



**SETTORE SCUOLA, CULTURA, SPORT, TEMPO LIBERO
UFFICIO SCUOLA**

CAPITOLATO SPECIALE DESCRITTIVO E PRESTAZIONALE

Procedura aperta per l'affidamento del servizio di

Ristorazione Scolastica del Comune di Gallarate

1 Settembre 2022 – 31 Luglio 2025

Allegato n. 2

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON
ALIMENTARI E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE**

INDICE

NOTE	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	5
CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI	6
CONDIZIONI GENERALI	7
REQUISITI QUALITATIVI.....	7
PRODOTTI CARNEI	9
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO	9
VITELLONE FRESCO REFRIGERATO	9
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO	10
POLLO FRESCO REFRIGERATO	11
TACCHINO FRESCO REFRIGERATO.....	12
SALUMI	13
BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP	13
SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)	13
MORTADELLA DI BOLOGNA IGP	14
PANCETTA.....	14
PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI.....	14
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP	15
COPPA O CAPOCOLLO	15
SPECK ALTO ADIGE IGP.....	15
PRODOTTI LATTIERO CASEARI	16
LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT	16
PANNA UHT DA CUCINA.....	16
BURRO.....	17
YOGURT E LATTE FERMENTATO	17
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI	17
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA	17
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA.....	18
FORMAGGI A PASTA PRESSATA.....	18
FORMAGGI EMMENTALER DOP.....	18
PARMIGIANO REGGIANO DOP	19
FORMAGGI MOLLI CON CROSTA.....	19
RICOTTA	19
OVOPRODOTTI	20
OVOPRODOTTI PASTORIZZATI	20
PRODOTTI ITTICI	21
PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI.....	21
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....	22
FRUTTA FRESCA	22
PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI	22
PATATE FRESCHE	23
PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI	23
FRUTTA SECCA SGUSCIATA	23
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE	23
PREPARATI PER 1 VEGETALE	24
ZUCCHERO	24
SALE FINE – GROSSO	24
OLI DI OLIVA E DI SEMI	24
ACETO	25
SCATOLAME	25
POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI).....	25
PASSATA DI POMODORO – TRITO DI POMODORO	25

CONCENTRATO DI POMODORO	26
OLIVE IN SALAMOIA	26
CAPPERI SOTTO SALE	26
PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA	27
PESTO ALLA GENOVESE FRESCO REFRIGERATO	27
GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI	28
FARINA BIANCA.....	28
FARINE DIVERSE	28
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	28
PASTA ALL'UOVO SECCA/ FRESCA REFRIGERATA	28
PASTA RIPIENA FRESCA REFRIGERATA	29
RISO.....	29
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI	30
GNOCCHI DI PATATE FRESCI REFRIGERATI.....	30
PANE FRESCO	30
PANE IN CASSETTA (PANCARRE').....	31
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI.....	31
BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA REFRIGERATA	31
PASTE PRONTE FRESCHE REFRIGERATE	31
BISCOTTI.....	32
PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE FRESCI REFRIGERATI	32
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI.....	32
CRACKERS E TARALLI	32
CEREALI PER COLAZIONE E FIOCCHI DI MAIS	33
ALTRI PRODOTTI	33
CACAO IN POLVERE.....	33
INFUSI.....	33
DESSERT PRONTI UHT.....	34
LIEVITO VANIGLIATO	34
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA	34
MIELE.....	34
GELATI	35
GHIACCIO E SORBETTI.....	35
CIOCCOLATO BARRETTA.....	35
BEVANDE.....	35
ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA	37
NETTARI, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRESCHE REFRIGERATE.....	37
PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA	37
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI.....	37
PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI	38
PRODOTTI GLUTINATI	38
PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI.....	38
PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT.....	39
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA	40
OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI	40
LATTE DI FORMULA O ARTIFICIALE	40
LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)	41
PRODOTTI LATTIERO CASEARI A BASE DI LATTE DI PECORA/CAPRA	41
BEVANDA DI SOIA.....	41
PRODOTTI A BASE DI SOIA	42
CREME DI CEREALI E SEMOLINO	42
PUREA/MOUSSE DI FRUTTA.....	42

DERRATE NON ALIMENTARI	43
CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE	43
CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO	43
CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A	
RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO	43
VASSOIO NEUTRO	43
SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA	43
VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE	44
VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM	
TERMOSIGILLABILE	44
STOVIGLIE DI PLASTICA.....	44
POSATE DI PLASTICA	44
STOVIGLIE IN MELAMINA.....	44
STOVIGLIE IN CERAMICA.....	45
STOVIGLIE IN VETRO	45
BICCHIERI DURALEX.....	45
POSATE IN ACCIAIO INOX.....	45
TOVAGLIAME DI CARTA	45
CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA.....	45
CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX.....	46
CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO	46

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'idonea protezione del prodotto. La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA (D.O.P.)

Denominazione d'origine, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese,
- la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico, inclusi i fattori naturali e umani, e
- la cui produzione, trasformazione e elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA (I.G.P.)

Indicazione geografica, è "il nome di una regione, di un luogo determinato o, in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare:

- come originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e
- del quale una determinata qualità, la reputazione o altre caratteristiche possono essere attribuite a tale origine geografica e
- la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengono nella zona geografica delimitata". (Regolamento CEE/UE n. 1151/2012).

PRODOTTI DEL MERCATO EQUO E SOLIDALE

Commercio Equo e Solidale è un approccio alternativo al commercio convenzionale; esso promuove giustizia sociale ed economica, sviluppo sostenibile, rispetto per le persone e per l'ambiente, attraverso il commercio, la crescita della consapevolezza dei consumatori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori. tori, l'educazione, l'informazione e l'azione politica. Il Commercio Equo e Solidale è una relazione paritaria fra tutti i soggetti coinvolti nella catena di commercializzazione: dai produttori ai consumatori.

Individuazione dei prodotti del Commercio Equo e Solidale

1. Si considerano prodotti del commercio equo e solidale quelli importati e distribuiti da organismi iscritti alle Associazioni AGICES e/o WFTO/IFAT, secondo gli standards dalle stesse adottati in conformità alle caratteristiche della filiera integrale del Commercio Equo e Solidale.
2. Sono altresì prodotti del commercio equo e solidale quelli realizzati nella filiera di prodotto quando siano certificati in base ai criteri individuati dalle organizzazioni esterne di certificazione del Fair Trade, come quelle associate in FLO.

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base ai Regolamenti Reg. CE 834/2007 e Reg CE 889/2008 e al D.L.vo 220/95, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

La produzione biologica si basa sui seguenti principi:

- processi biologici fondati su sistemi ecologici che impiegano risorse naturali interne ai sistemi stessi con metodi che utilizzano organismi viventi e metodi di produzione meccanici, praticano la coltura di vegetali e la produzione animale legate alla terra o l'acquacoltura che rispettano il principio dello sfruttamento sostenibile della pesca ed escludono l'uso di OGM;
- limitazione dell'uso di fattori di produzione esterni a fattori di produzione provenienti da produzione biologica, sostanze naturali o derivate da sostanze naturali, concimi minerali a bassa solubilità;
- la rigorosa limitazione dell'uso di fattori di produzione ottenuti per sintesi chimica

Tali normative si riferiscono a :

- prodotti agricoli vivi o non trasformati;
- prodotti agricoli trasformati destinati ad essere utilizzati come alimenti;
- mangimi;
- materiale di propagazione vegetativa e sementi per la coltivazione.

PRODOTTI ITTICI DA PESCA SOSTENIBILE (MSC, FRIEND OF SEA, ECC)

Prodotti ittici certificati nell'ambito di uno schema sulla pesca sostenibile basato su un'organizzazione multistakeholder ampiamente rappresentativa, che garantisca che il prodotto appartenga a stock ittici il cui tasso di sfruttamento presenti mortalità inferiore o uguale a quella corrispondente al Massimo Rendimento Sostenibile e sia pescato in conformità alla normativa settoriale, quale il Marine Stewardship Council, il Friend of the Sea o equivalenti.

PRODOTTI PROVENIENTI DA BENI CONFISCATI ALLA CRIMINALITÀ

Prodotti provenienti dai beni confiscati alla criminalità organizzata per il recupero a fini sociali.

(L. 109/1996 "Disposizioni in materia di gestione e destinazione di beni sequestrati o confiscati")

PRODOTTI DELL'AGRICOLTURA SOCIALE

Prodotti provenienti da aziende che praticano agricoltura sociale.

Con il termine agricoltura sociale si indica in genere quell'insieme di attività che impiegano le risorse dell'agricoltura e della zootecnia per promuovere azioni terapeutiche, educative, ricreative, di inclusione sociale e lavorativa

(L.141/2015)

SISTEMA DI QUALITA' NAZIONALE (SQN)

Il Sistema di Qualità Nazionale (SQN), è un regime di qualità volontario, aperto a tutti i produttori dell'Unione Europea, riconosciuto dallo Stato membro in quanto conforme ai seguenti criteri:

- caratteristiche specifiche del prodotto;
- particolari metodi di produzione;
- una qualità del prodotto finale significativamente superiore alle norme commerciali coerenti in termini di sanità pubblica, salute delle piante e degli animali, benessere degli animali o tutela ambientale.

A livello nazionale sono stati riconosciuti ad oggi:

- Sistema di Qualità Nazionale di Produzione Integrata (SQNPI)
- Sistema di Qualità Nazionale Zootecnia (SQNZ).

(Regolamento (UE) n.1305/2013)

PRODOTTI A FILIERA CORTA O CHILOMETRO UTILE

Per «prodotti agricoli e alimentari a filiera corta o a chilometro utile» si intendono i prodotti agricoli di cui all'allegato I al Trattato sul funzionamento dell'Unione europea e i prodotti alimentari di cui all'articolo 2 del regolamento (CE) n. 178/2002 del Parlamento europeo e del Consiglio, del 28 gennaio 2002, provenienti da un luogo di produzione o da un luogo di coltivazione e allevamento della materia prima agricola primaria utilizzata nella trasformazione dei prodotti, situato entro un **raggio di 70 chilometri** dal luogo di vendita, nonché i prodotti per i quali è dimostrato un limitato apporto delle emissioni inquinanti derivanti dal trasporto, calcolato dalla fase di produzione fino al momento del consumo finale.

ELENCO DEI PRODOTTI BIOLOGICI PRESCRITTIVI

In conformità ai "Criteri ambientali minimi per l'affidamento del servizio di ristorazione collettiva" e ai "Criteri ambientali minimi per la fornitura di derrate alimentari" previsti dal "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della Pubblica Amministrazione", è previsto l'uso dei seguenti prodotti BIO:

TABELLA DEI PRODOTTI BIOLOGICI PRESCRITTIVI

DERRATE	PERCENTUALE IN PESO SUL PESO LORDO TOTALE
Verdure e ortaggi	70%
Frutta	70%
Legumi	70%
Uova fresche e/o pastorizzate	80%
Carne bovina	50%
Carne avicola	20%
Carne suina	10%

Carne omogeneizzata	100%
Prodotti ittici	1 volta/anno BIO
Latte	50%
Yogurt	50%
Pelati, polpa e passata	100%
Succhi di frutta o nettari di frutta	100%
cereali	50%
pasta	50%
pane	50%
Olio extravergine di oliva	100%

NOTE

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca.

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Sempre disponibili: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini.

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini.

MARZO

Arance, kiwi.

APRILE

Arance, kiwi, nespole.

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole.

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine.

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche.

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva.

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva.

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo.

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo.

PRODOTTI CARNEI

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato)
 - classe di conformazione: U
 - classe di ingrassamento: 2
 - categoria Z (animali tra 8 e 12 mesi) – (Vitellone)
 - classe di conformazione: R
 - classe di ingrassamento: 2 o 3
- Deve provenire da allevamenti nazionali
- Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta

Tipologie richieste:

- Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- Tagli indicativamente richiesti: brione, aletta/cappello del prete, fesone da spalla, fesa, roast beef, costata da roast beef, geretto anteriore, punta di petto, reale, sottospalla, sottofesa, filetto, controfiletto, scamone, noce, magatello, pesce, geretto, ecc.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: U
- Deve provenire da allevamenti nazionali
- Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa

Tipologie richieste:

- Deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti nelle altre specifiche tecniche
- Tagli richiesti: lonza intera

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto.

POLLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Devono appartenere alla classe A
- Devono provenire da allevamenti nazionali
- Le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali
- La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non

disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali

Tipologie richieste:

- *Pollo a busto (carcassa)*: animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata):
 - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta
 - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica
 - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale
 - il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
 - Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre:
 - devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
 - devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica
 - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti
- *Petto*:
 - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle
 - il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti

Confezionamento:

- *Pollo a busto*: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto
- *Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Petto*: confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

TACCHINO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- *Coscia, sovracoscia, fuso*:
 - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
 - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre:
 - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata
 - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe

- *Fesa:*

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata

Confezionamento:

- *Coscia, sovracoscia o fuso:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata
- *Fesa:* confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO FRESCO

Requisiti qualitativi:

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.

Tipologie richieste:

- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata

SALUMI

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto, se privata del budello

SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)

Requisiti qualitativi:

- Deve riportare indicazione relativa al tipo di salame
- Deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo
- Non deve presentare in modo percettibile parti connettivali
- Deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto
- Deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle

- Non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità
- Deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato
- Umidità 35 % +/-3%
- Grassi 40 % +/-3%
- Proteine totali min. 20 % +/-3%
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%
- Ph >5 +/-3%

Tipologie richieste:

- Salame Cremona IGP
- Salame Piacentino DOP
- Salamini italiani alla cacciatora DOP
- Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese, ecc.

Confezionamento:

- Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto.

MORTADELLA DI BOLOGNA IGP

Requisiti qualitativi:

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- Umidità 50-55 % +/-3%
- Grassi 33 % +/-3%

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;

PANCETTA

Requisiti qualitativi:

- Le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli
- Il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato
- La stagionatura effettuata deve essere dichiarata
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione

Tipologie richieste:

- Pancetta Piacentina DOP
- Pancetta tesa
- Pancetta tesa affumicata
- Pancetta arrotolata decotennata
- Pancetta coppata

Confezionamento:

- Forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto

PROSCIUTTO COTTO DI ALTA QUALITA' SENZA POLIFOSFATI

Requisiti qualitativi:

- Ricavato dalla coscia di suino

- Privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e degli allergeni indicati nella Dir. 2003/89/CE
- Non deve essere un prodotto "ricostituito", in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari
- All'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato
- La fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale
- La superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole
- Il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso
- Può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta
- La quantità di grasso interstiziale deve essere bassa
- L'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo
- Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- Umidità max 75,5 % +/-3%

Confezionamento:

- Involucro plastico o carta alluminata

PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO DI PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

- Deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico
- Deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento
- Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta
- Può presentare rari cristalli di tirosina
- La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezionato sottovuoto

COPPA O CAPOCOLLO

Requisiti qualitativi:

- deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità 35-45 % +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Coppa Piacentina DOP
- Coppa di Parma DOP

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

SPECK ALTO ADIGE IGP

Requisiti qualitativi:

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto;

FESA DI TACCHINO ARROSTO

Requisiti qualitativi:

- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore, né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- il quantitativo di carne di tacchino deve essere superiore al 70%;
- privo di polifosfati, lattosio, caseinati, glutine e altri allergeni

Tipologie richieste:

- prodotto intero (non preaffettato)

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT

Requisiti qualitativi:

- Deve essere di colore bianco o bianco ialino
- Non deve presentare separazione delle fasi o grumi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali

Tipologie richieste:

- Latte fresco intero: Grasso $>3,2\%$ $\pm 3\%$, pH <6 $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- Latte fresco parzialmente scremato: pH <6 $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- Latte UHT intero: Grasso $>3,2\%$ $\pm 3\%$, pH $<6,6 - 6,8$ $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$
- Latte UHT parzialmente scremato: pH <6 $\pm 3\%$, Acidità <7 gradi SH $\pm 3\%$

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

PANNA UHT DA CUCINA

Requisiti qualitativi:

- Deve essere di colore bianco o leggermente giallo
- Deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Grasso: $20-25\%$ $\pm 3\%$

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

BURRO

Requisiti qualitativi:

- Deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie
- Grasso (per burro destinato al consumo diretto): $>80\%$ $\pm 3\%$
- Perossidi: max $N^{\circ}0,5\text{meq/Kg}$ $\pm 3\%$

Tipologie richieste:

- Panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg
- Confezioni monoporzione da circa 8 g

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

YOGURT

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- Yogurt “bianco”: deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione
- Yogurt “alla frutta”: la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo “vellutato”
- Yogurt: pH: 3,5 – 4,5 +/-3%; acidità: >40 °SH +/-3%; aromi frutta: > 12 % +/-3%

Tipologie richieste:

- Yogurt intero
- Yogurt magro
- Yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti

Confezionamento:

- Confezioni unitarie da 125/500/1000 g

FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- Deve essere prodotto a partire da solo latte fresco o pastorizzato
- Non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro
- I singoli pezzi devono essere interi e compatti

Tipologie richieste:

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3%

Confezionamento:

- porzioni da 30 g, 50,60 g, in vaschette multiporzione
- porzioni da 100,125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione
 - filone intero o cubettata per pizza

FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato

Tipologie richieste:

- Provolone Valpadana DOP: periodo di stagionatura minimo 30 giorni, Grasso: > 44 % +/-3%
- Provolone: periodo di stagionatura minimo 40-60 giorni
- Caciocavallo
- Scamorza
- Scamorza affumicata
- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: $< 59 \% \pm 3\%$, Grasso: $>50 \% \pm 3\%$
- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili: da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: $< 60-70 \% \pm 3\%$, Grasso: $>50 \% \pm 3\%$

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g - 60g - 80g - 100g - 125g

FORMAGGI A PASTA PRESSATA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura

Tipologie richieste:

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: $< 36 \% \pm 3\%$, Grasso: $>44 \% \pm 3\%$
- Asiago DOP "D'allevio": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: $< 32 \% \pm 3\%$, Grasso: $>24 \% \pm 3\%$
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: $>40 \% \pm 3\%$
- Fontina DOP: Umidità: $< 40 \% \pm 3\%$, Grasso: $>45 \% \pm 3\%$
- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: $< 40 \% \pm 3\%$, Grasso: $>45 \% \pm 3\%$
- Valtellina Casera DOP: Umidità: $< 41 \% \pm 3\%$, Grasso: $>34 \% \pm 3\%$

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI EMMENTALER DOP

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna
- La pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante)
- Grasso: $>31 \% \pm 3\%$

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

PARMIGIANO REGGIANO DOP

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- Forma intera o in tranci
- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

FORMAGGI MOLLI CON CROSTA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause
- Prodotti con latte pastorizzato

Tipologie richieste:

- Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Toma Piemontese DOP: Grasso: >28 % +/-3%
- Salva Cremasco DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Quattrolo
- Tomini stagionati
- Brie: Grasso: < 50 % +/-3%
- Italico: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Caprino di latte vaccino (fresco o stagionato)
- Caprino di latte caprino (fresco o stagionato)

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto per il prodotto presentato in tranci

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- Prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.

Tipologie richieste:

- Ricotta vaccina
- Ricotta fresca: umidità: < 72 % +/-3%

Confezionamento:

- Confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto
- monoporzioni da 50g a 100g.
- forma intera

OVOPRODOTTI

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Requisiti qualitativi:

- Ottenuto da uova di gallina
- Sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa
- Devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge
- Il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- La consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso
- il prodotto deve essere privo di conservanti e additivi

Tipologie richieste:

- Uovo intero: pH >7 +/-0,3%
- Tuorlo: pH >9 +/-0,3%
- Albume: pH >6,4 +/-0,3%

Confezionamento:

- Confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET

UOVA SODE IN SALAMOIA

Il prodotto, ottenuto dalla cottura di uova fresche di categoria A, deve provenire da stabilimenti nazionali.

Le uova, conservate ad una temperatura non superiore a + 4°C, dovranno avere aspetto integro, colore dell'albume bianco, tuorlo centrato all'interno, gusto tipico di uovo.

Il prodotto e il suo imballaggio deve essere conforme a tutti i regolamenti previsti in materia.

PRODOTTI ITTICI

PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- Deve essere dichiarata la zona di provenienza e la nomenclatura commerciale
- Deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza
- La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%
- La forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente
- Non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- *Pesci interi*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari
- *Pesci filetti*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm
- *Pesci tranci*: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centale
- *Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini*: la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda
- *Bastoncini di merluzzo impanati*: deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; non deve essere prefitto; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato, farina di frumento, sale, spezie e olio vegetale. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi. Non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o di pelle,

colorazione anormale, attacchi parassitari, spine; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco;

Tipologie richieste:

Fatte salve le quantità previste dai CAM, sono richiesti:

- Pesci interi eviscerati: Coda di rospo 100/200g, sogliola 300g, branzino, dentice, salmone, trota 180-200g
- Pesci filetti: nasello, rombo, cernia, mostella, triglia, tonno, platessa n. 3, salmone, halibut, Merluzzo, persico, trota, luccio perca
- Pesci tranci: merluzzo, tonno, persico, palombo, pesce spada, salmone
- Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi)
- Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli, moscardini, polpo min. 800-1.200g, seppie min 400-800g
- Molluschi bivalvi: cozze, vongole

Altri preparati:

- bastoncini di pesce impanati: merluzzo minimo 65%

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

I prodotti ittici congelati e surgelati devono provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Tutti i prodotti ittici congelati debbono essere sottoposti al processo di congelazione freschi, secondo i processi e nei limiti che la normativa vigente dispone.

I prodotti ittici surgelati/congelati devono provenire dalle seguenti Zone Fao:

FAO 37

FAO 27

Non sono ammesse deroghe per altre zone FAO.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA FRESCA

Requisiti qualitativi:

- Mele, agrumi, kiwi, pesche e nettarine, pere, fragole, uva da tavola devono essere appartenenti alla I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica
- Intera, di buona qualità, deve essere stata raccolta con cura
- Sana, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo
- Pulita, praticamente priva di sostanze estranee visibili
- Esente da danni da gelo o basse temperature
- Priva di umidità esterna anormale
- Esente da odori e/o sapori estranei
- Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione
- Può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Agrumi: arance, mandarini, clementine, limoni, pompelmi
- Altra frutta: fragole, ciliegie, uva da tavola, albicocche, pesche e nettarine, prugne e susine, mele, pere, banane, cachi, cocomeri, meloni, kiwi

Confezionamento:

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

PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Requisiti qualitativi:

- Lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria, ad esclusione dei prodotti da agricoltura biologica
- Interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni
- Puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili
- Esenti da danni causati dal gelo
- Privi di umidità esterna anormale
- Privi di odori o sapori anormali
- Sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

Tipologie richieste:

- Ortaggi a foglia: insalate, biette da costa, biette erbette, spinaci, cavoli cappucci, verzotti, cavoli di Bruxelles
- Ortaggi a bulbo: cipolla, aglio, porri
- Ortaggi a frutto: cetrioli, melanzane, peperoni dolci, pomodori, zucchine, zucche
- Altri ortaggi: asparagi, carote, cavolfiori, finocchi, sedani da coste
- Erbe aromatiche fresche: salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, basilico.

Confezionamento:

- Cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto Per le erbe aromatiche. presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE

PATATE FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- Con morfologia uniforme
- Con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle)
- Devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar
- Sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti
- Non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo
- Pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie
- Esenti da danni prodotti dal gelo
- Prive di umidità esterna anormale
- Esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura

Confezionamento:

- Per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei)
- Per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate

PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- Devono essere accuratamente puliti, mondati e tagliati
- Non devono presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti, né malformazioni
- Privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti
- Devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie
- L'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine
- La consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Calo peso: < 20% +/-3%

Tipologie richieste:

- Asparagi punte
- Carote a rondelle o mini intere
- Spinaci e erbe in foglia
- Carciofi interi, cuori o spicchi
- Piselli sgranati e mangiatutto
- Fagiolini fini
- Fagioli borlotti
- Finocchi spicchi
- Funghi interi o affettati champignons o porcini
- Melanzane cubetti
- Cavolfiori rosette
- Cavolini di bruxelles
- Broccoli rosette
- Zucchine a rondelle
- Verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchini, ecc
- Erbe aromatiche singole o miste
- Misto per insalata russa: patate, carote, piselli
- Misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchini 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%
- Minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchini 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%

Confezionamento:

- Deve garantire una protezione adeguata del prodotto

FRUTTA SECCA SGUSCIATA

Requisiti qualitativi:

- Deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Priva di frammenti di gusci
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Mandorle pelate, noci gherigli, pinoli, arachidi, pistacchi

Confezionamento:

- Confezionamento sottovuoto

SPEZIE E CONDIMENTI

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: origano, maggiorana, timo, menta, ecc.
- spezie: noce moscata, cannella, chiodi di garofano, peperoncino
- zafferano

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PREPARATI PER BRODO VEGETALE

Requisiti qualitativi:

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentarsi in forma granulata o a cubetti
- deve essere privo di glutammato

Tipologie richieste:

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi
- Non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Zucchero semolato da 1 Kg e da 25 Kg
- Zucchero semolato bustine
- Zucchero grezzo di canna bustine o da 1 Kg
- Zucchero impalpabile vanigliato

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- Sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato"
- Può essere sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato"
- Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Sale grosso: confezioni da 1 - 5 – 10 Kg
- Sale fino: confezioni da 1 - 5 -10 Kg e monoporzione da 1 g circa
- Sale iodato: confezioni da 200g, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa
- Sale iposodico: confezioni da 100 e 200g

OLI DI OLIVA E DI SEMI**Requisiti qualitativi:**

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Olio extravergine di oliva di agricoltura biologica
- Olio di semi di mais
- Olio di semi di girasole

Confezionamento:

- Olio extra vergine di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml, latte da 5 l.
- Altri oli: confezione in PET da 5 l o latte da 25 l

ACETO**Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- E' vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- Bottiglie in vetro

SCATOLAME**POMODORI PELATI NORMALI INTERI O NON INTERI (A PEZZETTINI) di agricoltura biologica****Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 8876
- Deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo
- Privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti
- Prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale
- Peso sgocciolato (sul peso netto) >60 % +/-3%
- Residuo Secco Rifrattometrico: >8 ° Brix

Tipologie richieste:

- Interi
- Non interi (a pezzettini)

Confezionamento:

- Latte con protezione antiacidità, da circa 400g, o 3 o 5 Kg

- Bag in box da 10Kg

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO di agricoltura biologica

Requisiti qualitativi:

- Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei;
- non devono contenere bucce e semi.
- Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Confezionamento:

- Latte con protezione antiacidità, da circa 400g, o 3 o 5 Kg
- Bag in box da 10Kg

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- Privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti

Tipologie richieste:

- Concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- Doppio concentrato di pomodoro (R.S. > 28%)
- Triplo concentrato di pomodoro (R.S. > 36%)

Confezionamento:

- Confezioni da circa 400 - 800g, o 2 Kg

OLIVE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- Ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico
- Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro

Tipologie richieste:

- Verdi e nere
- Intere, denocciolate, a rondelle

Confezionamento:

- Latte o barattolo in vetro

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- Ottenuti da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie
- Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Barattolo in vetro o PET, sacchetti

PRODOTTI ITTICI IN SCATOLA

Requisiti qualitativi:

- Composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti
- L'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Confezione monoporzione e pluriporzione

Tipologie richieste:

- Tonno sott'olio di oliva
- Tonno al naturale

Confezionamento:

- Confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta)

PESTO ALLA GENOVESE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- Di produzione industriale
- prodotto esclusivamente con: basilico (minimo 25%), olio di oliva o extravergine di oliva (minimo 30%), grana padano e/o parmigiano reggiano, pecorino, pinoli, aglio (non presente nel pesto alla genovese senz'aglio), sale
- Consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- pesto alla genovese
- pesto alla genovese senz'aglio
- fresco refrigerato

Confezionamento:

- Latte o barattolo in vetro o confezione in materiale idoneo

GRANELLE, SFARINATI E DERIVATI

FARINA BIANCA

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Tipo 0: Umidità < 14.5 % s.s. +/-3% Ceneri < 0.65 % s.s. +/-3%
Glutine secco > 7 % s.s. +/-3%
- Tipo 00: Umidità < 14.5 % s.s. +/-3% Ceneri < 0.55 % s.s. +/-3%
Glutine secco > 7 % s.s. +/-3%

FARINE DIVERSE

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Indicativamente saranno richieste:

- farina gialla bramata di mais
- semolino
- fecola di patate: prodotta esclusivamente dalle patate
- maizena: amido ottenuto esclusivamente dal mais

Confezionamento:

- Confezioni da 0,250 – 0,5 – 1 Kg

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura. Devono essere forniti formati piccoli e intermedi per gli asili nido.

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA ALL'UOVO SECCA/ FRESCA REFRIGERATA**Requisiti qualitativi:**

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

Tipologie richieste:

- Tutti principali formati disponibili sul mercato. L'azienda dovrà fornire l'elenco di tutti i formati disponibili per la fornitura
- Lasagne
- Formati per pastina

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 5 Kg

PASTA RIPIENA FRESCA REFRIGERATA**Requisiti qualitativi:**

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

Tipologie richieste:

A titolo esemplificativo dovranno essere disponibili:

- ripieni: di magro (ricotta e spinaci), di carne, zucca
- formati: ravioli, tortellini, agnolotti, cappelletti, tortelli, cannelloni.

Confezionamento:

- Confezioni da 0,5 – 1 – 2,5 - 5 Kg

RISO**Requisiti qualitativi:**

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

Tipologie richieste:

- Parboiled

Confezionamento:

- Confezioni da 1 – 5 - 10 Kg, preferibilmente sottovuoto

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI**Requisiti qualitativi:**

- Puliti
- Di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma)
- Sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali
- Privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc)
- Uniformemente essiccati
- Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta

Tipologie richieste:

Legumi: - ceci

- fagioli cannellini, borlotti

- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi

- misto legumi per zuppa o minestrone Cereali: - orzo perlato, farro

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

GNOCCHI DI PATATE FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere preparati con purea di patate o fiocchi di patate
- Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- non devono contenere additivi e conservanti
- quantitativo di patate / purea di patate: min. 70%

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi:

- Prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali
- Deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato
- Deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
 - crosta dorata e croccante
 - mollica morbida, ma non collosa
 - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
 - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Deve avere una percentuale di sale rispetto alla farina non superiore al 1,7%.
-

Tipologie richieste:

- Pezzature, anche integrale, deve essere compresa tra 50 e 60 grammi, ma su indicazione specifica dell'A.C., potrà anche essere richiesta una pezzatura compresa tra 30g e 40g.
- Confezionato a fette
- Pane ai cereali

Confezionamento:

- In sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse

PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:

- Prodotto con farine tipo 0 e 00
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
Il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro
- Deve risultare esente da parassiti, larve
- Alcool etilico: < 2% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- Di produzione industriale, confezionato
- Formati da 330 gr, 1 – 2 Kg

Confezionamento:

- In confezione chiusa

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- Possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati
- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

Confezionamento:

- Confezioni multiporzione e monoporzioe

BASE PER PIZZA / FOCACCIA FRESCA REFRIGERATA

Requisiti qualitativi:

- Preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna
- Deve essere priva di conservanti e additivi
- Deve essere consegnata entro 12h dalla preparazione

Tipologie richieste:

- Base pizza cruda fresca
- Focaccia cotta in teglia
- pizza con pomodoro precotta in teglia

PASTE PRONTE FRESCHE REFRIGERATE e SURGELATE O CONGELATE

Requisiti qualitativi:

- Può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, sale
- Pasta frolla: deve essere prodotta con farina di grano tenero 00, burro, uova

BISCOTTI

Requisiti qualitativi:

- Gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova
- Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- E' vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- Non sono ammessi additivi antiossidanti
- Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

Tipologie richieste:

- Secchi
- Frollini

Confezionamento:

- Confezione monoporzione o multiporzione

PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA E TORTE FRESCHI REFRIGERATI

Requisiti qualitativi:

- Gli ingredienti principali devono essere: farina di frumento o altre farine, zucchero, materie grasse, uova
- Le materie grasse accettate sono: burro, oli vegetali
- E' vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- Deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- Può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca
- Non deve contenere coloranti e conservanti
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei
- Confezioni monoporzione

Confezionamento:

- Confezione monoporzione o multiporzione

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Per le fette biscottate: classiche e senza sale

Confezionamento:

- Confezione monoporzione o multiporzione

CRACKERS E TARALLI

Requisiti qualitativi:

- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Come grassi possono essere utilizzati solamente olio, burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati

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

Tipologie richieste:

- Crackers non salati in superficie
- Crackers salati in superficie
- Taralli all'olio di oliva

Confezionamento:

- Confezione monoporzione

CEREALI PER COLAZIONE E FIOCCHI DI MAIS**Requisiti qualitativi:**

- Non devono essere presenti coloranti artificiali
- Non devono essere aggiunti grassi (oli vegetali, oli o grassi idrogenati)
- Non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non devono essere addizionati di cioccolato, zucchero, miele e frutta secca

Tipologie richieste:

- Cereali (avena, riso, fibra di frumento, ecc.)
- Cornflakes (fiocchi di mais tostati)

Confezionamento:

- Confezione monoporzione
- Confezione da 300 gr.

ALTRI PRODOTTI**CACAO IN POLVERE**

- E' previsto sia cacao dolce che cacao amaro
- E'' vietato utilizzare sostanze coloranti
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Confezione sottovuoto, deve garantire un'ideale protezione del prodotto

INFUSI**Requisiti qualitativi:**

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

Tipologie richieste:

- The in filtri e solubile
- The deinato in filtri o solubile
- Camomilla in filtri e solubile
- Infusi alla frutta e gusti vari

Confezionamento:

- Bustine monodose.

DESSERT PRONTI UHT

Requisiti qualitativi:

- Deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT
- Consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Devono essere privi di carragenine e derivati

Tipologie richieste:

- Budino - fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia
- Budino di soia - fornitura ai gusti: cioccolato, vaniglia

Confezionamento:

- Confezione unitaria

LIEVITO

Requisiti qualitativi:

- Consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità
- Può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- Bustine monodose e pluridose
- lievito di birra fresco: cubetti da 25 grammi

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- Confezione monoporzionata: 25 g, o vasetti da 1 – 5 Kg

GELATI

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

- Coppette o biscotto con gelato
- Gusti vaniglia, cioccolato, frutta

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

GHIACCIOLI E SORBETTI**Requisiti qualitativi:**

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

Tipologie richieste:

- Gusti vari

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

CIOCCOLATO BARRETTA**Requisiti qualitativi:**

- Privo di parassiti e corpi estranei
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa
- Confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

MIELE**Requisiti qualitativi:**

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

Confezionamento:

- confezione monoporzione: 25 g,
- vasetti in vetro o PET

BEVANDE

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Confezionamento:

- Confezioni in PET da 500ml

NETTARI, SUCCHI DI FRUTTA E SPREMUTE FRESCHE REFRIGERATE

Requisiti qualitativi:

- Per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero
- E' consentita l'aggiunta di zuccheri
- Deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali

Tipologie richieste:

- Nettari e succhi di pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc.
- Spremute di arancia

Confezionamento:

- Confezioni in tetrabrik da 200ml o da 1 lt.

PRODOTTI DIETETICI E PER LA PRIMA INFANZIA

PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI

Requisiti qualitativi:

- Deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve essere presente nel Prontuario degli alimenti AIC
- Deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali
- Le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- succhi di frutta
- prodotti da forno per ricorrenze e festività (panettone, colomba, chiacchiere, ecc.)
- semolini e creme di cereali

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI IPOPROTEICI E APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI GLUTINATI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Sulla confezione deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

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

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PRODOTTI CON INTEGRATORI PROTEICI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- Prodotto con semola di grano duro ed integratore proteico
- Non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene e semolino
- pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT
- bevande

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto

PASTA DI MAIS, PASTA DI GUAR E PASTA DI KAMUT

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti
- Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste
- Per ogni tipo di pasta devono essere specificate tempo di cottura e resa (aumento di peso con la cottura)

Tipologie richieste:

- Tutti i formati utilizzati normalmente

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA LATTE E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- pane, base per pizza e pizza senza formaggio e derivati
- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PRODOTTI DIETETICI SENZA UOVA E DERIVATI

Requisiti qualitativi:

- devono essere conformi alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- devono possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente
- non devono presentare in modo diffuso difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- gnocchi di patate
- biscotti, prodotti da forno e dolci
- dessert UHT

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI E PRIMA INFANZIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve possedere una perfetta lievitazione e cottura
- Devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo
- I biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione
- E' vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari
- Non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio
- Per le tipologie solubili, deve garantire un'idonea solubilità
- Non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali
- Deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto

OMOGENEIZZATI E LIOFILIZZATI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Senza conservanti e sterilizzanti

Tipologie richieste:

- Liofilizzato: é un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte, eventualmente addizionato con farina di riso e vitamine
 - Carne: coniglio, vitello, pollo, tacchino, agnello
- Omogeneizzato: non deve contenere glutine, né proteine del latte
 - Carne: coniglio, manzo, vitello, pollo, tacchino, agnello, maiale, cavallo, prosciutto e misti
 - Pesce: platessa, trota, nasello, spigola, orata, trota e misti
 - Frutta e verdure: mela, pera, verdure, legumi e misti

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto

FORMULE PER LATTANTI E LATTE DI PROSEGUIMENTO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- Può essere liquido o in polvere

Tipologie richieste:

- Latte di partenza
- Latte di proseguimento/crescita
- Farina latte

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto

LATTE HD (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- Deve essere di colore bianco o bianco ialino
- Non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Latte intero, parzialmente scremato o scremato

Confezionamento:

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

PRODOTTI LATTIERO CASEARI A BASE DI LATTE DI PECORA/CAPRA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Latte di pecora/capra
- Yogurt di latte di pecora/capra
- Budino di latte di pecora/capra
- Gelato di latte di pecora/capra
- Formaggi/ricotta di pecora/capra

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

BEVANDA DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Deve essere di colore bianco o bianco giallastro
- Non deve presentare separazione delle fasi, grumi
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione tetrabrik da 500ml

PRODOTTI A BASE DI SOIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti
- Non deve presentare odore, colore o sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Yogurt di soia
- Budino di soia
- Gelato di soia
- Formaggi di soia (tofu e seitan)

Confezionamento:

- Confezioni monoporzione

TOFU

Requisiti qualitativi:

- ricavato dalla cagliatura del succo ricavato dalla soia e dalla successiva pressatura
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- tofu fresco al naturale
- tofu in salamoia.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

SEITAN

Requisiti qualitativi:

- ricavato dal glutine del grano di tipo tenero o del farro
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie

Tipologie richieste:

- seitan al naturale
- seitan a cubetti

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto

ALIMENTI PER VEGANI

Requisiti qualitativi:

- a base di verdure e legumi
- privi di alimenti di origine animale, adatti ad alimentazione vegana
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali
- non devono contenere olio di palma, coloranti artificiali e/o caramello
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Burger o polpette: pezzatura da ca 150g
- Affettato (semplice o aromatizzato)
- Bistecche o spezzatino
- Biscotti, merendine e prodotti dolciari tradizionali (es. panettone, colomba)

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto
- Burger o polpette: surgelati
- Affettato: confezioni da circa 100g sottovuoto o in ATP
- Bistecche o spezzatino: surgelati, sottovuoto o in ATP

CREME DI CEREALI E SEMOLINO

Requisiti qualitativi

- Il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare
- E' un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte
- Eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte
- Deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- Non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli

Tipologie richieste:

- Crema di riso
- Crema di mais
- Crema di mais e tapioca
- Crema di avena
- Crema multicereali
- Semolino

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto

PUREA/MOUSSE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- Non deve presentare odore, colore e sapore anomali
- Deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Tipologie richieste:

- Prodotto con una sola tipologia di frutta

Confezionamento:

- Confezione monoporzione

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, E DELLE PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

DERRATE NON ALIMENTARI

CONTENITORE ISOTERMICO IN POLIPROPILENE

- Contenitore isotermico in polipropilene con coperchio a doppia parete, termoisolato con poliuretano espanso per garantire l'isolamento termico
- Lati frontali dotati di robuste chiusure a staffe e manici retraibili in materia plastica resistente
- Parte inferiore e superiore sagomate per consentire l'accatastamento dei contenitori
- Adatto per lavaggio in lavastoviglie
- Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli.

CONTENITORE ISOTERMICO IN ACCIAIO

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

CONTENITORI IN POLIPROPILENE MULTIPORZIONE A RISCALDAMENTO/RAFFREDDAMENTO ATTIVO

- Contenitore in polipropilene multiporzione con coperchio dello stesso materiale realizzato in stampaggio rotazionale in un blocco unico, privo di saldature e di angoli vivi
- Resistente agli urti
- Cerniere in plastica indeformabili, chiusure in acciaio inox
- Funzionamento a 12V o a 220V con trasformatore per garantire il legame caldo o il legame freddo
- Gruppo a bassa potenza
- Contenitore idoneo per l'alloggiamento di Gastronorm 1/1 o relativi sottomultipli

VASSOIO NEUTRO

- Vassoio neutro rettangolare o esagonale ad angoli arrotondati
- Dotato di guide di trattenimento, di guide angolari e di bordo ed angoli rinforzati a spessori differenziati
- Costruito in poliestere caricato con fibra di vetro
- Antigraffio su entrambi i lati
- Lavabile in lavastoviglie
- Misure normalizzate Gastronorm ed Euronorm

SET COMPLETO DI PIATTI IN CERAMICA

- Completo di set di piatti in ceramica
- Inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva
- Resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli
- Lavabile in lavastoviglie
- Composto da: piatto piano diam. mm 240; piatto fondo diam. mm 230, piatto dolce/frutta diam. mm 190 oltre che coppette, ciotole e altre stoviglie dalle caratteristiche il più possibile simili a quelle in uso.

VASCHETTA MONOPORZIONE IN ALLUMINIO CON COPERCHIO GRAFFABILE

- Vaschetta monoporzione in alluminio per uso alimentare
- Monouso con coperchio graffabile in alluminio

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

- Vaschetta monoporzione in polipropilene resistente agli sbalzi di temperatura da -20°C a + 120°C
- Lavabile
- Priva di spigoli vivi
- Impilabile
- Misure conformi agli standard europei GN
- Chiudibile con pellicola o con coperchio nello stesso materiale della vaschetta

STOVIGLIE MONOUSO

- DI MATERIALE Conforme a quanto previsto dai CAM
- Piatti, coppette e bicchieri in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare.
- Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro.
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

POSATE MONOUSO

- In materiale conforme a quanto previsto dai CAM
- Posate (forchetta, coltello, cucchiaino, cucchiaio) in materiale biodegradabile e compostabile, di colore bianco con colorante idoneo al contatto alimentare.
- Il coltello deve presentare la lama seghettata.
- Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i.
- Peso medio di ogni posata gr.6

STOVIGLIE IN MELAMINA

- Materiale idoneo al contatto coi cibi e conforme a quanto richiesto dai CAM
- Lavabile in lavastoviglie
- Superficie resistente all'usura e ai graffi
- Profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190
- Bicchieri: Capacità 200 cc

STOVIGLIE ASILO NIDO

- Materiale idoneo al contatto coi cibi conforme a quanto richiesto dai CAM in vigore
- Lavabile in lavastoviglie
- Superficie resistente all'usura e ai graffi
- Profilo dal bordo piatto con aletta e fondo rinforzati
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190
- Bicchieri: 3 diverse Capacità per 3 fasce di età
- Tazze a doppio manico
- Brocchette da 250 ml in vetro

STOVIGLIE IN CERAMICA

- In ceramica inattaccabile da qualunque tipo di spugna abrasiva
- Resistente agli urti ed alle punte acuminate di forchette e coltelli
- Lavabile in lavastoviglie
- Fondo: Diametro mm 230
- Piano: Diametro mm 240
- Dolce/frutta: Diametro mm 190

STOVIGLIE IN VETRO

- In vetro temperato e trasparente
- Resistente agli urti e all'acqua bollente
- Lavabile in lavastoviglie
- Coppetta: Diametro mm 150
- Bicchiere: Capacità 200 cc./

BICCHIERI DURALEX

- Bicchieri realizzati in vetro infrangibile (duraux)
- Resistente agli urti, all'acqua bollente della lavastoviglie, al calore del forno a microonde
- Capacità 200 cc
- Capacità

POSATE IN ACCIAIO INOX

- Posate in acciaio inox lavabili in lavastoviglie.
 - Forchetta
 - Coltello
 - Cucchiaino
 - Cucchiaino
 - Forchetta dolce/frutta

TOVAGLIAME DI CARTA

- Tovagliolo composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica
- A doppio velo
- Tinta unita di colore bianco
- Tovaglia: Dimensioni mm 1200x1800
- Tovagliette: Dimensioni mm 300x450
- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330

CARAFFA IN POLICARBONATO PER ACQUA

- Caraffa in policarbonato resistente all'usura e ai graffi
- Con coperchio
- Lavabile in lavastoviglie
- Impugnatura con profilo sagomato
- Base ampia a garanzia di stabilità
- Diametro superiore mm. 110/140, diametro della base mm. 70/110; altezza mm. 170/230

CESTINO PORTAPANE IN ACCIAIO INOX

- Cestino portatane in acciaio inox
- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni diametro mm 120 (per 1 utente)

CESTINO PORTAPANE IN POLICARBONATO

- Cestino portatane in policarbonato
- Lavabile in lavastoviglie
- Dimensioni diametro mm 200 (per 4 utenti)