

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DEI
PRODOTTI ALIMENTARI E NON ALIMENTARI**

ALLEGATO N 4

Al Capitolato Speciale d'Oneri per la gestione dei Distributori Automatici

INDICE

ARGOMENTO	Pag
Avvertenze per tutti i prodotti	5
Calendario dei prodotti orticoli freschi	6
Calendario dei prodotti frutticoli freschi	7
1) Pane e derivati	8
1a) Pane fresco	8
1b) Pane integrale	9
1c) Pane di semola di grano duro	10
1d) Pane tipo tramezzino	11
1f) Focaccia	12
1g) Panini, focacce, tramezzini farciti confezionati	13
2) Prodotti da forno a basso contenuto di sale e con olio extra vergine di oliva	14
2a) Fette biscottate bruschette schiacciate senza sale	14
2b) Grissini stirati all'acqua, conditi e grissini senza sale	15
2c) Crackers non salati in superficie	16
2d) Taralli	17
3) Prodotti da forno dolci confezionati	18
3a) Merendine confezionate a base di pan di spagna,	18
3b) Merendine a base di pasta frolla e marmellata	19
3b) Ciambelle di pasta frolla integrali	20
3c) Croissant confezionati vuoti e con farcitura	20
3d) Minisnack con contenuto calorico non superiore a 150 kcal (a base di pasta frolla, pasta sfoglia, di farina di riso)	21
3e) Biscotti secchi e frollini, biscotti	22
4) Prodotti da forno dolci a basso contenuto di sale e zucchero	24
4a) Barrette snack di cereali e frutta	24
4b) Plum-cake	25
5) Prodotti dolciari e confetteria	26
5a) Cioccolato barretta	27
6) Prodotti per utenza speciale (celiaci)	28
6a) Prodotti senza glutine (cracker di riso, cannolo di riso, gelati e ghiaccioli, salatini e snack senza glutine)	28
7) Conserve vegetali per la farcitura di panini, focacce e tramezzini confezionati	28
7a) Capperi sott'aceto	28
7b) Cetrioli e altre verdure sott'aceto	29
7c) Cipolline sott'aceto	29
7d) Olive verdi e nere in salamoia	30
7e) Funghi Champignon al naturale	30
7f) Funghetti sottolio	31
7f) Verdure al naturale	31
8) Salse per la farcitura di tramezzini	32

8a) Maionese	32
9) Conserve di pesce per la farcitura di panini, focacce e tramezzini	33
9a) Tonno in olio d'oliva	33
10) Acqua e bevande non alcoliche	34
10 a) Acqua minerale naturale,effervescente naturale o addizionata con anidride carbonica	34
10b) Nettari e succhi di frutta senza zuccheri aggiunti	35
10c) Bibite analcoliche gassate e piatte	36
10d) Bibite funzionali	37
13) Zucchero e dolcificanti	38
13a)Zucchero semolato	38
13b)Zucchero dietetico	38
13c) Zucchero di canna	39
13d) Miele	39
14) Frutta	40
14a)Frutta fresca tagliata condizionata	40
14b) Bacche,componenete della macedonia di frutta condizionata	40
14c) Banane,componenete della macedonia di frutta condizionata	41
14d) Ananas, componenete della frutta tagliata e condizionata e della macedonia di frutta condizionata	42
14e) Kiwi, componenete della macedonia di frutta condizionata	42
14f) Drupacee componenete della macedonia di frutta condizionata	43
14g)Pomacee componenete della macedonia di frutta condizionata e della frutta intera/tagliata condizionata	44
14h)Cucurbitacee	45
14 l) Mousse di frutta	46
14 m) Spremuta di arnce biologiche	46
15) Prodotti lattiero caseari	47
15a)Latte UHT intero –latte UHT parzialmente scremato	47
15b) Formaggi pasta filata fresca per farcitura panini e focacce confezionati	49
15c) Formaggi pasta filata con stagionatura (Provolone, Scamorza, Provolone ,Caciocavallo), per farcitura panini , focacce e tramezzini confezionati	49
15d)Formaggi semiduri (Fontal, Fontina D.O.P., Edamer ,Formaggi di tipo svizzero: Emmenthal,Groviera) per farcitura panini , focacce e tramezzini confezionati	52
15e) Yogurt intero o parzialmente scremato con frutta o cereali	55
15 f)Yogurt con fermenti lattici attivi	56
15g) Gelato industriale	57
16) Salumi per farcitura panini focacce e tramezzini confezionati	58
16 a) Prosciutto crudo di Parma D.O.P.	58
16b) Prosciutto di Praga	59
16c) Speck	60
16d) Bresaola	61
17) Arrosto di tacchino per farcitura panini focacce e tramezzini confezionati	62
18)Caffè the e infusi	63
18a)Caffè in grani macinato all'istante	63
18b) Caffè decaffeinato	63
18c)The solubile al limone senza zucchero	64

18d) Camomilla solubile	65
18 e) Orzo	65
18 f) Latte scremato in polvere	66
18 g) Preparato per bevande al gusto di cioccolato	67
19) Verdure fresche	68
19a) Insalata IV Gamma e confezioni monodose di ortaggi	68
19b) Verdure componenti le insalate IV gamma	69
19c) Ortaggi a frutto (pomodori, cetrioli, peperoni)	69
19d) Ortaggi a foglia (radicchio, lattuga, finocchi)	71
19e) Ortaggi a radice (carote)	72
20) Materiali no food	73

AVVERTENZE PER TUTTI I PRODOTTI

Tutti i generi alimentari richiesti non devono essere preparati a partire da materie prime di tipo transgenico.

Si precisa che tutte le derrate elencate nelle successive sezioni devono essere di origine/ produzione italiana ad eccezione di alcuni prodotti frutticoli esotici come ananas e banane

Tutte le sostanze alimentari fornite devono essere prodotte conformemente alle normative vigenti e possedere caratteristiche qualitative, igienico sanitarie e merceologiche conformi alle norme legislative nazionali e comunitarie.

Per tutti i prodotti consegnati devono essere assicurate le procedure di rintracciabilità disposte dal Reg. CE178/2002, così come definite dalle “Linee guida ai fini della rintracciabilità degli alimenti e dei mangimi per fini di sanità pubblica” emanate in accordo tra il Ministro della Salute e i Presidenti delle Regioni e Province autonome in data 28 Luglio 2005.

L’etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D.Lgs n. 109 del 27 Gennaio 1992 e successive modifiche ed integrazioni ed alle norme specifiche per ciascuna classe merceologica. I prodotti biologici dovranno essere etichettati secondo quanto disposto dal Reg. CE 834/2007, dal Reg. CE 889/2008 e successive modifiche ed integrazioni.

Contenitori, imballaggi ed in generale tutti i materiali a contatto con gli alimenti devono essere conformi, al Regolamento CEE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 e successive modifiche ed integrazioni, al DPR 23 Agosto 1982, n.777, al D.Lgs. 25 Gennaio 1992, n. 108, al Decreto ministeriale DM 21/3/1973 e successive modifiche.

I prodotti dietetici destinati ad una alimentazione particolare dovranno essere disciplinati ed autorizzati ai sensi del D.Lgs 111/1992 e successive modifiche ed integrazioni.

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze zucca, spinaci.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia,, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli,porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino spinaci,verze zucchine.

MAGGIO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, sedano, spinaci, verze.

GIUGNO

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci zucca, zucchine

OTTOBRE

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

FEBBRAIO

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

MARZO

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE

banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

GIUGNO

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

LUGLIO

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE

ananas, arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi

PANE E DERIVATI

PANE FRESCO

Requisiti qualitativi

- Prodotto con farina di frumento tipo 0 e 00 secondo le modalità di preparazione previste dalla legge 04/07/67 n.580 titolo III art.14 con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19;
- 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.

Tipologie richieste:

- pezzature di circa 80 – 100 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g	Umidità	%	29/31/40 in base alla pezzatura **
Coliformi	1x1000 ufc/g			
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g			
E.Coli	<10 ufc/g			
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g			
Muffe	<100 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			

Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			
-----------------	----------------------------------	--	--	--

*secondo i limiti di legge

** Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla normativa vigente:

pezzature fino a 70 g..massimo 29%

pezzature da 100 a 250 g..massimo 31%

PANE INTEGRALE

Requisiti qualificativi:

- A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali;
- le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri,cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito;
- il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla normativa vigente;
- il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato;
- all'analisi sensoriale il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra,odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

Tipologie richieste:

- pezzature di circa 80-100g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g	Umidità	%	Max 14.50
Coliformi	1x1000ufc/g	Ceneri	%	Max 1.6
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g			
E.Coli	<10 ufc/g			
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g			

Muffe	<100 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			

*secondo i limiti di legge

**Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla normativa vigente:

- pezzature fino a 70 g..massimo 29% +2%
- pezzature da 100 a 250 g..massimo 31% +2%

PANE DI SEMOLA

Requisiti qualitativi:

- Prodotto con semola o con semolato di grano duro secondo le modalità di preparazione previste dalla legge 04/07/67 n.580 titolo III art.14 con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art.19;
- 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;

Tipologie richieste:

- pezzature di circa 80-100g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g	Umidità	% s.s.	29/31/40 in base alla pezzatura **
Coliformi	1x1000ufc/g			
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g			

E.Coli	<10 ufc/g			
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g			
Muffe	<100 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			

*secondo i limiti di legge

** - Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla normativa vigente:

- pezzature fino a 70 g..massimo 29%
- pezzature da 100 a 250 g..massimo 31%

PANE TIPO TRAMEZZINO

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 1 – 2 Kg

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria; dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Parametri microbiologici *	Valore
Numero totale delle colonie	<100 ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	< 110 ufc/g

Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.
-----------------	----------------------------------

*secondo i limiti di legge

FOCACCIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve essere fresca.

Tipologie richieste:

- focaccia cotta in teglia

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

Parametri microbiologici *	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

*secondo i limiti di legge

PANINI, FOCACCE, TRAMEZZINI FARCITI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparato con sfarinati di grano/semolato di grano duro / farina integrale , olio extravergine di oliva, acqua/latte , 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;
- deve essere fresco.

Tipologie richieste:

- 1) Panini e focacce farciti con un numero limitato di ingredienti (uno o due) :
 - affettati (prosciutto crudo/ cotto DOP senza polifosfati aggiunti , senza lattosio , senza glutine)
 - formaggi non fusi, DOP senza polifosfati aggiunti , tonno all'olio di oliva
 - Verdure

- 2) Tramezzini farciti con :
 - affettati (prosciutto crudo/ cotto DOP senza polifosfati aggiunti , senza lattosio , senza glutine)
 - formaggi non fusi, DOP senza polifosfati aggiunti , tonno all'olio di oliva
 - ortaggi misti
 - salsa di farcitura

Confezionamento:

-confezioni in poliaccoppiato plastico /vashetta PET-PE ;
-prodotto in atmosfera protettiva ;
-deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
-gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore
Carica microbica totale	≤ 1000000 ufc/g
Coliformi totali	$\leq 1 \times 1000$ ufc/g
Lieviti e muffe	< 10000 ufc/g

PRODOTTI DA FORNO

FETTE BISCOTTATE, BRUSCHETTE, SCHIACCIATINE

Requisiti qualitativi:

-Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
-preparato con sfarinati di grano/ farina integrale/farina di cereali , olio extravergine di oliva, acqua/latte , lievito e sale;
-deve essere fresco e non deve presentare odore, sapore o colore anomalo e/o sgradevole;
-come grassi aggiunti possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
-deve possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2 % in

- valore assoluto;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
 - non deve contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge n.580/67, non devono essere presenti coloranti artificiali;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- fette biscottate: classiche e senza sale
- fette biscottate integrali
- schiacciatine al rosmarino
- bruschette al rosmarino / bruschette all'origano.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione in polipropilene;
- confezione riportanti tutte le indicazioni previste dal D.L. n. 192/92 e non devono presentare difetti;
- l'etichettatura deve essere conforme al D.lgs.27 gennaio 1992, n. 192 e al Decreto legislativo del Governo 16 febbraio 1993, n.77;
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g	Umidità	% s.s.	≤7±2%
Coliformi	1x1000ufc/g			
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g			
E.Coli	<10 ufc/g			
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g			
Muffe	<100 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			

*secondo i limiti di legge

GRISSINI STIRATI (ALL'ACQUA/CONDITI) E GRISSINI SENZA SALE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente olio extravergine di oliva o oli monoseme;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Tipologie richieste

- grissini stirati all'acqua conditi
- grissini senza sale

Confezionamento:

- confezioni monoporzione in polipropilene
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g	Grassi	%	≥ 4.5
Coliformi	1x1000ufc/g			
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g			
E.Coli	<10 ufc/g			
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			

*secondo i limiti di legge

CRACKERS NON SALATI IN SUPERFICIE

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 extravergine di oliva o oli monoseme;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri privi di odori estranei di gusto gradevole;
- additivi : scondo quanto indicato nel DM 26/02796 N.109.

Tipologie richieste:

- crackers non salati in superficie;

- Confezionamento:

- confezione monodose;
- l'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio,devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82;
- l'etichettatura deve essere conforme al D.lgs.27 gennaio 1992, n. 192 e al Decreto lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

*secondo i limiti di legge

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 di oliva e olio extravergine di oliva ;
- devono risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti.

Tipologie richieste:

- taralli all'olio di oliva.
- taralli ai semi di finocchio
- taralli pomodoro e origano

Confezionamento:

- confezione monoporzione in sacchetto plastico termosaldato

Parametri microbiologici *	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Clostridi solfitoriduttori	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

*secondo i limiti di legge

PRODOTTI DA FORNO DOLCI CONFEZIONATI**MERENDINE CONFEZIONATE A BASE DI PAN DI SPAGNA****Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- 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 di frutta secca;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione monoporzione in sacchetto plastico termosaldato;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	Valore
Conta delle colonie a 30°C	5000 ufc/g
Coliformi	300 ufc/g
Staphylococcus aureus	<50 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<100 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

MERENDINE DI PASTA FROLLA E MARMELLATA**Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata,
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione monoporzione in sacchetto plastico termosaldato;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	Valore
Numero totale delle colonie	1x1.000.000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g
E.Coli	Assenti u.f.c/g

Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

CIAMBELLE DI PASTA FROLLA INTEGRALI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento integrale 33% ;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura o marmellata,
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione monoporzione in sacchetto plastico termosaldato;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore
Numero totale delle colonie	1x1.000.000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g
E.Coli	Assenti u.f.c/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

CROISSANT CONFEZIONATI VUOTI E CON FARCITURA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina grano tenero tipo "0" e di farro e di segale, sottoposto a lievitazione lenta e naturale;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, olio extra vergine d'oliva ;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari, mono e digliceridi, conservanti, coloranti e aromi artificiali
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, crema pasticcera, vaniglia, cioccolato, cioccolato fondente e rifinito con zucchero cristallino, scaglie di zucchero o di cioccolato, codette di zucchero.
- non deve contenere coloranti , conservanti e aromi artificiali ;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione monoporzione in sacchetto plastico termosaldato
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x1.000.000 ufc/g	Umidità	% s.s.	<17 < 21 % s.s
Coliformi	1x1000 ufc/g			
Staphylococcus aureus	100 ufc/g			
E.Coli	Assenti /g			
Clostriti solfitoreducitori	<10 ufc/g			
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			

*secondo i limiti di legge

MINISNACK CON CONTENUTO CALORICO NON SUPERIORE A 150 kcal

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata,
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- il prodotto deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste :

- minisnack sfoglia con crema
- minisnack frolla
- snack di farina di riso

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 25 g in sacchetto plastico termosaldato;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	Valore
Numero totale delle colonie	1x1.000.000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g
E.Coli	Assenti u.f.c/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

BISCOTTI SECCHI E FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- il prodotto deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- 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;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari, mono e digliceridi, conservanti, coloranti e aromi artificiali;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- 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;

Tipologie richieste:

- secchi
- frollini

Confezionamento:

- confezione monoporzione;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero totale delle colonie	1x100000 ufc/g	Umidità	% s.s.	4-6% s.s. +/- 3%
Coliformi	1x1000 ufc/g			
Staphylococcus aureus	<100 ufc/g			
E.Coli	<10 ufc/g			
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g			
Lieviti e Muffe	<100 ufc/g			
Salmonella	Assenza in 25 g			
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g			
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.			

*secondo i limiti di legge

PRODOTTI DA FORNO DOLCI A BASSO CONTENUTO DI SALE E ZUCCHERO

BARRETTE DI CEREALI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- gli ingredienti principali devono essere:cereali soffiati (frumento integrale 30% riso 26%);
- possono essere contenuti pezzi di frutta disidratata zucchero; non deve contenere zuccheri aggiunti ;
- 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;

Tipologie richieste:

- barrette di cereali
- barrette di cereali e frutta

Confezionamento:

- confezione monoporzione;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	Valore
Carica totale	<5.000 ufc/g
Coliformi	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g

PLUM-CAKE

Requisiti qualitativi:

- Dolcetto morbido , prodotto con farina di grano tenero, zucchero, olio vegetale, acqua, latte in polvere, uova, aromi naturali, lievito;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- 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;

Tipologie richieste:

- plum-cake;
- plum-cake farcito al cioccolato.

Confezionamento:

- confezione monoporzione da 30 g;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	Valore
Numero totale delle colonie	1x1.000.000 ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	100 ufc/g
E.Coli	Assenti u.f.c/g
Clostridi solfitoreducitori	<10 ufc/g
Lieviti e Muffe	<10 ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella spp.	Assenza in 25 g in tutte le u.c.

*secondo i limiti di legge

PRODOTTI DOLCIARI E CONFETTERIA

Con il termine di prodotti dolciari e confetteria si intende caramelle, pastigliaggi, cioccolatini barrette di cioccolato,ecc.

In particolare per cioccolatino si intende un prodotto della dimensione di un boccone ,costituito da cioccolato ripieno o da giustapposizioni di parti di cioccolato extra o di diversi tipi presenti in commercio , purchè le parti di prodotti di cioccolato siano visibili e siano almeno il 25 % del peso del prodotto totale

Caratteristiche organolettiche :

I prodotti dolciari non devono presentare alterazioni di colore,consistenza e odore dovute a maltrattamento del prodotto, sia meccanico che fisico

Caratteristiche della confezione:

Etichettatura:

In tali prodotti l'uso di sostanze dolci diverse dal saccarosio deve essere indicato e attenersi ai prodotti surrogati indicati nell'allegato VIII del DM-209/96.

Per i cioccolatini devono essere riportati tutti gli ingredienti, qualora siano ripieni, indicare e la costituzione del ripieno. Per i cioccolatini non sono ammesse farine, amidi e fecole e sostanze grasse diverse dal burro cacao, è necessario indicare le percentuali di cacao presente su 100 gr di prodotto.

Inoltre deve recare tutte le indicazioni richieste dal D.lgs 27 gennaio 1992, n.192 e dal D.lgs. del Governo 16 febbraio 1993, n.77.

Imballaggio:

I materiali utilizzabili per il confezionamento devono assicurare una protezione del prodotto da insudiciamento, ossidazione da fonti termiche e luminose. Tali materiali non devono rilasciare sostanze nocive o residui tossici al prodotto.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	Valore
Carica batterica totale	< 10 ⁴ ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
Parassiti	Assenti
Clostriti solfitoreducitori	10 ufc/g
Miceti	<10 ² ufc/g
Salmonella	Assenza in 25 g
L.Monocytogenes	Assenza in 25 g
Salmonella	Assenza in 25 g
Micotossine	Assenti

CIOCCOLATO BARRETTA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

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'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite
Conta delle colonie A 30°C	ufc/gr	≤2000
Staphylococcus aureus*	ufc/g	<50
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza
Listeria monocytogenes*	ufc/ 25 gr	Assenza
E.Coli	ufc/ 25 gr	Assenza
Coliformi totali	ufc/ 25 gr	Assenza
Muffe e lieviti	ufc/gr	<10

* limite di legge

PRODOTTI PER UTENZA SPECIALE (CELIACI)

PRODOTTI SENZA GLUTINE

Requisiti qualitativi:

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

Tipologie richieste:

Indicativamente:

- Pane e base per pizza
- biscotti, prodotti da forno e dolci(crackers di riso, salatini senza glutine, biscotti di farina di riso)
- gelati e ghiaccioli
- yogurt
- Dessert UHT
- Succhi di frutta

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- le cariche microbiche per ogni prodotto devono rientrare nei limiti indicati nelle precedenti schede dei prodotti di medesima categoria

**CONSERVE VEGETALI PER LA FARCITURA DI PANINI, FOCACCE E TRAMEZZINI
CONFEZIONATI**

CAPPERI SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CETRIOLI E ALTRE VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CIPOLLINE SOTTACETO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- i contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dalla normativa vigente, la denominazione e il tipo di prodotto
- Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- verdi e nere;
- intere, denocciolate, a rondelle.

Confezionamento:

- latte o barattoli in vetro;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

FUNGHI CHAMPIGNON AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

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

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dalla normativa vigente, la denominazione e il tipo di prodotto;
- il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

VERDURE AL NATURALE (Peperoni , Carciofi,Funghi Champignon)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- latte o barattolo in vetro
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

FUNGHETTI SOTT'OLIO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi, 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

SALSE PER FARCITURA DI TRAMEZZINI**MAIONESE****Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- può contenere correttivi di acidità;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- gli additivi utilizzati per la preparazione devono essere conformi al D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche.

Confezionamento:

- Deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	Valore
Numero totale delle colonie	1x1.000.000 ufc/g
Coliformi	1x1.100ufc/g
Staphylococcus aureus	10 ufc/g
E.Coli	<10 ufc/g

CONSERVE DI PESCE

TONNO IN OLIO D'OLIVA PER LA FARCITURA DI PANINI, FOCACCE E TRAMEZZINI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti con fasce muscolari integre derivanti da un unico trancio di pesce, assenza di parti estranee come spine, pelle, squame e grumi di sangue e di acqua
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il prodotto fornito deve avere almeno sei mesi di maturazione (Reg. CE 92/1536);
- il limite di contaminazione di mercurio non deve superare quello previsto dal D.M. del 09 dicembre 1993 e dal D. Lgs. 30/12/92 n. 531;
- il prodotto commercializzato deve essere microbiologicamente sterile

Tipologie richieste :

- tonno sott'olio di oliva

Confezionamento:

- La confezione deve rispondere ai requisiti prescritti dalla normativa vigente (D.P.R. 777/82 sue modifiche ed integrazioni e dai D.M. di attuazione e D.Lgs. 531/92, s.m.i.;
- l'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92, sue modifiche ed integrazioni
- la confezione deve essere monoporzione (in latta o busta);
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- .gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Limiti di contaminazione : tonno in scatola

Parametri	Limiti	
	m	M
Istamina (*) Reg.CE 2073/05	200mg/Kg	400mg/Kg
Cd Reg CE 221/02	0,1 mg/Kg	
Pb Reg CE 221/02	0,4 mg/Kg	
Hg Reg CE 221/02	1 mg/Kg	
Sale (Nacl)	1%-2% del peso sgocciolato	

(*) n=9 : numero di unità che costituiscono il campione da analizzare

(*) c=2 : numero di unità con valore superiore a **m** , ma non superiore a **M**

Limiti di contaminazione olio di oliva (copertura)

Parametri chimico fisici	Limiti
Acidità (% ac. Oleico)	1,5
N. perossidi	15
Saggio di Kreis	Negativo

Limiti di contaminazione microbiologica : tonno in scatola

Parametri	Limiti	Fonti bibliografiche Riferimenti normativi
C.B.T. al centro e in superficie	< 10 ⁴	ICMSF e Circolare RER n.8 del 4/2/1992

ACQUA E BEVANDE NON ALCOLICHE

ACQUA MINERALE NATURALE O EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA

Requisiti qualitativi:

- L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92, dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991,D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni;
- nelle acque minerali non si devono riscontrare sostanze aggiunte alla natura del prodotto, non regolamentate dalla legislazione vigente.
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- I contenitori devono essere in PET, PVC, TETRABRIK e vetro;
- i contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita;
- i formati richiesti sono: bottiglie da 0.5 lt,
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	In 250 ml	assenti	Nitrati	mg/l	5
Coliformi fecali	In 250 ml	assenti	Nitriti	mg/l	assenti

Spore di Clostridi solfitoriduttori	ufc/100ml	Assenti			
Streptococchi fecali	In 250 ml	assenti	Residuo fisso	mg/l	<50 >500
Staphylococcus aureus	In 250 ml	assenti			

*secondo i limiti di legge

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- deve contenere almeno il 70 % di frutta e non contenere zuccheri aggiunti né coloranti

Tipologie richieste:

-Nettari e succhi di frutta (senza zuccheri aggiunti) contenenti il 70-100% di frutta al gusto di : pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, frutti rossi, mirtilli, ecc.

Confezionamento:

- Materiale di confezionamento ammesso: vetro , cartonte poliaccoppiato conformi alla legislazione vigente (D.M.21/03773 e succ. aggiornamenti)
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite
Conta delle colonie a 30°C	ufc/ml	1000
Muffe	ufc/ml	10
Lieviti	ufc/ml	10

*secondo i limiti di legge

BIBITE ANALCOLICHE GASSATE E PIATTE

Requisiti qualitativi:

-Le bibite gassate e non gassate devono essere preparate con acqua potabile ed acqua

minerale naturale e contenere una o più delle seguenti sostanze:

- succo di frutta
- infusi , estratti di frutta o di piante commestibili o amaricanti o aromatizzanti
- essenze naturali
- saccarosio (può essere sostituito dal destrosio nella misura del 10%)
- acido citrico, acido tartarico

-l'eventuale contenuto in alcol etilico non deve essere superiore all'1%

Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: vetro , o recipienti a chiusura ermetica e a fondo piano;
- .deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- i recipienti destinati a contenere le bibite devono avere forma e sistema di chiusura adatti a consentirne il lavaggio e la disinfezione;
- tali contenitori e il loro componenti non devono cedere piombo,arsenico,antimonio e altre sostanze nocive ;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Etichettatura :

Oltre alle indicazioni richieste dal D.L: 109/92, sulle etichette devono essere riportate :

- la menzione "gassato" quando il tenore di anidride carbonica è > 2 per lt.
La denominazione "gassosa" quando la bibita è incolore preparata con acqua potabile gassata ed edulcorata con saccarosio con l'eventuale aggiunta di acido citrico, acido tartrico ed essenza di limone. È vietata l'aggiunta di coloranti nella preparazione .
- La menzione "colorata con colori consentiti" quando sono state aggiunte sostanze coloranti innocue ai sensi delle vigenti disposizioni.
- i nomi dei frutti presenti nelle bevande analcoliche.
- La % complessiva del succo contenuto nelle bibite preparate con sciroppo, le quali devono avere , per ogni 100cc, un residuo secco < 10 gr ed un contenuto di succo naturale non < 12 gr o della quantità equivalente di succo concentrato o liofilizzato o sciroppato.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

BIBITE FUNZIONALI

Requisiti qualitativi:

- Le bibite funzionali devono essere preparate con acqua minerale naturale, succo di frutta naturale e aggiunta di sali minerali e fibre attive;
- non deve contenere né conservanti né coloranti l'eventuale contenuto in alcol etilico non deve essere superiore all'1%

Confezionamento:

- Materiale di confezionamento ammesso: vetro , o recipienti a chiusura ermetica e a fondo piano;
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- i recipienti destinati a contenere le bibite devono avere forma e sistema di chiusura adatti a consentirne il lavaggio e la disinfezione;

- tali contenitori e il loro componenti non devono cedere piombo,arsenico,antimonio e altre sostanze nocive;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Limiti di contaminazione : bibite analcoliche gassate, piatte e funzionali

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite
Carica batterica totale	ufc/gr	1x100000
Anaerobi Solfito riduttori	ufc/gr	<100
Salmonella	in 25 gr	Assenza
Clostridi solfito riduttori	ufc/gr	10
E.Coli	ufc/gr	<10
Staphylococcus aureus	ufc/gr	<100
Miceti	ufc/ml	10
Micotossine		Assenza

ZUCCHERO E DOLCIFICANTI

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

-Per zucchero o zucchero bianco è inteso il saccarosio depurato o cristallizzato, di qualità sana leale e mercantile, rispondente alle seguenti caratteristiche:

- a) polarizzazione almeno 99°/g;
- b) contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso;
- c) perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso;
- d) contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

- Il prodotto dovrà avere le caratteristiche richieste dalla L. 139/1980 e succ. mod.,
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

-gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Etichettatura :

L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92 e succ. mod. e integr.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

ZUCCHERO DIETETICO

Requisiti qualitativi:

- Meglio definibile come dolcificante ipocalorico, il prodotto dietetico necessita dell'autorizzazione del Ministero della Sanità;
- il prodotto è soggetto alle normative vigenti sui prodotti dietetici
- se semolato, o in polvere, 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:

- naturali: fruttosio
- artificiali: aspartame

Confezionamento:

Le confezioni dovranno essere integre, chiuse ed inoltre dovranno rispettare tutte le indicazioni della normativa vigente

ZUCCHERO DI CANNA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto non deve essere sottoposto ad alcuna raffinazione;
- non deve presentare impurità, modificazioni microscopiche o residui di insetti.

Etichettatura:

-L'etichettatura deve essere conforme al D.L. 109/92 e s.m.i.

MIELE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;

- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare il corredo enzimatico;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.
- non devono essere presenti residui di antibiotici o sostanze inibenti in genere

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite
Muffe	ufc/gr	<100

FRUTTA

FRUTTA FRESCA TAGLIATA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi:

- Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta;
- il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- i frutto deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato;
- può essere composta da:
 - mix di frutta fresca tagliata
 - un solo frutto tagliato

Confezionamento:

- richieste confezioni monoporzioni come ciotole in polipropilene termosaldate con film pelabile da 150 gr o buste in polipropilene da 90 gr complete di forchettina;
- la confezione deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente

BACCHE COMPONENTI DELLA MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

-devono essere :

- appartenenti alla I categoria;
- intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- di aspetto fresco non lavate;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;

Tipologie richieste:

-Fragole: provviste di calice e di un breve peduncolo verde fresco. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

-Uva da tavola bianca e nera: Italia, Regina, Americana, Olivella. Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo e se possibile ricoperti della loro pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BANANE COMPONENTI DELLA MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi:

-Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;

- sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento:

- mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>18±3%

ANANAS, COMPONENTE DELLA FRUTTA TAGLIATA E CONDIZIONATA E DELLA MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi

- I frutti devono essere:
 - interi, senza lesioni;
 - sani: sono esclusi i frutti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili ed in particolare privi di residui di fertilizzanti o antiparassitari;
 - privi di parassiti e di alterazioni dovute ai parassiti;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - privi di odore e/o sapore estranei;
 - privi di attacchi da roditori;
 - esenti da danni provocati dal gelo o dal sole, esenti da tracce di muffa.

Tipologie richieste

Abacà, Black e Red Jamaica, Cayenne, Green e Red Ripley, Porto Rico, Red Spanish

Confezionamento:

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>13±3%
---	---	--------

KIWI COMPONENTE DELLA MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
 - appartenenti alla I categoria;
 - interi, ma senza peduncolo;
 - ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli.
- Devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia non superiori a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
---------------------------------	---------------	---------------

DRUPACEE COMPONENTE DELLA MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi:

- Il frutto deve:
 - appartenere alla I categoria;
 - essere intero, di buona qualità, essere stato raccolto con cura;
 - sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
 - esenti da danni da gelo o basse temperature;
 - privo di umidità esterna anormale;
 - esente da odori e/o sapori estranei;
 - 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:

Albicocche: Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.

Si tollerano lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >12% ±3%

Ciliegie: Ferrovia, Duroni. munite di peduncolo

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >14% ±3%

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca / 61-67 mm / 73-80 mm

Si tollerano lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per

gli altri difetti; non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >12% ±3%

Durezza Polpa ≥2% Kg/cm² ±3%

Prugne e susine: Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.

Si tollerano lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti

di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >15% ±3%

Confezionamento:

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

POMACEE COMPONENTE DELLA MACEDONIA DI FRUTTA CONDIZIONATA E DELLA FRUTTA INTERA /TAGLIATA CONDIZIONATA

Requisiti qualitativi:

Il prodotto deve essere :

- appartenente alla I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- 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:

Mele: 65- 75 mm - Golden delicious, Morgenduft, Renette, Stark delicious.

-lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate.

-con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >12% ±3%

Durezza Polpa ≥4-7% Kg/cm² ±3%

Pere: 55-65 mm Abate Fetel, Williams.

- lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;

- con il peduncolo leggermente danneggiato.

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >10% ±3%

Durezza Polpa ≥4-7% Kg/cm² ±3%

Confezionamento:

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

CUCURBITACEE COMPONENTE DELLA MACEDONIA CONDIZIONATA E DELLA FRUTTA TAGLIATA CONDIZIONATA

MELONI

Requisiti qualitativi:

-Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;

- interi;

- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;

- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;

- di aspetto fresco;

- privi di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei;

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa con peduncolo non >2 cm.

Tipologie richieste:

- a polpa gialla o bianca.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

MOUSSE DI FRUTTA**Requisiti qualitativi:**

- Il contenuto di ogni confezione deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta;
- il frutto contenuto deve corrispondere alla specie botanica e alla cultivar dichiarati in etichetta;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- deve essere composta esclusivamente da purea/vellutata naturale al 100% derivante da pura frutta selezionata , non deve contenere zuccheri aggiunti e conservanti

Confezionamento:

- Richieste confezioni monoporzioni da 100 g monogusto e bigusto
- la confezione deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente;

SPREMUTE DI ARANCE (BIOLOGICHE)**Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve quindi:essere proveniente da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi,anticrittogamici, etc.) nel rispetto del Reg. CE n° 2092/91 del 24 giugno 1991;
- essere caratterizzato da un tenore in nitrati inferiore rispetto gli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale;
- deve essere reperito presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE 2092/91 del 24 giugno 1991 e successive modifiche ed integrazioni e più specificatamente per le aziende italiane con riferimento al D.L. 220 del 17 marzo 1995 ed ai controlli da parte di uno degli enti autorizzati;
- essere di I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esente da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un sufficiente 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.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).

Confezionamento:

- Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:
- cassette di legno o cartone per alimenti;
- tutti i prodotti devono essere accompagnati da etichetta. L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Reg. CE 2092/91, modificato dal Reg. Cee 1935/95;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici **U.d.m.** **Valore**

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>10±3%
Acidità (ac. citrico min.)	g/kg polpa	>5±3%
R.S.R./acidità	%	>6±3%

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

LATTE UHT INTERO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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.
- deve contenere almeno il 3,2 % di grasso.

Confezionamento:

- Materiale di confezionamento ammesso: vetro , cartonte poliaccoppiato conformi alla legislazione vigente;
- confezioni da 250 ml;
- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico -fisico	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Grasso	%	>3,2±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/ gr	Assenza	Acidità	°SH	<7±3%

*limite di legge

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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.
- deve contenere almeno l'1,8 % di grasso.

- Confezionamento:

- Materiale di confezionamento ammesso: vetro , cartonte poliaccoppiato conformi alla legislazione vigente;
- confezioni da 250 ml;
- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Grasso	%	>1,8±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/ gr	Assenza	Acidità	°SH	<7±3%

*limite di legge

FORMAGGI PASTA FILATA FRESCA PER FARCITURA PANINI E FOCACCE CONFEZIONATI

MOZZARELLA/FIORDILATTE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 100000	Umidità	%	<60 ±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/ gr	Assenza			
Staphylococcus aureus *	ufc/ gr	<1E3			

*limite di legge

FORMAGGI PASTA FILATA CON STAGIONATURA PER FARCITURA PANINI FOCACCE E TRAMEZZINI CONFEZIONATI

PROVOLA

Requisiti qualitativi:

- Prodotto da puro latte vaccino fresco;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere maturo e riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- il grasso minimo deve essere il 44% sulla s.s.;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Umidità	%	< 45 ±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Grasso	%	> 44±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/ gr	Assenza			
Staphylococcus aureus *	ufc/ gr	<1E3			

*limite di legge

SCAMORZA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico -fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Umidità	%	< 45 ±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Grasso	%	> 44±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/ gr	Assenza			
Staphylococcus aureus *	ufc/ gr	<1E3			

*limite di legge

PROVOLONE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Umidità	%	< 40±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/25 gr	Assenza			

*limite di legge

CACIOCAVALLO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Umidità	%	< 40±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/25 gr	Assenza			

*limite di legge

FORMAGGI SEMIDURI PER FARCITURA PANINI , FOCACCE E TRAMEZZINI CONFEZIONATI

FONTAL

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi primari e secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Grasso	%	> 45±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Umidità	%	<40 ±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/25 gr	Assenza			

*limite di legge

FONTINA D.O.P.**Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Grasso	%	> 45±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Umidità	%	<40 ±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/25 gr	Assenza			

* limite di legge

EDAMER

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare una pasta chiara ,morbida ed elastica, ma consistente al taglio, con pochi buchi di media grandezza;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Grasso	%	Min 40
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Umidità	%	Max 47
Listeria monocytogenes*	ufc/25 gr	Assenza			

* limite di legge

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (EMMENTHAL, GROVIERA,)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;

- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	ufc/gr	≤ 1000	Grasso	%	> 45±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza	Umidità	%	<35 ±3%
Listeria monocytogenes*	ufc/25 gr	Assenza			

* limite di legge

YOGURT INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO CON FRUTTA O CEREALI

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato l'uso di addensanti e gelificanti.
- 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 che non deve superare il 30% sul prodotto finito ,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”; i parametri chimico –fisici devono essere i seguenti :
 - pH: 3,5 – 4,5 +/-3%
 - Acidità:>40 °SH +/-3%
 - Aromi frutta: > 12 % +/-3%.
- Lo yogurt di tipo intero deve avere sostanza grassa non inferiore al 3%.;
- devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.
- gli additivi devono essere assenti.

Tipologie richieste:

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o cereali

Confezionamento:

Le confezioni, originali e sigillate da 125 g, devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Limiti di contaminazione

Parametri	Limiti
Germi specifici di fermentazione vivi	$> 8 \times 10^9$ u.f.c /g
Coliformi	10 u.f.c/g
Staphylococcus aureus	Assenti in 1 g
Salmonella spp	Assenza in 25 g in tutte le u.c.
Lieviti	10 u.f.c /g
Muffe	10 u.f.c /g

YOGURT CON FERMENTI LATTICI ATTIVI

Requisiti qualitativi :

- Oltre ai fermenti lattici, deve contenere anche microrganismi probiotici come *Bifidobacterium BB12*, *Lattobacillus paracasei*, *Lattobacillus rhamnosus*;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- è vietato l'uso di addensanti , gelificanti e conservanti;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- devono essere esclusi i prodotti tra i cui ingredienti figurino aromi diversi dagli aromi naturali.
- gli additivi devono essere assenti.

Tipologie richieste:

- yogurt bianco
- yogurt alla frutta

Confezionamento:

- bottigliette in PEHD sigillate con capsule in alluminio e tappo a vite;
- le confezioni, originali e sigillate da 125 -200 gr devono essere integre, non bombate ed il prodotto non deve presentare ammuffimenti e altre alterazioni o modificazioni delle caratteristiche organolettiche tipiche.

Limiti di contaminazione e caratteristiche microbiologiche

Parametri	Limiti
Germi specifici di fermentazione vivi	$> 8 \times 10^9$ u.f.c /g
Coliformi	Assenti u.f.c/g
Germi Patogeni	Assenti u.f.c. / 25g

Lieviti	10 u.f.c /g
Muffe	10 u.f.c /g
E.Coli	Assenti u.f.c. / 25g
Fermenti lattici vivi alla produzione	Min.100.000.000u.f. c/g
Fermenti lattici vivi probiotici alla scadenza	Min.1.000.000.000u.f. c/g

GELATO INDUSTRIALE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto è industriale e deve essere conforme alle normative vigenti;
- dovranno essere privi 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- sono consentiti gli additivi previsti per i gelati dal D.M. 27/2/96 n.209.non è ammesso l'uso di coloranti

Tipologie richieste:

- coppette o biscotto con gelato, coni, stecchi
- gusti vaniglia, cioccolato, frutta ecc.

Confezionamento:

- confezioni monoporzione
- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Conta delle colonie a 30°C	ufc/gr	≤ 500000			
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/25gr	Assenza			
Staphylococcus aureus *	ufc/ gr	<1E2			
Enterobatteriacee (**)	Ufc/ml	m=10 M=100			

* limite di legge

**n=5 numero di unità che costituiscono il campione da analizzare
 c= 0 numero di unità con valore superiore a m, ma non superiore a M
 c= 2 numero di unità con valore superiore a m, ma non superiore a M

SALUMI PER FARCITURA PANINI FOCACCE E TRAMEZZINI CONFEZIONATI

PROSCIUTTO CRUDO DI PARMA DOP

Requisiti qualitativi:

- Prosciutto a denominazione di origine protetta;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Conta delle colonie a 30°C	ufc/gr	≤ 10000	Umidità	%	35-45±3%
Coliformi totali	ufc/gr	1000	Grassi	%	8-10±3%
Clostridi solfito riduttori	ufc/gr	10			
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/25gr	Assenza			
Staphylococcus aureus *	ufc/ gr	100			
Enterococchi	Ufc/g	1000			

* limite di legge

PROSCIUTTO (COTTO) DI PRAGA

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- non deve contenere polifosfati aggiunti e glutine

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Conta delle colonie a 30°C	ufc/gr	≤ 100000	Umidità	%	58-62±3%
Coliformi totali	ufc/gr	1000	Grassi	%	6-10±3%
Clostridi solfito riduttori	ufc/gr	10			
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/25gr	Assenza			
Staphylococcus aureus *	ufc/ gr	50			
Enterococchi	Ufc/g	50			

* limite di legge

SPECK

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Conta delle colonie a 30°C	ufc/gr	≤ 10000	Umidità	%	29-45±3%
Coliformi totali	ufc/gr	1000	Grassi	%	25-40±3%
Clostridi solfito riduttori	ufc/gr	10	Proteine	%	20-24±3%
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza			
Listeria monocytogenes*	ufc/25gr	Assenza			
Staphylococcus aureus	ufc/ gr	100			
Enterococchi	Ufc/g	1000			

* limite di legge

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata con a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni;
- 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 compatto ed adatto ad essere affettato;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto, se privato del budello;
- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.
Conta delle colonie a 30°C	ufc/gr	≤ 10000		
Coliformi totali	ufc/gr	1000		
Clostridi solfito riduttori	ufc/gr	10		
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza		
Listeria monocytogenes*	ufc/25gr	Assenza		
Staphylococcus aureus	ufc/ gr	100		
Enterococchi	Ufc/g	1000		

* limite di legge

ARROSTO DI TACCHINO PER LA FARCITURA DI PANINI E FOCACCE CONFEZIONATI**Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata con carne di tacchino per il 83% ;
- non deve contenere fonti di glutine
- deve essere cotto al forno dopo zangolatura ,tagliato confezionato sottovuoto e pastorizzato
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Etichettatura:

-Deve riportare la lista degli ingredienti conformemente alle vigenti normative comunitarie e nazionali in materia di etichettatura dei prodotti alimentari e la tracciabilità degli OGM

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto,
- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite
E.Coli	ufc/gr	<10
Clostridi solfito riduttori	ufc/gr	<10
Salmonella spp*	ufc/ 25 gr	Assenza
Listeria monocytogenes*	ufc/25gr	Assenza
Staphylococcus aureus	ufc/ gr	<20

CAFFÈ THE E INFUSI

CAFFÈ IN GRANI MACINATO ALL'ISTANTE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e miscela di caffè 30% arabica e 70% robusta ;
- i grani devono essere puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- caffè miscela in grani
- caffè 100% arabica in grani

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CAFFÈ DECAFFEINATO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere fornito: caffè miscela;

- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: Coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- 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;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste

- caffè decaffeinato miscela macinato 70% Robusta 30% Arabica
- caffè solubile decaffeinato

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

THE SOLUBILE SENZA ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da umidità anomala e grumi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- the solubile al limone senza zucchero

Confezionamento:

- sacchetto termosaldato
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili *	ufc/gr	10000	Umidità	%	6-10 ±3%
Coliformi	ufc/g	10			
Salmonella	ufc/25g	Assente			
Muffe e lieviti *	ufc/gr	100			

* limite di legge

CAMOMILLA SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da umidità anomala e grumi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- sacchetto termosaldato;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Muffe e lieviti *	ufc/gr	100	Umidità	%	6-10 ±3%

* limite di legge

ORZO SENZA ZUCCHERO

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- la miscela deve contenere orzo maltizzato ,segale e cicoria;
- deve avere le seguenti caratteristiche chimico fisiche:

umidità : max 5,0%

caffaina < 0,3%

pH : max 5,5

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- sacchetto termosaldato
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Tipologie richieste :

- miscela di orzo tostato macinato
- orzo liofilizzato solubile

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Carica batterica totale *	ufc/gr	10000	Umidità	%	Max 5 %
Coliformi *	ufc/g	10			
Salmonella*	ufc/25g	Assente			
Muffe e lieviti *	ufc/gr	100			

* limite di legge

LATTE SCREMATO IN POLVERE

Requisiti qualitativi:

- Il prodotto deve consistere in latte scremato in polvere granulare a solubilità istantanea
 - il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
 - 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;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Deve avere le seguenti caratteristiche chimico fisiche :

umidità : max 4,0%

materia grassa: max 1,25%

acidità : max 0,15% in ac. lattico se secondo ADAMI

Confezionamento:

- confezione termosaldata;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Carica batterica totale *	ufc/gr	10000	Umidità	%	Max 4%
E.Coli *	ufc/g	Assente			
Salmonella*	ufc/25g	Assente			
Muffe e lieviti *	ufc/gr	100			

* limite di legge

PREPARATO PER BEVANDE AL GUSTO DI CIOCCOLATO

- il prodotto deve consistere in latte scremato in polvere granulare a solubilità istantanea, cacao magro 18% ;
 - il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
 - 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;
 - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- Deve avere le seguenti caratteristiche chimico fisiche :

umidità : max 3,5 ,0%

materia grassa: max 1,7 %

Confezionamento:

- confezione termosaldata;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore limite	Parametro chimico –fisico	U.d.m.	Valore
Carica batterica totale *	ufc/gr	10000	Umidità	%	Max 4%
E.Coli *	ufc/g	Assente			
Salmonella*	ufc/25g	Assente			
Muffe e lieviti *	ufc/gr	100			

* limite di legge

VERDURE FRESCHE

INSALATA IV GAMMA E CONFEZIONI MONODOSE DI ORTAGGI

Requisiti qualitativi

- Le verdure devono provenire da coltivazioni italiane, essere di prima qualità, fresche di stagione, giunte a maturazione in modo naturale;
- le verdure non devono avere odori particolari nè retrogusti avvertibili;
- devono essere esenti da qualsiasi difetto e di qualunque origine che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi (geli, parassiti, animali).

Tipologie richieste :

- .insalata mista confezionata in ciotole trasparenti in polipropilene termosaldate con film pelabile e set di condimento;
- insalata verde confezionata in ciotole trasparenti in polipropilene termosaldate con film pelabile e set di condimento;

Limiti di contaminazione : Verdure e ortaggi della IV gamma

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore limite
Conta delle colonie a 30 °C	ufc/g	5.000.000
Coliformi fecali	ufc/g	1000
E.Coli*	ufc/g	<100
Yersinia Enterocolica	ufc/25g	Assente
Muffe*	ufc/g	<200
Salmonella	ufc/ 25gr	Assente
Lysteria monocytogenes	Ufc/25g	Assente

VERDURE COMPONENTI LE INSALATE IV GAMMA

ORTAGGI A FRUTTO

POMODORI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - interi;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il “dorso verde” o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell’epidermide, ammaccature, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali:

- tondi
- costoluti
- oblungi o allungati
- ciliegia o a grappolo.

Confezionamento:

- sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all’impilamento e al facchinaggio.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>2,5±3%

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;

Sono ammessi i seguenti difetti :

- leggero difetto di forma e sviluppo
- leggero difetto di colorazione dell'epidermide
- leggerissime ammaccature
- leggera curvatura

Confezionamento:

-gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

PEPERONI

Requisiti qualitativi :

- Devono essere appartenenti alla I categoria;
- interi privi di lesioni non cicatrizzate, esenti da bruciature di sole, di aspetto fresco e gradevole
- muniti di peduncolo che può essere leggermente danneggiato o tagliato purché il calice risulti integro, praticamente esenti da macchie
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- i buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie esclusa quella data dallo sviluppo dei semi, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti.

-La larghezza dei frutti non deve essere inferiore a:

- I) peperoni dolci lunghi: 30mm
 - II) peperoni dolci quadrati, senza punta: 50 mm
 - III) peperoni dolci quadrati appuntiti: 40 mm
 - IV) peperoni dolci di forma appiattita: 55 mm
- . Dovranno avere un peso variabile da 150 ai 300 g

Tipologie richieste

Peperoni dolci : tipi commerciali:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

Confezionamento:

-gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

ORTAGGI A FOGLIA

Requisiti qualitativi:

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo 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
- per la varietà cicoria bianca, invidia riccia, invidia scarola, radicchio rosso, lattuga a cappuccio, la foglia deve presentarsi sana, non gialla o rinsecchita
- per la varietà le foglie devono presentarsi sane, carnose, di colore verde intenso, di aspetto fresco e turgido, privo di macchie nere, di sviluppo normale, consistente, con picciolo corto.

Tipologie richieste

- cicoria, cicoria catalogna
- radicchio trevisano, radicchio di Chioggia
- lattuga cappuccio
- indivia riccia, scarola
- rucola a mazzi

Confezionamento:

-gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- il prodotto dovrà presentarsi compatto, carnoso, con assenza di getti laterali e le guaine picciolari ben ingrossate e bianche;
- i prodotti devono essere interi e con radici asportate con un taglio netto alla base;
- i grumoli devono essere consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili all'esterno;
- le radici devono essere asportate con taglio netto alla base del grumolo;
- la lunghezza della parte centrale non deve superare i cm 10. Le guaine esterne devono essere serrate e carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale. Il diametro non deve essere inferiore a 6 cm (D.M. 25 agosto 1972)

ORTAGGI A RADICE

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- devono essere lisce, intere, sane, senza lesioni o alterazioni che possano compromettere la conservazione fino al momento dell'utilizzo;
- devono essere consistenti, cioè senza alcun segno di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose, non biforcute, spaccate;
- pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute;
- le foglie devono essere strappate o tagliate vicino al colletto senza tagliare le radici;
- devono essere prive di odori e sapori anomali;
- è' ammessa una colorazione verde o rosso violacea al colletto per un massimo di 1 cm, nelle carote lunghe fino a 8 cm, ed un massimo di 2 cm per le carote più lunghe.

Tipologie richieste :

- carote novelle a varietà piccola: 10/40 mm di diametro oppure 20/150 g di peso;
- carote a radice grande: 20/40 mm di diametro oppure 50/150 g di peso.

Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	%	>6±3%

Confezionamento:

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

Parametri microbiologici delle verdure pronte al consumo	U.d.m.	Valore limite
Conta delle colonie a 30 °C	ufc/g	1.000.000
Coliformi totali	ufc/g	2000
Clostridi solfito riduttori	ufc/g	10
E.Coli	ufc/g	100
Staphylococcus aureus	ufc/ gr	100
Enterococchi	Ufc/g	1000

*limiti di legge

MATERIALI NO FOOD

VASCHETTA MONOPORZIONE IN POLIPROPILENE CON COPERCHIO/FILM TERMOSIGILLABILE

Vaschetta monoporzionata 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 DI PLASTICA

Devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa vigente

In polistirolo atossico, di colore bianco lucido con colorante idoneo al contatto alimentare. Bordi allineati, stabili e facilmente divisibili uno dall'altro. Conforme a quanto previsto dal D.M. 21/03/1973 e s.m.i...

Dovranno essere composti di materiale che garantisca una biodegradabilità di almeno il 90%. La parte biodegradabile dovrà essere composta di cellulosa pura di primo impiego.

Le ditte dovranno fornire prova dell'omologazione del materiale delle stoviglie a perdere

- Coppetta: Diametro mm 150

- Bicchiere: Capacità 200 cc., bocca diametro 73 mm ca, base diametro 48 mm ca.

SET DI POSATE DI PLASTICA E TOVAGLIOLO PER INSALATONE E FRUTTA CONDIZIONATA

Posate (forchetta, coltello, cucchiaio, cucchiaino) in polistirolo atossico, di colore bianco lucido 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

Il tovagliolo deve essere composto da ovatta di cellulosa assolutamente atossica, a doppio velo, tinta unita dicoloro bianco.

- Tovagliolo: Dimensioni mm 330x330 in set

PALETTE PER DISTRIBUTORI AUTOMATICI

Il prodotto deve essere in polistirolo cristallo, idoneo al contatto con sostanze alimentari. Confezionato in imballi sigillati.