservare in luoghi con scarsa umidità.

## **Preparato per brodo**

### *Caratteristiche*

Il preparato può essere in forma granulare o in pasta, di colore più o meno scuro; deve essere esente da macchie, da sapori e odori anomali e con gli ingredienti omogeneamente distribuiti.

### *Approvvigionamento*

Il preparato deve essere fornito chiuso in barattoli di materiale plastico, facilmente richiudibile, da conservare in luogo asciutto.

### *Utilizzo*

Questo prodotto, per la sua composizione (contiene sale, grassi, glutammato monosodico, quale esaltatore di sapidità, verdure disidratate ed estratto di carne), dovrebbe essere usato solo quando non è possibile sostituirlo con l'estratto di carne o con del brodo vegetale appositamente preparato. In ogni caso è da utilizzare esclusivamente nella preparazione di brodi e risotti.

## **UOVA**

## **Uova fresche**

### *Caratteristiche*

Le uova dovranno essere esclusivamente di gallina, di provenienza nazionale e devono avere tutte le caratteristiche delle uova appartenenti alla categoria "A", quali:

- peso: da 65 g. a 70 g.
- guscio e cuticola: normali, puliti, intatti
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
- germe: sviluppo impercettibile
- odore: prive di odori estranei.

#### *Approvvigionamento*

Al ricevimento le uova potranno essere sottoposte a controlli per il riconoscimento dello stato di freschezza e delle condizioni igieniche (determinazione del peso specifico, valutazione delle caratteristiche organolettiche, ecc...)

Gli imballaggi e l'etichettatura devono avere le caratteristiche previste dai Regolamenti CEE e successive modifiche.

Le uova vanno conservate in frigorifero tra 4 e 10°C.

## **Uova pastorizzate (fresche o congelate)**

### *Caratteristiche*

Le uova pastorizzate confezionate dovranno essere ottenute esclusivamente da uova di gallina e dovranno essere prodotte secondo le norme vigenti.

### *Approvvigionamento*

Il trasporto deve avvenire a temperature conformi alla tipologia del prodotto (fresco tra 0°C e 4°C / congelato -10°C), come la successiva conservazione.

La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro i 10 giorni successivi alla consegna.

### *Utilizzo*

Per problemi di tipo igienico, è preferibile utilizzare le uova pastorizzate per tutte le preparazioni dove il tipo di ricetta lo permette.

Le confezioni devono essere idonee al consumo giornaliero, in quanto non devono essere usati residui di prodotto in confezioni precedentemente aperte.

## **PRODOTTI DI SALUMERIA**

### **Prosciutto cotto**

#### *Caratteristiche*

Deve essere costituito da coscia suina intera, anche di provenienza comunitaria, di prima qualità.

Deve essere prodotto senza polifosfati, essere di sapore gradevole e drogato in giusta misura, di colore e profumo caratteristici, essere di cottura uniforme, ben pressato, privo di parti cartilaginose, senza aree vuote (bolle) e rammollimenti.

Al taglio dovrà presentare colorito roseo, senza importanti infiltrazioni di macchie tra le masse muscolari, con carne rosa e chiara, compatta e grasso bianco sodo e ben rifilato.

#### *Difetti e alterazioni*

Deve essere esente da difetti anche lievi di fabbricazione, comprese le colorazioni atipiche (verdastre e rossastre); dovrà essere privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti.

#### *Approvvigionamento*

I prosciutti interi devono essere confezionati in idonei involucri integri e sigillati; all'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato.

Si accettano forniture con ancora 60 giorni di conservazione.

Il trasporto deve avvenire a temperatura non superiore a +2°C +6°C.

#### *Utilizzo*

È sempre preferibile affettare il prosciutto in tempi il più possibile ravvicinati al momento del consumo; nel caso in cui il prodotto venga fornito affettato, l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità ed è preferibile quello confezionato sotto vuoto in atmosfera modificata.

## **Bresaola**

#### *Caratteristiche*

Prodotto salato e stagionato tipico della Valtellina, derivato dalla coscia di manzo o vitellone (si utilizzano la fesa, la sottofesa, il magatello, la noce o sottosso); avente un minimo di 45 gg. di stagionatura.

La carne al taglio deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, essere di consistenza tenera e non secca o elastica.

#### *Difetti e alterazioni*

Il prodotto deve essere privo di difetti evidenti; non deve rilevarsi all'assaggio sapore di carne fresca per incompleta stagionatura.

## **Prosciutto crudo Parma**

#### *Caratteristiche*

Prosciutto prodotto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione.

Sulla coscia intera, del peso minimale di kg 8, viene riportato sulla cotenna, impresso a fuoco, il marchio del Consorzio di tutela.

Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore è delicato e dolce, poco salato e con aroma caratteristico.

#### *Difetti e alterazioni*

Il prodotto deve essere privo di difetti evidenti quali granuli biancastri, chiazze bianche nonché senza odori sgradevoli o anomali..

## **CARNI BOVINE**

### **Carni bovine fresche refrigerate**

#### *Caratteristiche*

Le carni devono essere macellate e lavorate in macelli riconosciuti CEE e devono essere presentate disossate, sgrassate e confezionate sottovuoto.

Le carni possono essere di vitellone (giovani animali maschi di età inferiore a 2 anni) o di vitellone femmina (giovani animali femmine che non abbiano ancora partorito di età inferiore ai 2 anni), con le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore rosso chiaro
- consistenza pastosa
- grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo
- grasso bianco avorio e di consistenza compatta

- sapidità e tenerezza

Le carni di vitello (animali di età non superiore a 6 mesi, allevati esclusivamente a latte) devono presentare le seguenti caratteristiche organolettiche:

- colore da rosa lattescente a bianco rosato
- consistenza del tessuto muscolare: soda
- grana molto fine
- tessitura compatta per scarso connettivo
- tessuto adiposo distribuito uniformemente, di colore bianco latte e consistenza dura
- sapidità e tenerezza.

#### *Approvvigionamento*

Le carni fresche refrigerate presentate in tagli anatomici confezionate sottovuoto devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 3°C ed, in ogni caso, non superare i 7°C a cuore del prodotto.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

#### *Utilizzo*

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

## **Carni bovine congelate**

#### *Caratteristiche*

La carne congelata già sezionata, disossata e mondata, viene confezionata sottovuoto.

I tagli anatomici devono essere di colore rosso chiaro, con grasso bianco avorio di consistenza compatta. Le carni devono avere subito il congelamento da non oltre 12 mesi.

#### *Difetti e alterazioni*

Le carni congelate devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

#### *Approvvigionamento*

All'atto della consegna la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17°C.

#### *Utilizzo*

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

## **CARNI SUINE**

### **Carni suine fresche e congelate**

#### *Caratteristiche*

Le forniture dovranno avvenire esclusivamente da allevamenti nazionali e da macelli abilitati nell'ambito della CEE .

Le carni, sia fresche che congelate, sono confezionate sottovuoto, nei tagli anatomici richiesti

#### *Difetti e alterazioni*

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, devono essere esenti da tipiche bruciature da freddo o da alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

#### *Approvvigionamento*

Le carni fresche refrigerate devono essere trasportate in confezioni integre (il vuoto deve essere totale, non devono esserci liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali) ed imballate per prevenire rotture accidentali durante le operazioni di carico/scarico. Il trasporto deve avvenire a temperature comprese tra 0°C e + 3°C ed, in ogni caso, non superare i 7°C a cuore del prodotto.

La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 gg.

All'atto della consegna delle carni congelate la temperatura interna deve essere inferiore a -12°C e la temperatura di conservazione deve essere inferiore a -17°C.

#### *Utilizzo*

Pur essendo preferibile il prodotto fresco, nel caso di utilizzo di carne congelata è importante che lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera, a temperatura compresa tra 0 e 4°C; il prodotto scongelato dovrà comunque essere sempre consumato in giornata.

Nel caso di utilizzo di carne macinata, questa operazione deve avvenire esclusivamente in loco e solo se sono disponibili idonee attrezzature.

## **PRODOTTI AVICOLI**

### **Pollo fresco o congelato**

#### *Caratteristiche*

Le carni avicole refrigerate devono provenire da polli allevati "a terra", preferibilmente nazionali, ed alimentati con mangimi che non determinano odori e sapori anomali alle carni. I polli devono essere macellati e sezionati in stabilimenti riconosciuti CEE.

Le carni devono essere prive di odori e sapori anomali, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e senza residui di peli. In caso di prodotto congelato, la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi. I vari tagli anatomici devono essere ricavati da animali in ottimo stato di nutrizione e macellati da non oltre 3 gg.

#### **PETTI DI POLLO**

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

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

Il peso medio dei petti deve essere compreso tra 200 e 240 g.

#### **COSCIOTTI DI POLLO**

Sono costituiti da i due quarti posteriori uniti da una parte del dorso con o senza codrione; la muscolatura deve essere ben sviluppata, con carne ben aderente all'osso, di colore bianco rosato uniforme, senza alcuna presenza di liquido di essudatura, la pelle, non eccedente le corrispondenti parti anatomiche, deve essere di spessore sottile.

La pezzatura richiesta è di circa 200 g. con tolleranza del 10% in più sul 50% dei pezzi costituenti la fornitura.

-----

#### *Approvvigionamento*

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e +4°C; quello delle carni congelate tra -12°C / -15°C; per le surgelate pari o inferiore a -18°C.

Tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

## **Tacchino fresco o congelato**

### *Caratteristiche*

Gli animali devono provenire esclusivamente da "allevamenti a terra" autorizzati, preferibilmente nazionali.

La carne di tacchino deve essere di colore bianco roseo, di buona consistenza senza fibrosità o flaccidità, con assenza di sierosità di odori e sapori anomali.

### **FESA DI TACCHINO**

Deve essere ricavata dal petto di tacchino maschio, in ottimo stato di nutrizione, macellati da non oltre 3 giorni; deve essere confezionata singolarmente sottovuoto.

### *Approvvigionamento*

Il prodotto consegnato deve rispondere esattamente all'ordine richiesto: numero di pezzi e loro grammatura.

La temperatura di conservazione delle carni refrigerate deve essere compresa tra -2°C e +4°C; quello delle carni congelate tra -12°C / -15°C; per le surgelate pari o inferiore a -18°C.

Tali temperature dovranno essere rispettate anche durante le fasi di trasporto.

## **PRODOTTI DELLA PESCA congelati o surgelati**

### *Caratteristiche*

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

Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante. Nei prodotti della pesca non devono essere presenti ammuffimenti, insudiciamenti, attacchi parassitari, deve essere assente odore ammoniacale o comunque sgradevole.

I prodotti della pesca congelati o surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore.

Questi prodotti devono essere congelati o surgelati individualmente e contenuti in busta singola o interfogliati. La glassatura deve essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo: deve essere indicata la percentuale di glassatura e il peso del prodotto al netto della glassatura fatturato.

Allo scongelamento i pesci non devono sviluppare odore di rancido e devono conservare una consistenza simile a quella del prodotto fresco.

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

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La forma deve essere quella tipica della specie.

La consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica.

La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie; deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

I filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm.

### *Difetti e alterazioni*

I filetti e le trance non devono presentare:

- corpi estranei

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

### **MOLLUSCHI CEFALOPODI**

I molluschi cefalopodi congelati o surgelati devono essere in buono stato di conservazione, devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.

La consistenza della carne, valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, deve essere soda ed elastica.

Colore vivido e lucente, tipico della specie; assenza di colori o macchie anomali.

Odore di fresco, caratteristico; assenza di odore ammoniacale o comunque sgradevole.

Sapore caratteristico. La pelle deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.

### **BASTONCINI DI PESCE IMPANATI**

Sono parallelepipedi di filetti compressi di merluzzo, di pezzatura omogenea.

Le carni devono essere di colore bianco, assenza di colore estraneo o macchie anomale.

Deve esserci assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione.

La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco dal prodotto.

-----

### *Approvvigionamento*

La temperatura deve essere mantenuta ad un valore pari o inferiore a - 18°C; sono tuttavia tollerate, durante il trasporto, brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

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

Il prodotto non deve avere mai subito interruzioni della catena del freddo. Quindi non si devono evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche (deformazione delle confezioni, cristalli di ghiaccio visibili).

Al momento della consegna i prodotti devono avere una durabilità minima residua di almeno 90 gg.

### *Utilizzo*

Lo scongelamento dei prodotti della pesca deve avvenire a temperatura compresa tra 0° e 4°C, in condizioni igieniche appropriate: occorre evitare possibilità di contaminazione e provvedere ad un'efficace evacuazione dell'acqua di fusione del ghiaccio. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato prontamente, non oltre le 24 ore.