

ALLEGATO 1**QUALITA' DELLE MATERIE PRIME
SCHEDE MERCEOLOGICHE****PANE COMUNE**

CARATTERISTICHE	Tipo artigianale, a lievitazione naturale, con farina di frumento tipo "0" o "1", preparato con modalità previste dalla L. 4.7.1967 n.580. Le farine devono avere un contenuto in umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate come previsto dall'art. 7 della suddetta legge e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito. La farina impiegata non deve risultare artificiosamente addizionata di crusca. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato. Il pane grattugiato deve essere ottenuto esclusivamente dalla macinazione di pane comune secco avente i requisiti sopra detti.
MODALITA' FORNITURA	Deve essere di produzione giornaliera e non conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato. Deve essere fornito in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti, lavabili e muniti di copertura e chiusura.
ANALISI ORGANOLETTICA	Deve possedere le seguenti caratteristiche: -crosta dorata e croccante; -la mollica deve essere morbida, ma non collosa; a porosità uniforme -alla rottura o al taglio deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica; -il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

CARATTERISTICHE	Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nella L.440/71. Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola di buona qualità ricavata dalla macinazione di grani duri, con umidità massima 12,5%, ceneri da 0,7% a 0,85 %, cellulosa da 0,2% a 0,45%, sostanze azotate 10,5%, acidità 4. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Deve essere di produzione nazionale .
MODALITA' FORNITURA	Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: a) tempo di cottura; b) resa (aumento di peso con la cottura) c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche(assenza di collosità, spaccature, ecc.). Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.

PASTE SECHE ALL'UOVO

CARATTERISTICHE	Prodotte con semola di grano duro e almeno 4 uova fresche, intere, di gallina per kg. di semola.La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola)
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari

PASTE FRESCHE ALL'UOVO - GNOCCHI DI PATATE

CARATTERISTICHE	<p>Devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- prodotti con buona tecnica di fabbricazione in accordo con L.580/67;- esenti da odori e sapori anomali dovuti a inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;- buone caratteristiche microbiche; <p>Gli gnocchi devono essere prodotti con farina di grano tenero tipo "0" o "00", patate, sale ed acqua, devono avere consistenza soffice e non gommosa, non si devono disfare in cottura, devono essere esenti da odori e sapori anomali da inaridimento e/o errate tecniche di conservazione, privi di corpi estranei e/o impurità.</p> <p>Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti con etichettatura conforme alle norme vigenti. Devono essere riportati il peso netto alla fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità, la data di produzione.</p> <p>Gli gnocchi(di patate o di semolino) devono essere confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva(DPCM 311/97);le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.</p>

RISO

CARATTERISTICHE	<p>Deve essere conforme alla L. 18.3.58, n.325.</p> <p>E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale; possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà.</p> <p>Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni vigenti. Dovrà tenere la cottura per non meno di venti minuti senza che i grani si deformino.</p> <p>Dovrà essere di provenienza italiana.</p> <p>Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe e alterazioni di tipo microbiologico.</p> <p>Dovrebbe essere di tipo integrale e/o parboiled nelle varietà richieste a seconda delle preparazioni gastronomiche.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Deve essere confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice.</p>

POMODORI PELATI

CARATTERISTICHE	<p>Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art.2 del D.P.R. 11.4.75, n.428.</p> <p>Devono essere maturi, sani, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore odore e sapore del pomodoro maturo.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Ogni contenitore deve riportare le seguenti dichiarazioni:</p> <ul style="list-style-type: none">- denominazione e tipo di prodotto;- peso sgocciolato- nome della ditta produttrice- nome della ditta confezionatrice;- luogo di produzione;- data di scadenza. <p>Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% per confezioni di peso compreso tra 1 e 5 kg.</p> <p>Il peso sgocciolato non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%.</p> <p>I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.</p> <p>La banda stagnata deve rispettare i limiti imposti dalla normativa vigente per la cessione di piombo totale (in mg/kg).</p>

LEGUMI SECCHI

CARATTERISTICHE	<p>I legumi secchi devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none">- puliti;- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc.)- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o di stoccaggio;- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13 %).
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Il confezionamento deve avvenire in sacchi di juta di peso da 5 a 20 kg.</p>

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

CARATTERISTICHE	<p>Devono essere sani e resistenti al trasporto, senza difetti che ne riducano la conservabilità, senza odori estranei, senza terra né umidità aggiunta allo scopo di aumentare il peso, senza residui di fitofarmaci, pesticidi, additivi, ecc.</p> <p>Per i prodotti provenienti da agricoltura biologica e/o biodinamica deve esistere apposita certificazione da parte di uno degli Enti preposti ai controlli, autorizzati a livello ministeriale. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto delle etichette, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale, il nome dell'organismo di controllo</p> <p>Gli ortaggi a bulbo non devono essere germogliati né trattati con raggi gamma. I tuberi (patate) non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale, di germogliazione incipiente, né di germogli filanti; non devono presentare marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi di microrganismi, insetti o altri parassiti, né danni da trattamenti antiparassitari; devono risultare pulite, senza terra o sabbia aderenti; non devono avere odore o sapore particolari di qualunque origine, avvertibili prima o dopo la cottura</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Devono essere solidi, costruiti a regola d'arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.</p> <p>Per i prodotti di qualità extra l'imballaggio deve essere nuovo.</p> <p>Ogni confezione deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea. In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e calibro diversi da quelli dei prodotti visibili. Gli imballaggi devono riportare le seguenti indicazioni:</p> <ul style="list-style-type: none"> - denominazione e sede della ditta confezionatrice; - prodotto, varietà e tipo; <p>Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballi stessi.</p>

CARNI

CARATTERISTICHE	<p>Le carni bovine e suine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto, dovranno avere i requisiti di conformità al D.Lgs. 286/94.</p> <p>La fornitura di tutte le carni dovrà tassativamente provenire da allevamenti nazionali riconosciuti a norma CEE. A dimostrazione del predetto requisito si dovrà produrre copia autentica del Decreto del Ministero della Sanità con il quale è stata riconosciuta l'idoneità dello stabilimento.</p>
-----------------	--

POLLO - TACCHINO

CARATTERISTICHE (BUSTI DI POLLO EVISCERATI – PETTI DI POLLO – FESA DI TACCHINO)	<p>Le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti riconosciuti CEE; conformi ai D.P.R 503/82 e 559/92, da animali in possesso delle migliori caratteristiche organolettiche e tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente. Dovranno essere di classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), allevati razionalmente a terra e macellati da non più di 3 giorni e da non meno di 12 ore; di età inferiore a 10 settimane, sani ed in ottimo stato di nutrizione, completamente spiumati, privi di callosità sternale e con ottime caratteristiche di freschezza rilevabili dall'esame organolettico. I tacchini devono avere un'età compresa tra 14 settimane e 8 mesi ed essere di classe A. Non dovranno presentare lesioni, rotture o menomazioni e alterazioni di qualsiasi genere. I busti di pollo dovranno essere completamente svuotati di tutti gli organi addominali e pelvici (interiora e rigaglie) e di qualsiasi residuo organico; privi di testa, collo e zampe, precisando che i busti dovranno essere pronti per la cottura senza dover ricorrere ad ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta.</p> <p>Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogene e non deve avere residui di antibiotici</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare in etichetta la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata (che non deve essere inferiore a 10 gg. dal momento della consegna), la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie e il</p>

	<p>taglio. Il trasporto deve avvenire a una temperatura compresa tra -1°C e +4°C.</p>
--	---

CARNI BOVINE

CARATTERISTICHE	<p>Devono essere conformi alla normativa vigente. Presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica, comprese le indicazioni relative alla tracciabilità . Dovranno provenire da animali perfettamente sani, in buono stato di conservazione, nati allevati e macellati in Italia, macellati sotto i 24 mesi di età e che siano stati alimentati con mangimi ogm-free. I bovini devono essere di peso compreso tra 250 e 320 Kg.(riferito alla carcassa). La carne deve presentare una modica quantità di grasso di copertura ma senza grasso di infiltrazione muscolare; dovrà essere di bell'aspetto , grana fine, consistente , succosa e tenera, di colore rosso-roseo e prima della cottura non deve risultare bagnata per fuoriuscita di acqua libera; deve avere almeno 4 giorni di frollatura in frigorifero a 2-4°C. Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni.Non devono presentare alterazioni microbiche o fungine.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare etichette chiare e leggibili in ottemperanza col Regolamento CEE 1760/00 (tracciabilità del prodotto) e con le vigenti normative. Il trasporto deve avvenire a T comprese tra -1°C e +7°C.</p>

LATTE

CARATTERISTICHE	<p>Deve essere del tipo fresco, pastorizzato intero o parzialmente scremato, di provenienza nazionale. Le cariche microbiche devono rientrare nei limiti previsti dal D.P.R. 14.1.97, n.54</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono riportare la data di scadenza. Devono essere usati recipienti opachi o resi tali dall'imballaggio, asettici in modo tale che le variazioni chimiche, fisiche ed organolettiche siano ridotte al minimo. Durata massima 4 giorni. Deve essere trasportato con mezzi idonei al mantenimento delle temperature prescritte dalla normativa (0°C -+4°C).</p>

FORMAGGI

CARATTERISTICHE GENERALI	<p>Devono rispondere ai requisiti richiesti dalla L.19.2.92, n.142 e dal D.P.R.14.1.97, n.54; non devono presentare alterazioni esterne o interne(sapore e odore di ammoniaca, gusto piccante molto pronunciato, annerimento della pasta più vicina alla crosta, essiccamento eccessivo con spaccatura della pasta, irrancidimento, a 10-12°C gli altri. Il contenuto in grasso sulla sostanza secca dovrà essere minimo del 32%. Non devono contenere conservanti. La mozzarella deve avere una percentuale di grasso sulla sostanza secca del 16-20 % ed umidità massima del 65%.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Devono essere trasportati con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature comprese tra 0°C e + 4°C. Le mozzarelle devono essere di piccola pezzatura e consegnate non oltre 48 ore dalla data di produzione; sulla confezione deve essere riportata la data di produzione e di scadenza.</p>

UOVA

CARATTERISTICHE	<p>Dovranno essere di gallina, di provenienza nazionale, fresche ed avere le caratteristiche previste dal Reg. CEE 1907/90, 1274/91 e D.Lgs. 4.2.93, n.65. Per le preparazioni gastronomiche che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per uova pastorizzate conformi alla suddetta normativa. Non andranno usati residui di confezioni già aperte. Devono essere esenti da odori estranei, di prima qualità, cat. A extra, pezzatura da 65 a 70 gr., guscio sano, senza incrinature e pulito, con camera d'aria non superiore a 4mm., albume chiaro, limpido ed esente da corpi estranei. Le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, né refrigerate al di sotto dei + 5°C, né essere state pulite con procedimento umido.</p> <p>Non devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali; tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo e aggiornato. Si richiede che vengano altresì dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producano le uova come da art.11 del Reg. CEE 95/69.</p> <p>Divieto assoluto di consumo di uova non completamente cotte.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechine su uno dei lati esterni in modo leggibile:</p> <ul style="list-style-type: none">- nome, ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;- numero distintivo del centro di imballaggio;- categoria di qualità e di peso,- numero delle uova imballate;- data di durata minima e raccomandazioni per immagazzinamento e utilizzazione;- riferimento al sistema di allevamento. <p>Conformità ai Regolamenti CEE 1907/90, 1274/91, 2167/93</p>

OLI PER CONDIMENTO E/O COTTURA

CARATTERISTICHE	<p>Olio extra-vergine di oliva (D.M. 31.10.87, n.509); acidità non superiore all'1% espressa come acido oleico, ricavato dalla prima spremitura meccanica delle olive dell'ultimo raccolto, di produzione nazionale e che non abbia subito manipolazioni chimiche, ma solo lavaggio, sedimentazione e filtrazione.</p> <p>Non deve presentare alterazioni per irrancidimento, odore disgustoso di putrido, fumo o muffa.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Deve essere confezionato in lattine o bottiglie di vetro di colore molto scuro.</p>

BURRO

CARATTERISTICHE	<p>Deve essere conforme alle: L. 23.2.56, n.1525; L.13.5.83, n.202 e L.19.2.92, n.142 e D.P.R. 54/97.</p> <p>Deve avere un contenuto in materia grassa non inferiore all'80%.</p> <p>Deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido né presentare alterazioni di colore sulla superficie.</p> <p>Deve essere ottenuto da panna pastorizzata e senza additivi.</p> <p>Deve presentare buone caratteristiche microbiche.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Pani da 250-500 grammi sigillati con requisiti previsti dal D.L.109/92; pani da 10 a 20 kg. coi requisiti previsti dalla L. 1526/56 e D.M. 21.3.73 per i requisiti dei contenitori.</p> <p>Può essere richiesta certificazione analitica comprovante la genuinità del prodotto e il buono stato di conservazione.</p> <p>Il prodotto dovrà essere accompagnato nel trasferimento da un documento indicante il nome della ditta speditrice, del vettore, della ditta destinataria, oltre alla denominazione del prodotto, il peso netto e la data di scadenza; per ogni partita dovrà essere specificato il luogo di provenienza.</p>

ERBE AROMATICHE E SPEZIE

CARATTERISTICHE	Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; non devono essere soggette ad attacchi parassitari. Devono essere preferibilmente allo stato naturale (chicchi, foglie, semi, ecc.) e non ridotte in polveri; devono essere triturate e macinate al momento dell'uso.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Le confezioni devono essere intatte e conformi alla normativa vigente.

SALE

CARATTERISTICHE	E' preferibile l'uso di sale marino, di tipo commestibile e deve essere esente da impurità e corpi estranei.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Confezioni da 1 kg. che devono rispondere alle normative vigenti.

PRODOTTI SURGELATI

CARATTERISTICHE	Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 27.1.1992, n.110 e succ. modifiche; D.L.30.12.92, n.531).Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo. Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciatore da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Deve essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.
TIPOLOGIE CONSENTITE	Zucchine, patate a spicchi, fagiolini, piselli, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, verdure miste per minestrone, pesce e molluschi al naturale.

ACQUA MINERALE

CARATTERISTICHE	Acqua minerale naturale, non addizionata con anidride carbonica ; per quanto riguarda le caratteristiche chimico - fisiche, oltre al rispetto dei parametri di legge, è preferibile utilizzare acque mediamente mineralizzate (non oligominerali) e con contenuto più basso possibile di nitrati.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Bottiglie di vetro scuro o PET. Etichetta conforme alle disposizioni di legge.

VINO ROSSO E VINO BIANCO

E' ammesso l'uso del vino da tavola, bianco, o rosso per le preparazioni culinarie
--