

**derrate alimentari per merende
(schede tecniche)**

INDICE

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

• Prescrizioni generali comuni a tutti i prodotti	4
• Modalità di consegna comuni a tutte le derrate alimentari	6
• Specifiche generali per i prodotti biologici	6
• Prodotti dietetici per l'infanzia	8
• ELENCO ALFABETICO DEI PRODOTTI RICHIESTI PER LE MERENDE:	
– ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE	9
– BISCOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA	10
– BISCOTTI SECCHI (FROLLINI) BIOLOGICI - FILIERA CORTA	11
– BISCOTTI SECCHI (FROLLINI) SENZA LATTE E UOVO	12
– BISCOTTI SECCHI (FROLLINI) SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO	13
– BISCOTTO GRANULATO	14
– CACAO DOLCE SOLUBILE	15
– CAMOMILLA GRANULARE Istantanea	16
– CAMOMILLA IN FILTRI	17
– CIAMBELLA SEMPLICE (prodotto fresco da forno) - FILIERA CORTA	18
– CIAMBELLA con FRUTTA A PEZZI (prodotto fresco forno) - FILIERA CORTA	19
– CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA	20
– CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA senza saccarosio	21
– CRACKERS	22
– CREMA DI CEREALI E ORZO	23
– CREMA DI RISO	24
– CROSTATA CON CONFETTURA (prodotto da forno)	25
– FARINA LATTEA AL RISO	26
– FARINA LATTEA GUSTI VARI	27
– FETTE BISCOTTATE	28
– GELATO (COPPETTA)	29
– GELATO DI SOIA	30
– LATTE DI MANDORLA	32
– LATTE DI RISO	33
– LATTE DI SOIA	34
– LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO INTERO - FILIERA CORTA	35
– LATTE VACCINO FRESCO PAST. PAR. SCREM. - FILIERA CORTA	36
– MARITONNO – FILIERA CORTA	37
– MIELE MILLEFIORI E ACACIA - FILIERA CORTA	38

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

- OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA	40
- OMOGENEIZZATI FRUTTA	42
- FRUTTA BIOLOGICA FRESCA	43
- ORZO TOSTATO SOLUBILE	49
- PANE COMUNE FRESCO (FILETTA) - FILIERA CORTA	50
- PANE COMUNE FRESCO (PANINO) - FILIERA CORTA	52
- PANE INTEGRALE/SEMINTEGRALE FRESCO (FILETTA/PANINO) - FILIERA CORTA	54
- SALE MARINO IODATO FINO	56
- SUCCHI DI FRUTTA	57
- SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO	58
- TE' DETERMINATO IN FILTRI	59
- TE' VERDE IN FILTRI	60
- YOGURT ALLA SOIA	61
- YOGURT BIOLOGICO CREMOSO ALLA FRUTTA	62
- YOGURT BIOLOGICO CREMOSO MAGRO	64
- ZUCCHERO GREZZO DI CANNA	65
- ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO	66
• PRODOTTI SENZA GLUTINE	67

PRESCRIZIONI GENERALI COMUNI A TUTTI I PRODOTTI

Tutti i prodotti richiesti nel Capitolato di appalto, devono essere conformi alle disposizioni legislative in tema di igiene e sicurezza alimentare e loro successive modifiche e/o integrazioni, nonché a quanto previsto dal Regolamento Locale di Igiene ed a tutte le disposizioni legislative in materia di tracciabilità e rintracciabilità.

Nella predisposizione del presente documento non sono stati citati i riferimenti legislativi specifici per i singoli prodotti alimentari oggetto dell'appalto, nonché quelli relativi al loro confezionamento, etichettatura, conservazione, trasporto, tracciabilità, ma si intende che tutte le norme in vigore e le successive modifiche e/o integrazioni devono essere rispettate per ogni singola derrata oggetto dell'appalto e per tutta la durata dello stesso.

Le derrate dovranno rispettare anche tutto quanto previsto dalla legislazione sugli allergeni e sugli OGM.

E' assolutamente vietata la consegna e l'utilizzo di materie prime o derivati contenenti organismi geneticamente modificati (O.G.M.).

Le derrate biologiche dovranno essere conformi a tutta la normativa vigente in tema di metodi di produzione biologica, nonché alla loro certificazione comunitaria e nazionale.

Tutte le derrate fornite, utilizzate per il confezionamento dei pasti e delle merende devono essere confezionate ed etichettate conformemente alle prescrizioni di legge.

Le etichette devono essere tutte in lingua italiana e chiaramente leggibili. Devono essere apposte sulle singole confezioni in modo da non essere asportabili e/o sostituibili in alcun modo.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e suoi allegati nonché alle disposizioni normative nazionali, regionali, locali e comunitarie vigenti in materia ed in particolare in materia di alimenti e bevande, alimenti biologici, alimenti per la prima infanzia, agli standard igienici convenzionalmente previsti in letteratura, ai limiti di contaminazione microbica, ecc., che si intendono qui tutte richiamate.

L'aggiudicatario sarà pertanto tenuto all'osservanza del Capitolato, di tutte le Leggi, Decreti e Regolamenti, ed in genere a tutte le prescrizioni che sono o che saranno emanate dai pubblici poteri in qualunque forma.

Le derrate convenzionali nel corso degli anni potranno essere sostituite con prodotti da agricoltura biologica fatto salvo il rispetto di tutta la normativa vigente in materia.

VIGILANZA IGIENICO NUTRIZIONALE DELLE DERRATE ALIMENTARI

Ferme restando tutte le disposizioni legislative in materia nonché le norme sanitarie da qualsiasi autorità emanate, valgono, per ciascun prodotto alimentare di seguito elencato, le prescrizioni tecniche riguardanti le caratteristiche chimico-fisiche – organolettiche - merceologiche – commerciali.

Gli indici microbiologici riportati nel presente capitolato, laddove non previsti da specifica normativa nazionale, in vigore o emanata in corso di contratto, sono da considerarsi quali punti di riferimento tecnico, finalizzati al miglioramento qualitativo della produzione.

Qualora l'accertamento analitico evidenzia valori microbiologici non conformi agli indici di cui sopra, l'Amministrazione comunale provvederà ad ordinare al fornitore/aggiudicatario dell'appalto l'adozione dei necessari accorgimenti per eliminare le cause di non conformità nei tempi tecnici minimi necessari e tutto quanto indicato nel Capitolato di appalto.

Qualora, invece, il verificarsi di eventi dannosi (es. tossinfezioni, intossicazioni o altro) risulti causato dal mancato rispetto degli indici previsti indicati, potrebbero anche riscontrarsi gli estremi di un comportamento illecito, con le conseguenze del caso, sempre indicate nel Capitolato di appalto.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

I parametri generali cui fare riferimento nella fornitura/approvvigionamento delle materie prime per le merende da parte dell'aggiudicatario sono:

- **fornitura regolare e a peso netto**, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

pezzo o a volume, con quantità netta predeterminata;

- **completa ed esplicita compilazione di documenti di consegna e relative fatture, riportanti anche la indicazione del numero di lotto e/o la data di validità del prodotto;**
- **precisa denominazione di vendita del prodotto e il suo stato** (fresco-congelato-refrigerato- in atmosfera modificata -sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- **rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato;**
- **etichette** con indicazioni, in lingua italiana, il più possibile esaurienti, secondo quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni;
- **termine minimo di conservazione ben visibile** e leggibile su ogni confezione;
- **imballaggi integri** senza alterazioni manifeste: lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati né umidi o non integri, confezioni non sigillate, senza sottovuoto, ove richiesto, ecc.;

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici del prodotto contenuto: i materiali usati per l'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive la normativa vigente e non trasmettere sostanze nocive alla salute umana.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile/biodegradabile, delle seguenti tipologie:

per frutta: cassette di legno o cartone per alimenti, oppure in materiale plastico a rendere per il riutilizzo; sono da escludersi gli imballi in plastica o in legno a perdere, nonché buste e sacchetti;

per oli: bottiglie in vetro verde o scuro con tappo sigillato ermeticamente;

per gli altri alimenti: carta, polipropilene o altro materiale idoneo per alimenti;

per fluidi: vetro, o altro materiale idoneo per alimenti, comprese materie plastiche (con l'esclusione del PVC) e poliaccoppiati (tetrapak e simili);

- **integrità del prodotto consegnato** (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, di parassiti, di difetti merceologici, di odori e di sapori atipici, sgradevoli, di difetti di qualunque genere rilevabili già all'esame visivo, ecc.);

- **caratteri organolettici specifici dell'alimento** (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.) mantenuti costanti per tutte le forniture e per tutta la durata dell'appalto;

- **mezzi di trasporto** igienicamente e tecnologicamente idonei ed in perfetto stato di manutenzione e pulizia/sanificazione; non è consentito il trasporto promiscuo tra alimenti di differenti caratteristiche merceologiche, nonché con altri generi non alimentari.

Per i prodotti senza glutine il trasporto deve essere effettuato separando tali prodotti da tutti gli altri e, per evitare contaminazioni endogene veicolandoli in contenitori chiusi, seppure siano nella loro confezione originale;

- **provenienza prevalentemente da produzioni agricole regionali, regionali limitrofe e nazionali, ove specificato e comunitarie.**

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate durante il trasporto delle derrate alimentari sono le seguenti:

SOSTANZE ALIMENTARI CONGELATE E SURGELATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

★ gelati -18/ -15

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

temperatura di trasporto (in °C) massima tollerabile per distribuzione frazionata:

★ Latte pastorizzato in confezione: da 0 a +4 +6

★ Yogurt: +8 - +9

Le condizioni di temperatura che devono essere rispettate per la conservazione delle sostanze alimentari, successivamente alla consegna, sono quelle indicate nel Manuale di Autocontrollo.

E' fatto divieto consegnare cereali (biscotti, fette biscottate, ecc.), olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

MODALITA' DI CONSEGNA COMUNI A TUTTE LE DERRATE ALIMENTARI

Tutti i prodotti alimentari oggetto della fornitura devono essere consegnati presso le varie strutture con mensa (cucina e offices) all'interno delle stesse e alla esclusiva presenza degli operatori addetti alla mensa, che previo controllo provvederanno ad apporre la firma e l'orario sul DDT di trasporto.

Le derrate devono essere veicolate con automezzi aventi requisiti tali da garantire l'assoluto rispetto delle temperature previste dalla normativa vigente per il trasporto di tutti i prodotti e in particolare per quelli refrigerati e surgelati, nonché per i prodotti senza glutine. E' vietato il trasporto promiscuo in particolare per le derrate refrigerate e congelate/surgelate e quelle non refrigerate. Per i prodotti deperibili, compresa la frutta, tutti i mezzi di trasporto devono essere dotati di sistemi di registrazione in continuo della temperatura. L'Amministrazione potrà richiedere copia di tali registrazioni, per una verifica documentale delle modalità di effettuazione della fornitura.

I mezzi devono essere sempre puliti e in condizioni igieniche ottime.

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento al capitolato di appalto.

La **vita commerciale residua dei prodotti** al momento della consegna deve essere almeno la seguente, fermo restando il rispetto di tutte le componenti e procedure che determinano le caratteristiche dei singoli prodotti alimentari:

Tabella shelf life minima residua dei prodotti al momento della consegna alle strutture (data di scadenza /data di consegna):

alimento	shelf life al momento della consegna
<u>latte fresco pastorizzato</u>	almeno 2 giorni rispetto alla data di scadenza indicata sulla confezione
<u>latte UHT</u>	vita commerciale residua almeno del 70%
<u>yogurt</u>	almeno 25 giorni prima della scadenza
<u>prodotti confezionati a lunga conservazione</u> (biscotti, crackers, olio extra vergine di oliva, cereali, miele),	vita commerciale residua almeno del 50%
<u>prodotti in scatola, gelati, acqua oligominerale</u>	il miele, l'olio extra vergine di oliva, devono essere della stessa annata di produzione
<u>pane e prodotti freschi da forno</u>	devono essere freschi di giornata; per i dolci (ciambella, crostata, maritozzo) produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna

Le derrate a filiera corta si intendono di produzione, trasformazione e confezionamento locale (entro l'ambito della regione Marche). Questo in ottemperanza alle disposizioni riportate sulle Linee di Indirizzo Nazionale per la Ristorazione Scolastica del Ministero della Salute e del Piano per la sostenibilità ambientale dei consumi nella Pubblica Amministrazione (Piano d'Azione Nazionale sul Green Public Procurement – PAN GPP), redatto ai sensi della Legge 296/2006 art. 1), adottato con Decreto Interministeriale del 11 aprile 2008.

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate conformi ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

L'agricoltura biologica è un sistema di produzione agricola che ha come obiettivo il rispetto dell'ambiente, degli equilibri naturali e delle biodiversità, proteggendo nello stesso tempo la salute del consumatore e del produttore, adottando tecniche che escludono, di norma, l'impiego di prodotti chimici di sintesi e sistemi di forzatura delle produzioni agricole, anche nella trasformazione, nonché concimi, fitofarmaci e medicinali veterinari chimici e di sintesi e Organismi Geneticamente Modificati (OGM).

E' previsto che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli previsti dal Reg. CE e successive modifiche ed integrazioni, da parte di uno degli Organismi autorizzati.

Non sono ammessi prodotti di provenienza extracomunitaria ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale, specificatamente indicati e richiesti.

I prodotti biologici che siano confezionati in cassette, sacchi, cartoni od altro, devono essere ben riconoscibili dall'etichetta o dai documenti commerciali, i quali devono riportare le seguenti informazioni:

- lotto, o partita, del prodotto, a partire dal quale, nel caso di trasformatori e di confezionatori, si possa rintracciare il produttore delle materie prime;
- produttore, o diverso operatore e luogo di trasformazione o di confezionamento;
- il numero di codice e il nome dell'organismo di controllo;
- l'indicazione del luogo (sigla) dove sono state coltivate le materie prime agricole di cui il prodotto è composto: Agricoltura UE(se coltivata in UE) Agricoltura non UE se in un Paese Terzo, Agricoltura UE/non UE quando parte della materia prima è stata coltivata in UE e/o in un Paese Terzo e numero d'autorizzazione alla stampa dell'etichetta;
- descrizione del prodotto contenuto ed indicazione del suo peso netto, o del suo volume; data di scadenza o termine minimo di conservazione, nei casi previsti dalla legge;
- la dicitura "da agricoltura biologica" e il logo.

Tutti i prodotti devono essere identificati con etichetta in lingua italiana.

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dal Reg. CE indicato e successivi regolamenti che normano la produzione biologica e l'importazione dei prodotti biologici.

Prodotti privi di etichettatura o con etichetta staccata, abrasa o non ben leggibile o incompleta, o non corrispondente al prodotto, al numero del lotto, non saranno accettati, ma respinti al vettore.

Per la sola frutta, ***in caso di mancata reperibilità sul mercato del prodotto biologico, è ammessa la fornitura del prodotto a lotta integrata.***

Per ortofrutta "a lotta integrata" si intende un prodotto ottenuto in conformità a disciplinari di produzione integrata approvati con specifiche deliberazioni.

Gli alimenti derivanti da produzione a lotta integrata dovranno essere dotati di marchi commerciali pubblici riconosciuti (es. marchio —Qualità controllata QC) o di marchi commerciali privati certificati dagli Organismi di controllo preposti.

PRODOTTI DIETETICI PER L'INFANZIA

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

ALIMENTI SPECIALI DESTINATI AD UN'ALIMENTAZIONE PARTICOLARE

Sono quei prodotti alimentari che sostituiscono, in tutto o in parte, l'allattamento materno, e che vengono somministrati per lo svezzamento o per l'integrazione dell'alimentazione nel primo periodo di vita del bambino.

Sono dietetici quei prodotti ai quali, o per processi di lavorazione o per addizione di particolari sostanze, sono state conferite particolari e definite proprietà dietetiche ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Questi alimenti devono corrispondere alle norme prescritte in materia anche per quanto riguarda le caratteristiche dei recipienti e degli involucri, al fine di garantirne la buona conservazione e il mantenimento delle loro qualità dietetico-nutrizionali.

Le materie prime o semilavorate e le sostanze destinate alla preparazione degli alimenti per la prima infanzia, devono comunque essere idonee agli usi alimentari, genuine e salubri. I prodotti richiesti devono essere lavorati in stabilimenti nazionali.

Gli alimenti per la prima infanzia devono essere prodotti, confezionati, etichettati e consegnati nel rispetto delle norme legislative vigenti e autorizzati dal Ministero della Salute.

La etichetta, in lingua italiana, deve riportare:

- a) la denominazione di vendita seguita dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali specifiche e dalla loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione o il processo di fabbricazione;
- d) il quantitativo netto;
- e) il tenore di carboidrati, proteine, grassi per 100 grammi di prodotto;
- f) l'indicazione delle Kcal per 100 grammi di prodotto;
- g) il termine minimo di conservazione;
- h) le modalità di conservazione e di utilizzo;
- i) le istruzioni per l'uso;
- j) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore;
- k) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- l) il luogo di origine o di provenienza del prodotto.

Questi alimenti sono destinati agli utenti dell'asilo nido e a quelli delle scuole per diete speciali personali.

SCHEDA PRODOTTO	ACQUA OLIGOMINERALE NATURALE
----------------------------	-------------------------------------

in bottiglia da ml 500 - 1.500

Etichettatura e confezionamento:

L'acqua minerale naturale deve essere consegnata in bottiglie di cloruro di polivinile originali sigillate, della capacità indicata, riportanti in etichetta tutte le indicazioni utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto previste dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni. I contenitori devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare qualsiasi manipolazione, falsificazione, contaminazione e fuoriuscita del liquido contenuto. Le confezioni di acqua devono essere tenute in depositi protetti e non esposti al sole. L'acqua deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

L'acqua, totalmente degassata, proveniente da sorgenti naturali o perforate con caratteristiche igieniche particolari e proprietà favorevoli alla salute, deve essere confezionata così come scaturisce dalla sorgente e possedere le caratteristiche indicate nella normativa vigente.

Deve avere un residuo fisso a 180°C non superiore a 200 mg/litro e una durezza compresa tra 10 -15° francesi.

L'acqua minerale naturale deve avere le caratteristiche organolettiche tipiche e cioè essere: inodore, insapore, incolore; in base ai referti delle analisi chimiche non deve presentare aggiunta di minerali, anidride carbonica, nitriti, nitrati, pesticidi, idrocarburi, cianuri ed oli minerali, né presentare tracce di cloruri di polivinile ceduti inopportuno dal contenitore.

Per quanto riguarda le caratteristiche batteriologiche l'acqua sia all'origine, che alla fine della catena di imbottigliamento, nonché di distribuzione, determinata secondo i metodi scientifici riconosciuti e normati, deve risultare esente in ogni caso:

- ◆ da enterobatteri patogeni (con ricerca sistematica delle salmonelle);
- ◆ da altri germi patogeni;
- ◆ da germi indici di inquinamento fecale (Coliformi, Streptococchi fecali, Clostridi ecc...) che dovranno risultare assenti in ml 250;
- ◆ da Pseudomonas Aeruginosa, che dovrà risultare assente in ml 250;
- ◆ da Staphylococcus Aureus con caratteristiche di patogenicità da ricercare alla fine della catena di imbottigliamento e che dovrà risultare assente in ml 250.

Per quanto riguarda la carica microbica saprofitaria dell'acqua minerale all'origine, essa deve essere limitata a poche unità microbiche per ml, comunque nel rispetto di quanto stabilito dalle norme vigenti in materia. L'acqua minerale naturale deve comunque essere rispondente alle caratteristiche chimiche e chimico-fisiche previste.

In casi particolari (diete personali) potrebbe essere richiesta acqua oligominerale da ml 500 di marca specifica prescritta dal pediatra.

Non sono previste tolleranze

SCHEDA PRODOTTO	BISCOTTI PER L'INFANZIA (DIETETICI)
----------------------------	--

in confezione da g 360 - 500

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti per l'infanzia devono essere in confezione di cartone chiusa, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, nonché l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

I biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I biscotti dietetici primi mesi devono essere preparati con ingredienti naturali con aggiunta di vitamine, quali: farina, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, malto, agenti lievitanti, burro, sale, aromi naturali, vitamine del complesso B, integratore (proteine del latte).

Il prodotto richiesto deve contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte.

I biscotti non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, avere odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), essere invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici; non devono contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Sono richiesti biscotti adatti ad un'alimentazione per i primi mesi e per i mesi successivi allo svezzamento.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

BISCOTTI SECCHI (frollini) BIOLOGICI/FILIERA CORTA

in confezione da g 350 – 500

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti biologici devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I biscotti devono essere confezionati con materie prime ottenute e trasformate secondo i metodi dell'agricoltura biologica e/o devono essere a filiera corta (ambito di produzione locale/regionale). Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina biologica tipo 0 - 00, uova fresche biologiche, zucchero di canna o miele, latte biologico, polvere lievitante. Almeno il 95 % degli ingredienti devono essere di origine biologica. I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Non devono essere dolcificati con saccarina o edulcoranti di sintesi, ma con miele, zucchero di canna o malto e non devono contenere frutta secca intera o frantumata. La composizione media per 100 grammi di prodotto deve essere la seguente:

- Proteine 7-8,5%
- Carboidrati 69-70%
- Grassi 15-18%

I biscotti frollini devono essere di tipi e forme differenti, eventualmente arricchiti con latte, yogurt, malto, gocce di cioccolato, granella di zucchero. Non sono richiesti biscotti integrali.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

L'Amministrazione può richiedere al fornitore, nel corso dell'anno, le certificazioni di tracciabilità e quant'altro utile alla giusta verifica del prodotto biologico e/o a filiera corta.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	BISCOTTI SECCHI (frollini) SENZA LATTE E UOVO
----------------------------	--

in confezione da g 350

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti senza latte devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I biscotti (frollini) senza latte devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, farina di frumento, latte di soia o di riso, olio vegetale, agenti lievitanti, zucchero o miele.

I biscotti non devono contenere lattosio né proteine del latte vaccino e dell'uovo.

I biscotti frollini senza latte e uovo devono essere di tipi e forme differenti.

I biscotti non devono contenere frutta secca intera o frantumata.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossina (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	BISCOTTI SECCHI (frollini) SENZA ZUCCHERO AGGIUNTO
----------------------------	---

in confezione da g 350

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti senza zucchero devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

La confezione in carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme previste, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Tutti i biscotti devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I biscotti (frollini) senza zucchero aggiunto devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina e fiocchi di cereali, quali frumento, mais, riso, farro, latte, uova, olio vegetale, agenti lievitanti, edulcorati con maltitolo (composto naturale che deriva dall'amido di mais, con grado di dolcezza di poco inferiore a quello dello zucchero).

I biscotti non devono essere dolcificati con saccarina o con zucchero.

La composizione media per 100 grammi di prodotto deve essere la seguente:

• Kcal	411
• proteine	g 8,2
• carboidrati di cui zuccheri g1,1 polialcoli g 23,1	g 71,4
• grassi	g 13,7
• fibre alimentari	g 3,1
• sodio	g 0,3

I biscotti frollini senza zucchero devono essere di tipi e forme differenti.

I biscotti non devono contenere frutta secca intera o frantumata.

I biscotti non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli. Non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici. Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	BISCOTTO GRANULATO
----------------------------	---------------------------

in confezione da g 250

Etichettatura e confezionamento:

Il biscotto granulato deve essere confezionato in barattolo con coperchio richiudibile, in atmosfera protettiva, o in sottovuoto, etichettato nel rispetto della normativa vigente, compresa quella relativa agli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana.

Il biscotto granulato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il biscotto granulato deve essere ottenuto da ingredienti naturali, quali: farina di riso diastasata, amido di riso e di mais, zucchero, latte scremato in polvere, olio vegetale, malto, miele, agenti lievitanti, aromi naturali, vitamine del complesso B, integratore (proteine del latte) e calcio. Il biscotto granulato deve essere privo di uovo e di glutine.

Il prodotto richiesto deve contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte. Deve essere di rapido utilizzo, aggiunto a liquidi quali latte, succhi di frutta, orzo, pappe di frutta e simili.

Il biscotto granulato non deve avere odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.). Non deve presentarsi raggrumato, invaso da parassiti, alterato o adulterato e non deve essere prodotto con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CACAO DOLCE SOLUBILE
----------------------------	-----------------------------

in confezione da g 200 - 500

Etichettatura e confezionamento:

Il cacao solubile deve essere confezionato in barattolo o in scatola a chiusura ermetica, richiudibile, etichettata secondo le disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e integrazioni.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del cacao e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana.

Il cacao deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il cacao solubile in polvere deve essere ottenuto dai semi di cacao di qualità pregiata, di diversa origine, leale e mercantile, che con procedimento meccanico siano stati trasformati in polvere contenente almeno il 20% di burro di cacao (in percentuale sulla sostanza secca) ed un tenore massimo di acqua del 9%, con aggiunta di zucchero.

La composizione del cacao deve essere la seguente:

acqua	6 – 9%
proteine	18 – 20%
sostanze grasse	16 – 22%
glucidi	42 – 45%
cellulosa	4 – 5%
sostanze minerali	4 – 5%

Il cacao deve essere privo di germi o di qualsiasi altro prodotto residuo dalla estrazione del burro di cacao effettuata con solventi, nonché margarina, grassi idrogenati, olio di cocco, grassi esterificati e rigenerati, ecc.. Il cacao non deve contenere Ocratossina A superiore ai limiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il cacao non deve essere adulterato con aggiunte di gusci di cacao, di destrine e farine varie, in particolare di castagne, che ne alterino la composizione chimica e l'aspetto al microscopio.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CAMOMILLA GRANULARE Istantanea
----------------------------	---------------------------------------

in confezione da g 200

Etichettatura e confezionamento:

La camomilla istantanea deve essere confezionata in atmosfera protettiva, la cui busta è posta in scatola o in barattolo richiudibili, etichettati nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto per gli alimenti per lattanti e di proseguimento

La camomilla deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La camomilla, costituita da un estratto granulare istantaneo proveniente dal fiore di camomilla deve presentare caratteristiche di odore e sapore tipiche del fiore da cui proviene. Non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il prodotto deve essere pronto all'uso, previa aggiunta di acqua opportunamente riscaldata.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CAMOMILLA IN FILTRI
----------------------------	----------------------------

in confezione da filtri 25 - 100

Etichettatura e confezionamento:

La camomilla deve essere consegnata in piccoli pacchetti (filtri) di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta l'immersione per l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente a quanto disposto dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare anche l'indicazione del tipo di camomilla impiegata.

La camomilla deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La camomilla richiesta deve essere ottenuta dalle infiorescenze essiccate di camomilla (*Matricaria Chamomilla*), contenenti almeno lo 0,04% di olio essenziale e rispondente ai tipi ed alle caratteristiche fissate dalla normativa vigente.

La camomilla in filtri non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

**CIAMBELLA SEMPLICE – FILIERA CORTA
(prodotto fresco da forno)**

in confezione da g 500 ca.

Etichettatura e confezionamento:

La ciambella deve essere confezionata su vassoio di cartone posto in involucro chiuso termosaldato, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solido per garantirne la protezione durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare in etichetta anche la data di produzione, unitamente a quella di validità e ogni altra indicazione prevista e/o richiesta.

La ciambella deve essere un prodotto fresco, a filiera corta (ambito di produz. locale/regionale), preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti e deve avere una validità massima di 2 - 4 giorni successivi alla data di consegna.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere fresco di giornata e comunque non anteriore ad uno - due giorni rispetto alla consegna.

La ciambella deve essere confezionata con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (0- 00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante. La cottura deve essere adeguata ed uniforme.

E' fatto divieto consegnare ciambella poco cotta o troppo cotta, con bruciature, non lievitata, con difetti di varia natura e/o preparata con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti.

La ciambella richiesta deve essere senza farciture, ma soltanto con granella di zucchero in superficie o con granella di cioccolato (gocce).

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CIAMBELLA con FRUTTA A PEZZI (MELA O PERA) – FILIERA CORTA (prodotto fresco da forno)
----------------------------	--

in confezione da g 500 ca.

Etichettatura e confezionamento:

La ciambella deve essere confezionata su vassoio di cartone posto in involucro chiuso termosaldato, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solido per garantirne la protezione durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare in etichetta anche la data di produzione, unitamente a quella di validità e ogni altra indicazione prevista e/o richiesta.

La ciambella deve essere un prodotto locale fresco, a filiera corta (ambito di produz. locale/regionale), preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2- 4 giorni successivi alla data di consegna.

La ciambella richiesta deve essere con pezzetti di frutta (mela o pera) nell'impasto e con granella di zucchero in superficie.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere fresco di giornata e comunque non anteriore ad uno - due giorni rispetto alla consegna.

La ciambella con la frutta deve essere confezionata con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (0- 00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante, frutta fresca a pezzi. La cottura deve essere adeguata ed uniforme.

E' fatto divieto consegnare ciambella poco cotta o troppo cotta, con bruciature, non lievitata, con difetti di varia natura e/o preparata con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA

in vetro da g 350- 400

Etichettatura e confezionamento:

La confettura deve essere consegnata in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni. In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: “confettura extra di” . La confettura deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La confettura extra di frutta, monogusto, ricavata da una sola specie di frutta tra quelle indicate, deve essere ottenuta da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata. Deve avere le seguenti caratteristiche:

- tenore in zucchero non superiore al 55%
- tenore di frutta non inferiore al 45%

La confettura richiesta è di varietà: **ciliegia, pesca, prugna, albicocca.**

Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, tipici. La confettura deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, traslucida, cremosa, senza pezzi di frutta. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare caramellizzazione degli zuccheri, sineresi, cristallizzazione degli zuccheri e quanto non compreso tra le caratteristiche tipiche del prodotto. Alla confettura non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente. Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione o di caramellizzazione. La confettura deve essere costituita da:

- ◆ polpa di frutta
- ◆ succo concentrato di miele o zucchero grezzo di canna
- ◆ succo di limone
- ◆ gelificante (pectina)

ed avere una composizione media - su 100 grammi - come indicato:

acqua	g 36
proteine	g 0,5
sostanze grasse	tracce
carboidrati	g 55 (vedi sopra)
Kcal	222
fibra	2,2

(tabelle di composizione alimenti INRAN)

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CONFETTURA EXTRA DI FRUTTA senza saccarosio
----------------------------	--

(allegato al capitolato di appalto per la fornitura derrate per mense

in vetro da g 350 - 400

Etichettatura e confezionamento:

La confettura deve essere consegnata in barattolo di vetro con chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: "confettura extra disenza zucchero aggiunto".

La confettura deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La confettura extra di frutta deve essere ottenuta da frutta di ottima qualità, portata a consistenza gelificata appropriata, di una sola specie di frutta, monogusto.

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

◆ tenore di frutta non inferiore al 60-65%

La confettura richiesta è di varietà: ciliegia, pesca, prugna, albicocca.

Il prodotto deve avere sapore ed odore gradevoli, tipici.

La confettura deve presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Alla confettura non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere) ad esclusione delle sostanze ammesse dalla normativa vigente, quali succo d'uva, di mela. Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, sapore di bruciato, presenza di muffe, noccioli interi o in frammenti, foglie, insetti o corpi estranei di qualunque genere, né deve aver iniziato un processo di fermentazione.

La confettura deve essere costituita da:

- ◆ polpa di frutta
- ◆ succo di limone, di uva o di mela
- ◆ gelificante (pectina)

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CRACKERS
----------------------------	-----------------

monoporzioni in confezione da g 250

Etichettatura e confezionamento:

I crackers devono essere in confezione chiusa (scatola) contenente pacchetti monoporzione da g 25, sigillati, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione di carta sigillata (scatola) dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni (evitare la frammentazione del prodotto).

I crackers devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50 % della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I crackers devono essere prodotti con farina proveniente da frumento, olio extra vergine di oliva, malto d'orzo, sale, sottoposti a lievitazione naturale. Sono richiesti crackers dei seguenti tipi: con rosmarino, con sesamo, con olio extra vergine di oliva e crackers senza sale.

I crackers devono essere integri, freschi, friabili e croccanti e devono spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale e a masticazione.

Non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né essere frammentati, sbriciolati, morbidi, invasi da parassiti, alterati o adulterati, oppure contenere aromatizzanti, emulsionanti o strutto, oli e grassi idrogenati, oli vegetali diversi dall'olio extra vergine di oliva, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

I crackers non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti, in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CREMA DI CEREALI E ORZO
----------------------------	--------------------------------

in confezione da g 250

Etichettatura e confezionamento:

La crema di orzo deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in busta posta in scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalla normativa per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La crema di cereali e orzo deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La crema di cereali e orzo è ottenuta dal chicco dell'orzo sbramato contenente i principi attivi del pericarpo e nel quale sono conservate le parti periferiche della cariosside dell'orzo che sono le più ricche di minerali e di vitamine naturali. E' un prodotto a scarso contenuto di glutine. Su 100 (cento) parti di sostanza secca devono essere contenuti:

- ◆ proteine g 10,6;
- ◆ lipidi g 1,9;
- ◆ fibre g 7,6
- ◆ minerali g 0,6;
- ◆ umidità non superiore a 12,8%;
- ◆ carboidrati g 79,3
- ◆ calorie 357.

La crema di orzo deve essere idrolizzata enzimaticamente ed arricchita con vit. B1.

Il prodotto è istantaneo e non deve essere sottoposto a cottura. La crema di orzo non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

CREMA DI RISO

in confezione da g 250

Etichettatura e confezionamento:

La crema di riso deve essere confezionata in atmosfera protettiva, in busta posta dentro scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalle normative per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La crema di riso deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La crema di riso è ottenuta dal chicco di risone sbramato contenente i principi attivi del pericarpo e nel quale sono conservate le parti periferiche della cariosside del riso che sono le più ricche di minerali e di vitamine naturali. Su 100 (cento) parti di sostanza secca devono essere contenuti:

- ◆ proteine (Nx6,25) g 8;
- ◆ lipidi g 1;
- ◆ minerali g 0,6;
- ◆ umidità non superiore a 12,0%;
- ◆ carboidrati g 85,4.

La crema di riso deve essere idrolizzata enzimaticamente ed arricchita con vit. B1.

Il prodotto è istantaneo e non deve essere sottoposto a cottura.

La crema di riso non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	CROSTATA CON CONFETTURA DI FRUTTA – FILIERA CORTA
----------------------------	--

in confezione da g 500

Etichettatura e confezionamento:

La crostata deve essere confezionata su vassoio di cartone in involucro chiuso conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere alla stessa sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solido per garantirne la protezione durante il trasporto e le manipolazioni, etichettata nel rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare in etichetta anche la data di produzione, unitamente a quella di validità e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente.

La crostata deve essere un prodotto locale fresco, a filiera corta (ambito di produz. locale/regionale), preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti ed avere una validità massima di 2- 4 giorni rispetto alla data di consegna.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere di giornata e comunque non anteriore a due giorni rispetto alla consegna, indicato in etichetta.

La crostata deve essere confezionata con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (0-00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante. La crostata deve essere con confettura dei seguenti gusti: pesca, albicocca, ciliegia, frutti di bosco.

Lo spessore della pasta lievitata deve essere proporzionato con quello della farcitura (marmellata). La cottura deve essere adeguata ed uniforme. E' fatto divieto consegnare crostata non cotta o troppo cotta, con bruciature, non lievitata, con difetti di varia natura e/o preparata con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, nonché con aggiunta di coloranti e conservanti.

Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto dalla normativa vigente.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

FARINA LATTEA (PAPPA LATTEA) AL RISO

in confezione da g 250

Etichettatura e confezionamento:

La pappa lattea al riso deve essere confezionata in atmosfera protettiva, la cui busta è posta in scatola di cartone chiusa, regolarmente etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e di quanto previsto dalle normative per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La pappa lattea deve essere consegnata nel rispetto del periodo di vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La pappa lattea al riso deve avere la seguente composizione per 100 (cento) grammi di sostanza secca:

- ◆ protidi (N x 6,25) 13,4;
- ◆ lipidi 9,0;
- ◆ acido linoleico 1,5;
- ◆ glucidi 69,4;
- ◆ fibra 1,2;
- ◆ minerali 2,5;
- ◆ vitamine varie;
- ◆ vit. B₁₂ mcg 0,9;
- ◆ acido folico mg. 33.

Il prodotto richiesto è istantaneo e non deve essere sottoposto a cottura. La pappa lattea al riso non deve contenere glutine.

La pappa lattea al riso non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), né essere invasa da parassiti, oppure essere alterata o adulterata, oppure prodotta con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

**FARINA LATTEA (PAPPA LATTEA) GUSTI VARI
(FRUTTA MISTA, CEREALI, BISCOTTATA)**

in confezione da g 250

Etichettatura e confezionamento:

La pappa lattea deve essere confezionata in atmosfera protettiva, la cui busta è posta in scatola di cartone chiusa, etichettata nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, compresa l'indicazione dei nutrienti e quanto previsto dalla normativa per gli alimenti per lattanti e di proseguimento.

La pappa lattea deve essere consegnata nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

La pappa lattea deve avere la seguente composizione per 100 (cento) grammi di sostanza secca:

- ◆ protidi (N x6,25) 15,5;
- ◆ lipidi 9,0;
- ◆ acido linoleico 1,23;
- ◆ glucidi 69,1;
- ◆ fibra 0,9;
- ◆ minerali 3,0;
- ◆ vitamine varie;
- ◆ acido folico mg. 22.

I tipi di pappa lattea richiesti sono: **alla frutta (mono varietà), alla frutta mista, con biscotti, con cereali**. Il prodotto è istantaneo e non deve necessitare di cottura. La pappa lattea non deve presentare odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.), non deve essere invasa da parassiti, alterata o adulterata e non deve essere prodotta con ingredienti transgenici, ne contenere conservanti, emulsionanti o dolcificanti diversi dallo zucchero. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	FETTE BISCOTTATE
----------------------------	-------------------------

in confezione da n. 40 fette

Etichettatura e confezionamento:

Le fette biscottate devono essere consegnate in confezioni chiuse, di materiale idoneo ed etichettate nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace del prodotto durante il trasporto e le manipolazioni.

Le fette biscottate devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina di frumento, burro, lievito, destrosio, malto d'orzo, miele, sale, latte in polvere, aromi, sottoposti a lievitazione naturale.

Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Le singole fette devono avere uno spessore omogeneo; devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto. I valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto dovrebbero essere: Kcal 418, proteine g 10,2, glucidi g 74,8, lipidi g 8, fibra g 3,1, sodio g 1. Le fette non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentate, frantumate, con bruciature determinate da cottura eccessiva, invase da parassiti, alterate o adulterate o con difetti di qualunque tipo.

Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, oli, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti.

Le fette biscottate non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	GELATO (COPPETTA)
----------------------------	--------------------------

coppetta da g 50/60
con cucchiaino a perdere

Etichettatura e confezionamento:

Le coppette di gelato monodose devono essere in cartone o materiale trasparente con coperchio, originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto e corredate di cucchiaino a perdere, in confezione singola sigillata.

Il prodotto deve essere etichettato ai sensi di legge e riportare tutte le indicazioni previste. La confezione in cartone per alimenti o in altro materiale, munita di coperchio, deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del gelato e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Si precisa che il peso indicato per la singola coppetta potrebbe non corrispondere al peso nominale previsto dalla normativa vigente, ma è determinato da esigenze di utilizzo. Grammature superiori risultano eccessive ed eccedenti il piano nutrizionale previsto.

I gelati (coppette) devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche:

Il gelato richiesto, al gusto di **limone, fiordilatte, vaniglia/cioccolato, limone/fragola**, deve essere prodotto artigianalmente, con materie prime fresche, sottoposte a pastorizzazione, contenere una % di grassi compresa tra il 6 e il 10% e una minore quantità di aria rispetto al gelato industriale, ossia non più del 35%. Deve rispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati.

Le materie prime impiegate devono essere fresche, accuratamente selezionate, esenti da inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di legge.

Il gelato non deve contenere glutine o tracce di esso. La % media del latte deve essere almeno del 60% , gli zuccheri del 14-24% e la panna del 5-20%. E' ammesso l'impiego di una certa quantità di latte magro in polvere.

Il gelato a base di frutta (limone – fragola/limone) non deve contenere latte e lattosio. L'ingrediente principale deve essere la frutta, dal 25 al 60% in peso sul totale e gli zuccheri per il 25% circa. Per quanto riguarda la carica microbica si fa riferimento alle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche ed integrazioni. In particolare, per il gelato al latte si fa riferimento a quanto previsto per i prodotti a base di latte.

Le coppette non devono contenere sostanze estranee al prodotto, oppure essere alterate o adulterate. Il gelato deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento anche pregresso (es. superficie non livellata), oppure essere sconfezionato anche parzialmente, privo del coperchio, mancante del cucchiaino o con cucchiaino senza protezione (incarto singolo).

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	GELATO DI SOIA
----------------------------	-----------------------

coppetta da g 50/60
vaschetta/secchiello g 250
con cucchiaino a perdere

Etichettatura e confezionamento:

Le coppette di gelato monodose o la vaschetta devono essere in cartone o materiale trasparente con coperchio, originali, chiuse e sigillate alla produzione, in modo tale che sia garantita l'autenticità del prodotto contenuto e corredate di cucchiaino a perdere.

Il prodotto deve essere etichettato ai sensi di legge e riportare tutte le indicazioni previste.

La confezione in cartone per alimenti o in altro materiale, munita di coperchio, deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del gelato e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Il cucchiaino deve essere in confezione singola sigillata.

Il gelato di soia deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Il gelato di soia è richiesto per diete personali.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche:

Il gelato deve essere prodotto artigianalmente o industrialmente con latte di soia al 100%, dolcificato con zucchero di canna, preparato con materie prime accuratamente selezionate, di ottima qualità, prive di inquinamento microbico e con una carica batterica rientrante nei limiti di legge. Deve rispondere alle norme igieniche dei prodotti preconfezionati. Il gelato deve essere privo di lattosio e colesterolo.

La composizione media è la seguente:

Estratto di soia	66,00%
Zucchero di canna	11,00%
Cacao magro in polvere (per il tipo con cioccolato)	2,20%
Destrosio	q.b.
Sciroppo di glucosio	q.b.
Farina di semi di carrube carrube (stabilizzante)	q.b.

Il gelato di soia può essere bianco o con aggiunta di cioccolato o variegato alla frutta.

Il valore nutrizionale per 100 grammi di gelato di soia bianco è il seguente:

Kcal	184,00%
Proteine	2,80%
Carboidrati	21,90%
Grassi	9,50%

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

Le coppette non devono contenere sostanze estranee al prodotto, oppure essere alterate o adulterate.

Il gelato deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e non deve presentare fenomeni di scongelamento anche pregresso (es. superficie non livellata), oppure essere sconfezionato, privo del coperchio.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

LATTE DI MANDORLA

in confezione da ml 250

Etichettatura e confezionamento:

Il latte di mandorle deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte deve essere consegnato, quale alternativa al latte vaccino in caso di intolleranze, nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte di mandorla è un latte vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari ed anche per integrare l'alimentazione del lattante e dopo lo svezzamento.

Il latte, ricavato dalle mandorle, ha un contenuto di grassi intermedio tra quelli del latte vaccino intero e del latte vaccino parzialmente scremato, grassi che sono prevalentemente polinsaturi. Contiene inoltre vitamina E, minerali e fibre.

La composizione nutrizionale media per 100 grammi di latte di mandorle è la seguente:

Kcal	25
proteine animali	0
proteine vegetali	g 0,6
grassi	g 1,5
zuccheri	g 2,4
fibre	g 0,4
ferro	mg 0,1
calcio	mg 7

Il latte di mandorle deve avere un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

Non sono previste tolleranze

SCHEDA PRODOTTO	LATTE DI RISO
----------------------------	----------------------

in confezione da ml 250

Etichettatura e confezionamento:

Il latte di riso deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte di riso deve essere consegnato, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, (per diete personali) nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte di riso è un latte vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari.

Il prodotto, ricavato dal riso intero meglio se integrale, macerato in brodo d'acqua; è un latte che non contiene né lattosio né proteine del latte e colesterolo; contiene prevalentemente zuccheri semplici, grassi polinsaturi, fibre, minerali, vitamine A, B, D. Può essere arricchito con enzimi, vitamina B₁₂, Ferro.

Il latte di riso ha un colore simile al latte vaccino, bianco opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	LATTE DI SOIA
----------------------------	----------------------

in confezione da ml 250

Etichettatura e confezionamento:

Il latte di soia deve essere consegnato in confezione in tetrapak, sigillata del contenuto indicato, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e tale da non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte deve essere consegnato, quale alternativa al latte vaccino nei casi di intolleranze, (per diete personali) nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte di soia è un latte vegetale che sostituisce il latte vaccino in caso di diete particolari.

Il prodotto, ricavato dalla soia intera o dalla farina di soia, è costituito da una emulsione di grasso, acqua e proteine, nella percentuale seguente:

- proteine 3,5 %
- grassi 2%
- carboidrati 2,9%
- minerali 0,5%

con caratteristiche nutrizionali simili a quelle del latte vaccino, ma con inferiore contenuto in grassi. Può essere arricchito con vitamina B₁₂ e Calcio. La composizione nutrizionale media per 100 grammi di latte di soia è la seguente:

Kcal	32
proteine animali	0
proteine vegetali	g 2,9
grassi	g 1,9
zuccheri	g 0,8
fibre	g 0
ferro	mg 0,4
calcio	mg 13

Il latte ha un colore ambrato opaco, un odore tipico, un sapore dolciastro.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena di qualunque genere.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

**LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO INTERO –
FILIERA CORTA**

in confezione da ml 500 - 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Il latte fresco pastorizzato intero deve essere consegnato in confezione in tetrapak o in bottiglia, sigillata, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte fresco deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore a 2 giorni (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte fresco intero pastorizzato deve provenire da animali in ottimo stato di salute e allevati sul territorio locale/regionale o nazionale. Non è consentita la consegna di latte vaccino proveniente da altri Paesi. Il prodotto deve essere a filiera corta (ambito Reg.le).

Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione ai sensi della normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni. Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici e sostanza grassa compresa tra 3,2 e 3,6%.

La composizione bromatologia del latte fresco pastorizzato intero deve essere la seguente:

- ◆ Proteine 3,3%
- ◆ Lipidi 3,6%
- ◆ Carboidrati 4,9%
- ◆ Kcal 64

(tabelle di composizione alimenti INRAN)

Il latte deve essere rispondente anche ai parametri fisici, chimici e microbiologici previsti, nonché della normativa vigente in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardanti il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena (mastiti, tubercolosi, malattie infettive e comuni dell'animale) ed esogena (igiene della mungitura, delle stalle, degli impianti, ecc.). Non deve essere annacquato, aggiunto di H₂O₂ (per ridurre la carica batterica), né contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

**LATTE VACCINO FRESCO PASTORIZZATO
PARZIALMENTE SCREMATO – FILIERA CORTA**

in confezioni da ml 500 - 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Il latte fresco pastorizzato parzialmente scremato deve essere consegnato in confezione in tetrapak o in bottiglia, sigillata, priva di ammaccature, fori e simili, nonché esente da sporcizia superficiale di qualunque genere.

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione devono essere riportate tutte le informazioni ritenute utili alla identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Il latte fresco parzialmente scremato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore a 2 giorni (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il latte fresco parzialmente scremato pastorizzato deve provenire da animali in ottimo stato di salute e allevati sul territorio locale/regionale o nazionale. Non è consentita la consegna di latte vaccino proveniente da altri Paesi. Il prodotto deve essere a filiera corta (ambito Reg.le). Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione ai sensi della normativa vigente e successive modifiche ed integrazioni.

Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici e sostanza grassa compresa tra l'1 e l'1,8%. La composizione bromatologia del latte fresco pastorizzato parzialmente scremato deve essere la seguente:

- ◆ Proteine 3,5%
- ◆ Lipidi 1,5%
- ◆ Carboidrati 5,0%
- ◆ Kcal 46

(tabelle di composizione alimenti INRAN)

Il latte deve essere rispondente ai parametri fisici, chimici e microbiologici previsti e alla normativa vigente in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi.

Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore, né presentare forme di contaminazione endogena (mastiti, tubercolosi, malattie infettive e comuni dell'animale) ed esogena (igiene della mungitura, delle stalle, degli impianti, ecc.). Non deve essere annacquato, aggiunto di H₂O₂ (per ridurre la carica batterica), contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

**MARITOZZO – FILIERA CORTA
(prodotto fresco da forno)**

in pezzatura da g 40-50 ca.

Etichettatura e confezionamento:

I maritozzi devono essere confezionati su vassoio di cartone o in busta chiusa termosaldata, conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solido per garantirne la protezione durante il trasporto e le manipolazioni.

Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della normativa vigente e deve riportare in etichetta anche la data di produzione, unitamente a quella di validità e ogni altra indicazione prevista e/o richiesta.

Il maritozzo deve essere un prodotto locale fresco, a filiera corta (ambito di produz. locale/regionale), preparato il giorno precedente a quello della consegna o al massimo nei due giorni precedenti e deve avere una validità massima di 2 - 4 giorni successivi alla data di consegna.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prodotto da forno deve essere fresco di giornata e comunque non anteriore ad uno - due giorni rispetto alla consegna.

I maritozzi devono essere confezionati con ingredienti di ottima qualità: farina tipo (0- 00), zucchero, latte, uova, burro, agente lievitante, con aggiunta di uvetta o di gocce di cioccolato. La cottura deve essere adeguata ed uniforme.

E' fatto divieto consegnare maritozzi poco cotti o troppo cotti, con bruciature, non lievitati, con difetti di varia natura e/o preparati con ingredienti diversi da quelli indicati e/o con aggiunte di aromi vari o liquori, coloranti e conservanti.

I maritozzi richiesti deve essere senza farciture, ma soltanto con granella o glassa di zucchero in superficie.

Non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella normativa vigente.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

MIELE MILLEFIORI E ACACIA – FILEIRA CORTA

in barattolo da g 500

Etichettatura e confezionamento:

Il miele deve essere consegnato in barattolo di vetro con capsula a chiusura ermetica, munito di sigillo di garanzia che non deve poter essere modificato senza che la confezione sia aperta, riportante in etichetta la precisa denominazione e ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente in materia e successive modifiche e/o integrazioni.

In etichetta deve essere indicata la corretta denominazione: “miele millefiori” se proviene da diverse specie botaniche, “miele di acacia” se proviene da un'unica specie specifica (acacia), “miele di nettare”, se proviene da più specie, e il nome del produttore

Il miele deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il miele di nettare di fiori deve essere di origine locale, a filiera corta (ambito di produz. locale/regionale). Il miele richiesto è di varietà **millefiori** e **acacia**. Non sono richieste miscele di mieli ottenute da mieli plurifloreali né mieli provenienti da altri Paesi.

Il miele è costituito prevalentemente di zuccheri semplici (glucosio e fruttosio) in percentuali differenti: ad un elevato rapporto in glucosio corrisponde un'alta tendenza alla cristallizzazione.

La composizione del miele per 100 grammi deve essere la seguente:

Kcal	304
proteine	0,6
lipidi	0
carboidrati	80,3
acqua	18

Il prodotto deve essere filtrato, ma non sottoposto a trattamenti chimici di alcun genere; deve essere fluido, avere sapore e odore gradevoli e tipici della varietà; deve possedere le caratteristiche previste dalla normativa relativa alla produzione e commercializzazione del miele e successive modifiche e/o integrazioni.

Il miele di acacia deve essere trasparente ed avere un colore giallo paglierino chiaro.

Al miele non deve essere aggiunta alcuna materia organica ed inorganica estranea alla sua composizione (aggiunta di acqua, zuccheri, fecole, melasse, destrine, saccarina, glucosio in genere, propoli, ecc.).

Il prodotto non deve presentare sapore ed odori estranei, presenza di muffe o insetti; non deve aver iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, presentare un'acidità modificata artificialmente, né essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi vengano distrutti o resi in gran parte inattivi, oppure essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che ne rendano impossibile la determinazione dell'origine.

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

Inoltre il miele non deve presentare difetti visivi e qualitativi, quali cristallizzazione incompleta (miele disomogeneo, con una fase liquida in cui sono inglobati i cristalli, in genere addossati alle pareti del barattolo e al fondo); netta stratificazione della parte liquida e della parte solida; con striature biancastre (schiuma affiorata in superficie); con colore scuro, con odore e sapore di caramello; con processo fermentativo in atto e gusto leggermente acidulo.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
----------------------------	------------------------------------

in bottiglia di vetro scuro dal ml 1.000

Etichettatura e confezionamento:

L'olio extra vergine di oliva deve essere confezionato in bottiglia di vetro scuro con chiusura ermetica, sigillata, non apribile senza evidente segno di manomissione e riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'etichetta deve riportare l'indicazione della zona geografica di coltivazione (provenienza) delle olive dal quale è prodotto, e la sede dove è situato il frantoio in cui è stato estratto l'olio.

L'olio extra vergine di oliva deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Durante l'immagazzinamento il prodotto deve essere conservato al riparo dalla luce diretta e in luogo fresco.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'olio extra vergine di oliva deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica dalle olive di produzione locale o nazionale, dell'ultima annata di raccolto, lavorate in Italia, che non abbiano subito manipolazioni chimiche, ma soltanto fisiche, costituite dal lavaggio, sedimentazione e filtrazione. Le olive devono essere raccolte al giusto grado di maturazione, con modalità atte a preservarne le caratteristiche; devono essere sane e non attaccate da insetti e che non abbiano subito fermentazioni durante la conservazione.

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere più dello 0,8% in peso di acidità espressa come acido oleico libero in 100 grammi di olio, senza tolleranza alcuna.

La composizione chimica deve essere la seguente:

- ◆ acidi grassi saturi: ac. palmitico e stearico non superiore al 2-6%
- ◆ acidi grassi monoinsaturi (essenzialmente ac. oleico) 74,45%
- ◆ acidi grassi polinsaturi (in particolare ac. linoleico) 8,84%
- ◆ kcal/100 g 899
- ◆ acqua tracce
- ◆ lipidi 99,9 %
- ◆ carboidrati 0
- ◆ vit A 36 µg
- ◆ vit E 22,4 mg

Alla denominazione di "olio extra vergine di oliva" deve essere aggiunta l'indicazione della provenienza delle olive e la sede di lavorazione e confezionamento. Sono esclusi gli oli ottenuti mediante impiego di solventi o ottenuti con processi di riesterificazione, nonché qualsiasi miscela con oli di altra natura.

L'olio extra vergine di oliva deve avere odore fruttato, fragrante, gradevole, un gusto netto che ricorda quello dell'oliva, di sapore non piccante. Deve essere limpido, trasparente, di colore caratteristico secondo il cultivar di provenienza, fresco e privo di impurità e di

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

sostanze estranee di qualunque genere.

L'olio extra vergine di oliva dovrà essere conforme alla normativa vigente in materia e deve essere rispondente ai requisiti chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

L'olio extra vergine di oliva deve avere i seguenti parametri:

- ◆ acidità 0,8%
- ◆ numero di perossidi 20
- ◆ colesterolo 0,5%

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere sostanze estranee né essere di composizione anomala. All'esame organolettico non deve rivelare odori disgustosi, come di rancido, di putrido, di fumo, di muffe, di vermi e simili, avere retrogusto amarognolo, atipico del prodotto, né avere un colore e un aspetto non tipici (presenza di sedimenti, colore ambrato, ecc.). L'olio extra vergine non deve essere stato miscelato oppure tagliato con oli di semi e/o con oli di vario genere e aggiunto di sostanze non proprie delle olive, né essere ottenuto da olive di altra provenienza, né lavorate in altri Paesi.

All'analisi sensoriale e di laboratorio non si devono rilevare presenze di sostanze estranee o che diano reazioni o che possiedano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo di composizione anomala.

L'olio extra vergine di oliva non deve contenere, neppure in traccia, additivi o coadiuvanti tecnologici quali antiossidanti, conservanti generici, solventi e simili; le cere, qualora presenti devono essere in tracce minime.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	OMOGENEIZZATI DI FRUTTA
----------------------------	--------------------------------

in vasetto di vetro da g 80 sottovuoto

Etichettatura e confezionamento:

Gli omogeneizzati devono essere confezionati in vasetto di vetro sigillato sottovuoto, etichettati nel rispetto della normativa vigente; sull'etichetta devono essere riportati anche i valori nutrizionali e tutto quanto attiene alle normative sugli alimenti per lattanti e di proseguimento.

I vasetti devono essere in confezione doppia (confezione da n. 2 vasetti da g 80 cad.).

Gli omogeneizzati devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Gli omogeneizzati richiesti sono delle seguenti tipologie: **frutta** (frutta mista, e frutta mono varietà: mela, pera, albicocca, banana, prugna).

Gli **omogeneizzati di frutta** richiesti sono del tipo: frutta mista o monovarietà : mela, pera, albicocca, banana, prugna. Devono essere ottenuti da frutta selezionata, di ottima qualità, proveniente da coltivazioni controllate e lavorata in stabilimenti situati sul territorio nazionale.

Gli omogeneizzati devono essere a basso contenuto di sodio ed avere un contenuto in ceneri dello 0,02%.

Gli omogeneizzati non devono contenere conservanti, coloranti, additivi, emulsionanti in genere, né glutine. La conservazione è assicurata dal confezionamento sottovuoto e dall'accurato processo di sterilizzazione.

Gli omogeneizzati non devono presentare odore e sapore anomali e sgradevoli, non devono contenere corpi estranei di varia natura, né essere alterati o adulterati e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	FRUTTA BIOLOGICA FRESCA
----------------------------	--------------------------------

da vendersi a peso

Etichettatura e confezionamento:

La frutta fresca da coltivazione biologica deve essere confezionata ed etichettata nel rispetto delle disposizioni legislative vigenti e successive modifiche e/o integrazioni, in imballaggi idonei, che ne consentano il mantenimento delle caratteristiche organolettiche e l'integrità dei prodotti contenuti, oltre che salvaguardare gli stessi da eventuali atti fraudolenti di sostituzione con prodotto della medesima tipologia, ma proveniente da coltivazione non biologica (es. convenzionale).

L'etichetta, ben apposta e/o cucita sulla confezione, deve essere su ogni collo in consegna e deve riportare tutti gli elementi previsti (lotto, provenienza, tipologia e varietà, calibro, categoria, peso netto, dati del produttore nel caso in cui l'operatore finale non corrisponda al produttore). L'etichetta deve inoltre riportare l'indicazione "da agricoltura biologica" e il nome dell'Organismo di controllo del biologico.

Il documento di consegna della frutta da coltivazione biologica deve riportare la specie, la varietà, il calibro, la categoria di appartenenza, la provenienza e tutto quanto sopra indicato, corrispondente a quanto scritto in etichetta.

Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà, qualità e pezzatura, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e per calibratura, con una tolleranza in più o in meno del 5% dei pezzi contenuti in ciascun collo.

In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità inferiore o di calibro e caratteristiche organolettiche differenti da quelli dei prodotti visibili (strato superficiale).

La frutta biologica deve essere preferibilmente di produzione locale o nazionale, ad eccezione di quella del commercio equo e solidale (banane).

Caratteristiche degli imballaggi:

Gli imballaggi che contengono la frutta da coltivazione biologica devono evitare la fuoriuscita del prodotto contenuto e garantirne l'integrità e la natura. Devono essere costituiti da cassetine di materiale plastico, scatole in cartone, vassoi alveolari solidi, costruiti in modo da assicurare fino alla consegna e al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti. Non sono ammesse buste o sacchetti aperti o chiusi manualmente (es. annodati).

Le cassetine devono essere coperte con foglio di carta fissato alle estremità della cassetta, mantenendo in evidenza il prodotto contenuto e la tipologia, nonché riportare l'etichetta come sopra indicato. Le cassetine devono essere ritirate dal fornitore alla consegna successiva e riutilizzate, previa pulitura, se in condizioni idonee.

Tutti gli imballaggi (cassetina, scatola, sacco di rete o di materiale plastico) devono riportare l'etichetta corrispondente al prodotto contenuto; non devono riportare più etichette e/o etichette di una referenza differente rispetto a quella contenuta.

I contenitori devono essere puliti, asciutti, idonei ad assicurare e proteggere le caratteristiche merceologiche, organolettiche ed igieniche del prodotto, adatti anche alla conservazione a basse temperature (frigorifero).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

I prodotti frutticoli freschi devono provenire da coltivazioni biologiche preferibilmente locali o nazionali, ad eccezione di quelli del commercio equo e solidale (banane), come indicato nelle singole referenze, rispondenti alle modalità e requisiti indicati nel regolamento specifico vigente e successive integrazioni e modificazioni, certificati in seguito a controllo effettuato da uno degli Organismi di controllo autorizzati. Sono vietati prodotti di varietà ibride, così come quelle transgeniche.

La frutta richiesta deve presentare le caratteristiche merceologiche di aspetto, cultivar, varietà e caratteristiche simili a quelle di prima categoria della frutta convenzionale. Non devono presentare difetti di vario genere o caratteristiche particolari che collochino il prodotto nelle categorie inferiori alla 1^a e/o tra gli scarti di produzione; devono essere di ottima qualità, esenti da difetti di vario genere che ne sminuiscono il valore commerciale.

Tutti i prodotti devono essere di recente raccolta, avere un ottimo grado di freschezza, essere turgidi, asciutti, privi di terrosità sciolte o aderenti e di altri corpi estranei; devono essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili.

La percentuale di scarto non deve comunque essere superiore al 5-7% della quantità richiesta. E' ammesso un 5% massimo di frutta con leggeri difetti sul totale consegnato per ogni fornitura c/o ogni singola struttura. I difetti ammessi per la frutta - purché non siano pregiudicati l'aspetto generale e la conservazione del frutto e purché la polpa sia priva di qualsiasi deterioramento – possono essere costituiti da una leggera bruciatura dovuta al sole, un lieve colpo di grandine, una lievissima lesione, quest'ultima purché cicatrizzata.

Tutti i prodotti devono essere giunti alla naturale compiuta maturazione fisiologica e commerciale che li renda adatti al pronto consumo o essere ben avviati alla maturazione nello spazio di due-tre giorni. Tutta la frutta biologica fresca non deve aver subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire la colorazione e la consistenza vegetale. Sono previsti trattamenti di conservazione in frigoriferi (refrigerazione) nel rispetto delle modalità previste e tali da non determinare alterazioni di ogni genere a carico del prodotto stesso, rilevabile al momento della consegna e/o dell'utilizzo.

I prodotti non devono avere odori particolari di qualunque origine, né retrogusti avvertibili prima e/o durante il consumo a crudo, nonché assumere colorazioni atipiche.

Sono esclusi dalla fornitura la frutta che presenta tracce di appassimento, alterazioni e fermentazioni più o meno incipienti, invasa da parassiti o che non sia ottenuta da procedure di coltivazione non rispettose del metodo biologico.

La frutta biologica non deve altresì contenere contaminanti residui di nitrati, micotossine, metalli pesanti in quantità superiore ai limiti previsti.

Qualora in determinati periodi dell'anno la varietà dei prodotti forniti non sia sufficiente o disponibile, sarà possibile richiedere al servizio comunale una sostituzione con altre varietà dello stesso prodotto o con altro prodotto, sempre da coltivazione biologica.

Si ribadisce che tutti i prodotti devono essere di 1^a qualità, presentare le caratteristiche tipiche, tenuto conto del periodo di raccolta e delle zone di produzione, nonché rispettosi del calendario stagionale.

Calendario dei prodotti frutticoli freschi

Mese	Frutta
Gennaio	arance, banane, mandaranci, mandarini, mele, limoni
Febbraio	arance, banane, mele, mandarini, limoni,
Marzo	arance, banane, mele, limoni, mandarini,
Aprile	banane, arance, limoni, mandarini,
Maggio	banane, ciliegie, arance, limoni, fragole, prugne
Giugno	albicocche, pere, ciliegie, limoni, fragole, pesche, susine, melone
Luglio	albicocche, pere, ciliegie, susine, pesche, fragole, limoni, angurie, melone, uva
Agosto	albicocche, pere, ciliegie, limoni, mele, susine, angurie, pesche, uva, melone
Settembre	mele, pere, susine, pesche, prugne, susine, uva, limoni, uva, melone
Ottobre	limoni, mandaranci, susine, arance, pesche, mele, pere, uva, noci
Novembre	arance, banane, mandaranci, limoni, mele, kiwi, uva, noci
Dicembre	arance, banane, limoni, mandarini, mele, kiwi

FRUTTA

La frutta biologica richiesta è la seguente:

ALBICOCCHHE – provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà, tenendo conto della zona di produzione. Il calibro minimo per ciascun frutto va da un minimo di mm 30 ai mm 38 di diametro e il peso compreso tra 50 e 60 grammi. La calibrazione è in base al diametro, misurato nel punto di massima grandezza del frutto. Regolare deve essere il grado di maturazione. Non sono tollerati difetti sul frutto, eccetto che per il calibro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di albicocche con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

ARANCE (**moro, tarocco, sanguinello, washington navel, ovale**) – provenienti da coltivazione nazionale, devono avere le caratteristiche tipiche della varietà. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, con una tolleranza di colorazione verde chiara che non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto. Il peso delle singole arance deve essere di g 150/170. Il calibro, costituito dalla misurazione del diametro del frutto richiesto va da mm 73 a mm 84. Il contenuto minimo in succo deve essere di almeno il 30 – 35%. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in

numero o in peso di arance con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

BANANE biologiche da commercio equo e solidale - devono avere il picciolo integro, la buccia gialla, intera e senza ammaccature. La polpa soda e pastosa non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti in genere. Il sapore del frutto deve essere gradevole, non allappante, evidente simbolo di maturazione non regolare. Il peso della singola banana è compreso tra g 150-175; il calibro tra mm 40 e 50. La banana deve essere consegnata con giusto grado di maturazione (per l'utilizzo il giorno successivo alla consegna e al massimo entro i 2 giorni seguenti).

CILIEGIE - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche rispondenti alla specie e non presentare difetti tali da pregiudicare la conservazione del prodotto fino al momento del consumo e che non siano in avanzato stato di maturazione. Le ciliegie devono essere sane, raccolte al giusto grado di maturazione ed avere un colore rosso tipico e una pezzatura e varietà omogenea. E' ammessa una tolleranza di max 4% di frutti spaccati o bacati. Il calibro delle singole ciliegie non deve essere inferiore a mm 17-20. Le ciliegie sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza del frutto.

CLEMENTINE SENZA SEMI - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie.

E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro delle clementine va da mm39 a mm 46. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 37. Le clementine sono calibrate in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di clementine con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

COCOMERO – da produzione locale o nazionale, deve avere le caratteristiche tipiche della specie. Deve avere la buccia integra, senza spacchi e una giusta maturazione. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, con semi scuri (è ammessa una presenza minima di semi chiari), senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto.

FRAGOLE - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere il più possibile omogenee per dimensioni, forma, e aspetto e colorazione. Per quanto riguarda la colorazione possono presentare una piccola punta conica bianca; devono essere esenti da terra. Il calibro delle fragole deve essere di mm 22 /25. La calibrazione delle fragole è effettuata sul calibro max della sezione normale all'asse del frutto. E' consentita una tolleranza del 10% in numero o peso di fragole non rispondenti alla calibrazione stabilita.

KIWI o ACTINIDIA – provenienti da coltivazione nazionale, devono avere una buccia integra e punto di intersezione ben cicatrizzato. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. La pezzatura non deve essere inferiore ai 45 mm di diametro e a g 80 di peso per ogni frutto. Il calibro viene espresso dal peso dei singoli frutti. I kiwi non devono essere invasi da parassiti o presentare uno stato di maturazione non adeguato: eccessiva maturazione o scarsa maturazione, oppure avere la buccia avvizzita, scura, ecc.. Sarebbe opportuno che il prodotto immesso in commercio avesse un grado rifrattometrico superiore

a 9,5° Brix.

LIMONI (verdello, primofiore) - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie. E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili, oppure leggere rameggiature argentate, lieve rugginosità. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei limoni non deve essere inferiore a 45 mm. Sono esclusi i limoni con diametro inferiore a 45 mm. I limoni sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di limoni con caratteristiche di qualità e di peso della categoria inferiore o superiore. I limoni non devono essere invasi da parassiti oppure essere in avanzato o arretrato stato di maturazione, non integri, ecc. .

MANDARINI SENZA SEMI - provenienti da coltivazione nazionale, devono possedere le caratteristiche tipiche della specie.

E' ammesso un lieve difetto di forma e anomalie superficiali (sulla buccia), dovute a cause meccaniche quali grandine, urti e simili. La colorazione deve essere quella tipica della varietà, su almeno 2/3 della superficie del frutto. Il calibro dei mandarini va da mm 45 a mm 58. Sono esclusi i frutti con diametro inferiore a mm 45. I mandarini sono calibrati in base al diametro. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mandarini con caratteristiche della categoria inferiore o superiore. Il contenuto in succo non deve essere inferiore al 33%.

MELE (Stark, Red Delicious, Golden Delicious, Imperatore, Stayman, Royal Gala, Renetta, Florina, Morgenduft) - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere esenti da difetti di ogni genere. E' ammesso un leggero difetto di colorazione e di forma, così come leggeri difetti sulla buccia, come un lieve colpo di grandine, una leggera ammaccatura o bruciatura, purché cicatrizzata. Tali difetti devono essere circoscritti e non superare i due centimetri di lunghezza. Le mele devono avere un calibro di mm 70 e un peso di g 160/180.

Il calibro minimo per le mele di I categoria è di mm 65. I frutti devono essere interi, privi di umidità esterna, raccolti al giusto grado di maturazione e devono conservare il peduncolo, anche se danneggiato. E' tollerato in ciascuna confezione il 10% in numero o in peso di mele con caratteristiche della categoria inferiore o superiore.

Le mele non devono presentare difetti, né essere invase da parassiti, avere un avanzato o arretrato stato di maturazione, aver subito colpi di grandine e simili, oppure avere una pezzatura inferiore a quanto indicato, ecc. È tollerata, sulla fornitura, un 5% di mele con un peso di poco inferiore o superiore a quello indicato. Sono inoltre ammessi difetti della buccia che non pregiudichino l'aspetto generale e la conservazione, quali ad esempio lievissima lesione purché cicatrizzata; leggeri difetti di forma, di sviluppo, di colorazione; la polpa non deve essere in alcun modo danneggiata.

MELONE – proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve avere caratteristiche della cultivar specifica. Deve avere la buccia integra, senza spacchi. La polpa deve essere di giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni da parassiti vegetali, animali o da virus. Il peso di ciascun melone deve essere compreso tra g 1.000 e g 1.300. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di meloni di peso inferiore o superiore rispetto a quello indicato.

NOCI in guscio - provenienti da coltivazione locale o nazionale, non devono avere difetti di alcun genere. Il guscio deve essere integro e privato del mallo. Il calibro minimo per le

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

noci deve essere da mm 25 a mm 30; per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di noci del calibro inferiore rispetto o superiore a quello indicato. Le noci sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grandezza.

PERE (William, Abate Fetel, Kaiser, Conference, Decana) - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono essere delle cultivar indicate. Non devono essere acerbe, grumose, con difetti di ogni genere sia sulla polpa sia sulla buccia. Il calibro minimo per le pere deve essere da mm 55 a mm 60 e un peso inferiore a g 150 per singolo frutto; per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pere del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pere sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza.

PESCHE NETTARINE - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono possedere i requisiti tipici della varietà ed essere esenti da difetti che interessano la polpa e la buccia, quali ammaccature, bruciatura dovuta al sole, attacchi di insetti o di malattia, lesioni in genere. Non devono presentare aperture nel punto di attacco del peduncolo. Le pesche devono essere raccolte con cura e lo stato di sviluppo e maturazione devono essere tali da consentire alla frutta di sopportare il trasporto e le operazioni di movimentazione e arrivare in condizioni soddisfacenti al luogo di destinazione. Il calibro dei singoli frutti deve essere compreso tra mm 80 e mm 90. Non sono ammessi frutti con calibro inferiore a mm 75 e la circonferenza da 25 a 28 cm. Per ciascun imballaggio è tollerato il 10% in numero o peso di pesche del calibro inferiore o superiore rispetto a quello indicato. Le pesche sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di max grossezza e alla circonferenza.

SUSINE - provenienti da coltivazione locale o nazionale, devono avere caratteristiche tipiche della cultivar; devono avere un giusto grado di maturazione ed essere esenti da difetti di ogni genere. Devono avere un calibro da un minimo di 28 a un massimo di 35 mm.

UVA DA TAVOLA (bianca Italia e rossa Red Globe) - proveniente da coltivazione locale o nazionale, deve essere ad acino grosso, avere i chicchi consistenti, ben attaccati al raspo, di grandezza pressoché uniforme, distribuiti regolarmente nel raspo. I grappoli possono presentare un leggero difetto di forma e di colorazione e sono ammesse sugli acini leggere bruciature di sole che interessano solo la buccia. Per ciascuna confezione è consentita una tolleranza del 10% in peso di uva di categoria e peso inferiore rispetto a quanto indicato. Il peso di ciascun grappolo non deve essere inferiore a g 180/200. La calibrazione è determinata secondo il peso dei grappoli.

Non sono previste tolleranze eccetto quelle espressamente indicate

SCHEDA PRODOTTO	ORZO TOSTATO SOLUBILE
----------------------------	------------------------------

in barattolo da g 120 - 200 ca.

Etichettatura e confezionamento:

L'orzo solubile deve essere confezionato in barattolo richiudibile, del peso indicato, riportante le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il luogo di produzione del prodotto. La confezione (barattolo con coperchio richiudibile) dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. L'orzo non deve essere confezionato in busta.

Tutto l'orzo solubile deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

L'orzo è utilizzato quale aggiunta al latte della merenda.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

L'orzo solubile deve essere ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile dall'orzo tostato a 170-180 °C , finemente macinato, proveniente da coltivazione nazionale. Deve essere costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dell'orzo senza aggiunta di altre sostanze di qualsiasi genere estranee ad esso. La quantità di orzo da adoperare nella preparazione del prodotto solubile, non deve essere inferiore a g 3.000 per g 1.000 di prodotto finito e non deve contenere più del 4% in peso di acqua. L'orzo deve avere un aspetto tipico, essere finissimo, al tatto deve lasciare una polvere tenuissima, compressa col pugno non deve formare una massa compatta. Deve essere esente da sostanze minerali che ne aumentano il peso, nonché contenere altri cereali, sostanze estranee di qualunque genere, né essere invaso da parassiti, insetti, e sostanze anomale in genere. L'orzo non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. L'orzo non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

PANE COMUNE FRESCO (filetta) – FILIERA CORTA

in confezione da g 250 - 500

Etichettatura e confezionamento:

Il pane fresco (filetta) deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (filetta) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e deve essere completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane rafferma.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pane fresco consegnato deve essere un prodotto locale a filiera corta (produzione locale/ambito Reg.le), deve essere preparato esclusivamente da farina di grano tenero "tipo 0", acqua, sale marino (cloruro sodico) in quantità esigua 0,01% oppure privo di sale (senza sale), lievito naturale (in quantità non superiore all'1%).

La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di ceneri, cellulosa rispondenti alla normativa vigente. La percentuale di glutine nella farina deve essere intorno al 13%.

Il pane (filetta) deve essere preparato fresco, non da impasto pre-lavorato, deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità non superiore al 34%.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale, quali strutto, grassi idrogenati, margarina, burro, latte in polvere o altro.

Per l'eventuale spalmatura è possibile utilizzare esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Il pane, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere garantito di produzione fresca di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di colore bianco; la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno (dorata) e non deve presentare bruciature o essere scollata dalla mollica; deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza retrogusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abbruttamento della farina, consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa, elastica
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
- odore molto gradevole, tipico di pane fresco
- gusto e aroma tipici del pane fresco

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, né avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), oppure contenere corpi estranei di qualunque natura.

Non è consentita la consegna di pane non di giornata, di pane raffermo, riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato, oppure non completamente cotto o troppo cotto e/o con difetti di qualunque genere. Il pane non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I requisiti microbiologici dovrebbero essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici)	inferiore a 5×10^3 UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 10^2 UFC/g
Streptococcus aureus	inferiore a 5×10 UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 5×10 UFC/g
Salmonella	assente 25/g
Muffe	inferiore a 10^4 UFC/g

(capitolato Regione Emilia Romagna)

Nel DDT di consegna del pane alle mense scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (pane comune filetta) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia. E' fatto divieto consegnare il pane alle mense scolastiche lasciandolo esternamente alla struttura.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

PANE COMUNE FRESCO (panino) – FILIERA CORTA

in confezione da g 40 - 50

Etichettatura e confezionamento:

Il panino fresco deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del panino fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (panino) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il panino deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il panino fresco consegnato deve essere un prodotto locale a filiera corta (produzione locale/ambito Reg.le), distribuito deve essere costituito esclusivamente da un composto di farina di grano tenero "tipo 0-1", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). Il prodotto deve essere preparato fresco, non da impasto pre-lavorato, deve essere ben cotto.

Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

Il panino, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve essere fresco di giornata, avere una mollica soffice, morbida, di color bianco, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico il panino deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della qualità, della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, a seconda dell'abbruttamento della farina, consistenza soffice, morbida, ma non collosa, porosa, elastica
- odore molto gradevole, deve emergere il caratteristico odore di pane fresco
- sapore gustoso, tipico
- gusto e aroma tipici
- alla rottura con le mani o al taglio deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica

Il panino consegnato non deve presentare tracce di muffe, avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, né avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti, prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), né essere raffermo e riciclato, oppure conservato con il freddo e

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

successivamente rigenerato, ne presentare corpi estranei di qualunque natura. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I requisiti microbiologici dovrebbero essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici)	inferiore a 5×10^3 UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 10^2 UFC/g
Streptococcus aureus	inferiore a 5×10 UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 5×10 UFC/g
Salmonella	assente 25/g
Muffe	inferiore a 10^4 UFC/g

(capitolato Regione Emilia Romagna)

E' fatto divieto consegnare panini riscaldati, surgelati, non completamente cotti o troppo cotti e con difetti di qualunque genere.

Non sono richiesti panini speciali con aggiunta di cereali maltati o altro.

Sui DdT di consegna dei panini presso le mense scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (panino comune) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	PANE INTEGRALE/SEMINTEGRALE FRESCO – FILIERA CORTA (filetta - panino)
----------------------------	--

in confezione da g 40 - 50 – 250 - 500

Etichettatura e confezionamento:

Il pane fresco (filetta-panino) semintegrale deve essere preincartato in busta chiusa microforata e posto in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata ed igienica copertura e chiusura ai sensi delle disposizioni legislative vigenti, in modo tale che risulti al riparo dalla polvere e da ogni altra causa di insudiciamento.

Le modalità di produzione, di confezionamento di immagazzinamento e di distribuzione del pane fresco, devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo. L'etichetta apposta sulle singole confezioni (filetta-panino) deve riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, compresa la data di preparazione del prodotto, oltre a quella di validità e il peso netto.

Il pane deve essere confezionato non oltre le 5-6 ore prima della consegna e completamente raffreddato al momento della fornitura. Non è previsto utilizzo di pane raffermo.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il pane fresco semintegrale/integrale di produzione locale/regionale, dovrà essere costituito esclusivamente da un composto di farina integrale di grano tenero o semintegrale "tipo 2", acqua, sale marino, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%). Non deve essere ottenuto da farina di tipo 0 addizionata di crusca, ma con farina di tipo integrale derivante dalla macinazione diretta del frumento.

Le farine di tipo integrale e semintegrale tipo 2 devono avere le seguenti caratteristiche:

- Umidità: max 14,50%
- Ceneri: max 1,60% per farina integrale e 0,95% per farina tipo 2
- Cellulosa: max 1,60% per farina integrale e 0,50% per farina tipo 2
- Glutine secco: minimo 10%

Le farine devono essere prive di conservanti, frammenti di insetti, peli di roditori e frammenti metallici, nonché ingredienti ed additivi non previsti per il pane bianco.

Il pane integrale/semintegrale deve essere preparato fresco, non da impasto pre-lavorato, deve essere ben cotto e deve avere una percentuale di umidità differenziata per pezzatura, rispondente alla normativa vigente. Non è consentito l'impiego di alcun additivo e conservante (acetato di calcio, acido tartarico, agar agar, acido lattico, ecc.), né prima né durante la panificazione, ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia, né aggiunta di altre farine o sfarinati o ingredienti estranei in generale.

Il pane integrale/semintegrale, preparato giornalmente, secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-bruno, mentre la crosta deve essere compatta, di colore giallo-bruno e non presentarsi bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico di pane fresco, senza gusto di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

All'esame organolettico la filetta integrale/semintegrale deve possedere le seguenti caratteristiche:

- ◆ crosta dorata e croccante

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

- ◆ 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
- ◆ gusto e aroma tipici

Il pane integrale/semintegrale consegnato non deve presentare tracce di muffe, né avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, sapore acido, avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti prima limitate in superficie, poi penetranti all'interno (mal della creta), né essere rafferma e riciclato, oppure conservato con il freddo e successivamente rigenerato. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

I requisiti microbiologici dovrebbero essere i seguenti:

Germi mesofili aerobi (esclusi i batteri lattici)	inferiore a 5×10^3 UFC/g
Coliformi totali	inferiore a 10^2 UFC/g
Streptococcus aureus	inferiore a 5×10 UFC/g
Streptococcus faecalis	inferiore a 5×10 UFC/g
Salmonella	assente 25/g
Muffe	inferiore a 10^4 UFC/g

(capitolato Regione Emilia Romagna)

E' fatto divieto consegnare pane integrale/semintegrale riscaldato, surgelato, non completamente cotto o troppo cotto, oppure non fresco di giornata e/o con difetti di qualunque genere. Sui DdT di consegna del pane presso le mense scolastiche del Comune di Ancona deve essere indicato in modo chiaramente leggibile il quantitativo (peso netto), la denominazione di vendita del prodotto (pane integrale/semintegrale filetta/panino) e quant'altro previsto dalle norme vigenti in materia. E' fatto divieto consegnare il pane alle mense scolastiche lasciandolo esternamente alla struttura.

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	SALE MARINO IODATO (fino)
----------------------------	----------------------------------

in confezione da g 500 - 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Il sale iodato consegnato del tipo fino, deve essere confezionato in pacchi di cartone del peso di grammi 500 - 1.000, etichettato ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

Le singole confezioni di sale devono riportare tutte le indicazioni previste, compresa la dicitura "iodato" a caratteri leggibili, oltre alla specifica "marino".

Il pacchetto di cartone non deve presentare tracce di umidità o essere deformato o presentare evidenti segni di anomalie di qualunque genere.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/Kg.

Il sale richiesto è del tipo a cristalli fini, e deve essere corrispondente in tutto alle disposizioni legislative in materia.

Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o altro. Il sale non deve essere raggrumato, ma presentarsi in cristalli tipici per la tipologia richiesta (fino). Il sale non deve contenere tracce di corpi e sostanze estranee di qualunque genere, così come non deve presentare cristalli di dimensioni non tipiche della tipologia richiesta.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

SUCCHI DI FRUTTA

**in brick da ml 200
in vetro o brick da ml 1.000**

Etichettatura e confezionamento:

I succhi di frutta devono essere confezionati in vetro o in tetrapak sigillati, del contenuto indicato, etichettati nel rispetto della normativa vigente e successive modificazioni e integrazioni. In etichetta deve essere indicato anche il tenore massimo degli zuccheri aggiunti e la percentuale della frutta contenuta.

La confezione dei succhi di frutta deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni da ml 200 devono essere corredate di cannuccia a perdere.

I succhi di frutta devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I succhi di frutta richiesti devono essere ottenuti dai seguenti tipi di frutta: pesca, pera, albicocca, mela, ananas, carota/limone. I succhi devono essere prodotti con frutta sana e matura, in ottime condizioni, fresca o conservata al freddo, di una sola specie, eccetto per il tipo carota/limone. Il succo di frutta deve essere una bevanda di consistenza semiliquida, con aggiunta di zuccheri, fermentescibile, ma non fermentata, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene; deve possedere le caratteristiche rispondenti alla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni riguardo al tenore di frutta: non inferiore al 40-45%. I succhi di frutta non devono essere ottenuti da frutti immaturi o comunque alterati, ovvero da frutta diversa da quella dichiarata o in condizioni non buone (frutta con incipiente grado di maturazione, con principio di marcescenza, colpita da malattie o difetti di qualunque genere). Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, conservanti e simili; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche tipiche. I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute nonché edulcoranti artificiali o sintetici ed aromi artificiali ed eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia).

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO

in brick da ml 200

Etichettatura e confezionamento:

I succhi di frutta senza zucchero devono essere confezionati in tetrapak sigillato, del contenuto indicato, corredato di cannuccia a perdere ed etichettati nel rispetto della normativa vigente e successive modificazioni e integrazioni. In etichetta deve essere indicato anche il contenuto percentuale della frutta contenuta e l'indicazione "senza zuccheri aggiunti".

La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I succhi di frutta devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I succhi di frutta senza zucchero devono essere ottenuti dai seguenti tipi di frutta: pesca, pera, albicocca, mela, ananas, carota/limone. I succhi devono essere ottenuti da frutta sana e matura, in ottime condizioni, fresca o conservata al freddo, di una sola specie, eccetto per il tipo carota/limone.

Il succo di frutta deve essere una bevanda di consistenza semiliquida, senza aggiunta di zuccheri, fermentescibile, ma non fermentata, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici della frutta da cui proviene. Deve possedere le caratteristiche rispondenti alla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni riguardo al tenore di frutta.

I succhi di frutta non devono essere ottenuti da frutti immaturi o comunque alterati, ovvero da frutta diversa da quella dichiarata e in condizioni non buone (frutta con incipiente grado di maturazione, con principio di marcescenza, colpita da malattie o difetti di qualunque genere). Il prodotto non deve avere sapore ed odori estranei, presenza di muffe, sostanze vegetali non genuine o guaste, conservanti e simili; non deve aver iniziato un processo di fermentazione che ne alteri la composizione e le caratteristiche organolettiche tipiche. I succhi di frutta non devono contenere sostanze chimiche (pesticidi, anticrittogamici, anidride solforosa o qualsiasi altra sostanza nociva alla salute nonché edulcoranti artificiali o sintetici ed aromi artificiali ed eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia).

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

TE' DETEINATO IN FILTRI

in confezione da filtri 25 - 100

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in filtri di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso. I filtri devono essere preparati conformemente alle disposizioni vigenti e posti dentro scatola chiusa ed etichettata ai sensi di legge.

Il tè deve essere consegnato in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente, a caratteri ben visibili e indelebili. Sulla confezione deve essere indicata anche la seguente dizione: "*Té Deteinato*", con la precisazione "*Caffeina non superiore a 0,10%*".

Il tè deteinato deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il tè deteinato richiesto è prodotto generalmente con trattamento effettuato mediante l'impiego del solvente diclorometano, avente le caratteristiche chimico-fisiche corrispondenti alla normative vigente e successive modificazioni e integrazioni.

Il tè deteinato deve possedere i seguenti requisiti:

- ◆ non deve contenere più dello 0,10% di caffeina riferito a 100 parti di sostanza secca;
- ◆ il residuo massimo del diclorometano impiegato per l'estrazione della caffeina non deve superare le 5 parti per mille;
- ◆ il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 ed il 10 per cento;
- ◆ un tenore di micotossine conforme alle normative vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

TE' VERDE IN FILTRI

in confezione da filtri 25 - 50

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in filtri da g. 1,7 ca. cad., di tessuto rado o carta porosa con filo che consenta di immergerli per fare l'infuso.

Il tè verde deve essere consegnato in imballaggi preconfezionati chiusi all'origine e riportanti sulla confezione la dicitura "*Té verde*" a caratteri ben visibili ed indelebili, oltre a tutte le altre indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il tè verde deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Il tè verde richiesto è prodotto con foglie giovani della *Camelia Sinensis* (fam. Teaceae) trattate con metodo naturale.

Il tenore di umidità deve essere compreso tra il 6 ed il 10%.

Il tenore di micotossine deve essere conforme alle normative vigenti in materia.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

YOGURT ALLA SOIA

vasetto da g 125

Etichettatura e confezionamento:

Lo yogurt alla soia deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

Lo yogurt alla soia è richiesto per diete personali.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche :

Lo yogurt alla soia deve essere prodotto con latte di soia concentrato cui sono stati aggiunti fermenti lattici e zuccheri quali fruttosio, glucosio o saccarosio. Può essere anche alla frutta. Lo yogurt alla soia non deve contenere lattosio.

Lo yogurt di soia deve essere di colore bianco-latte tendente all'avorio, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole.

La composizione media dello yogurt di soia (su 100 grammi) deve essere la seguente:

acqua	g 82,4
proteine	g 5,0
sostanze grasse	g 4,2
carboidrati	g 3,9
Kcal	72

(tabelle di composizione alimenti INRAN)

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt alla soia non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica, con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

Lo yogurt di soia non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc., né additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, nonché latte vaccino o di origine animale.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

YOGURT BIOLOGICO CREMOSO ALLA FRUTTA

vasetto da g 125

Etichettatura e confezionamento:

Lo yogurt biologico alla frutta deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni

La confezione deve essere di materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche della stessa e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. I singoli vasetti di yogurt devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

I singoli vasetti possono essere posti in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche (yogurt alla frutta):

Lo yogurt deve essere prodotto con latte vaccino biologico (proveniente da animali in buona salute), con aggiunta di frutta biologica in purea dei tipi indicati e zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolare microrganismi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni e idonee caratteristiche igieniche.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte tendente al colore del frutto che è stato addizionato, di consistenza liquida cremoso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero, contenente frutta frullata e non in pezzi. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2).

Sono richiesti yogurt ai seguenti gusti: albicocca, fragola, ciliegia, banana, vaniglia, mirtillo, pesca, frutti di bosco. Non è consentita la consegna di yogurt di gusti diversi da quelli previsti e differenti rispetto a quanto indicato sulla confezione.

La composizione media dello yogurt da latte intero (su 100 grammi) deve essere la seguente:

acqua	g 87
proteine	g 3,8
sostanze grasse	g 3,7
carboidrati	g 4,3
sali minerali fra cui il Ca	mg 125
enzimi	
vitamine	

(tabelle di composizione alimenti INRAN)

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt biologico alla frutta non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermantativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, né

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, nonché diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

Lo yogurt non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore, o essere di gusto differente rispetto a quanto indicato sulla confezione.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

YOGURT BIOLOGICO CREMOSO MAGRO

vasetto da g 125

Etichettatura e confezionamento:

Lo yogurt biologico magro deve essere consegnato in vasetto monoporzione da grammi 125, sigillato e riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni

La confezione deve essere in materiale conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto contenuto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

I vasetti di yogurt biologico magro devono essere integri, privi di ammaccature, rigonfiamenti, fori e simili, nonché esenti da sporcizia superficiale di qualunque genere. Il coperchio deve essere perfettamente aderente al vasetto e senza parti da esso scollate.

Gli yogurt devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore a 25 giorni antecedenti la scadenza (vita commerciale residua).

I singoli vasetti possono essere posti in imballaggi di cartone nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi.

Caratteristiche merceologiche, chimiche, fisiche e microbiologiche (yogurt magro):

Lo yogurt biologico magro deve essere prodotto con latte vaccino scremato (proveniente da animali in buona salute), con aggiunta di zucchero, ottenuto in seguito a sviluppo di particolare microrganismi specifici vivi (*Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus thermophilus*) in determinate condizioni e idonee caratteristiche igieniche.

Lo yogurt deve essere di colore bianco-latte, di consistenza liquida cremosa, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto dolce-aromatico con leggera vena acidula, ma gradevole (pH da 3,4 a 4,2).

La composizione media dello yogurt magro (su 100 grammi) deve essere la seguente:

acqua	g 89
proteine	g 3,3
sostanze grasse	g 0,9
carboidrati	g 4,0
Kcal	36

(tabelle di composizione alimenti INRAN)

I parametri microbiologici devono essere rispondenti alla normativa vigente in materia.

Lo yogurt biologico magro non deve contenere additivi, coloranti, antiossidanti, aromi artificiali e antifermentativi ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa in materia, né Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto previsto, diossine, detersivi, pesticidi, ecc..

Lo yogurt non deve presentare invasione di muffe, colori anomali o avere una consistenza atipica con grumi, coaguli, pellicole superficiali, perdita di sapore.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

in confezione da g 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Lo zucchero di canna deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione e riportare sulla confezione le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

La confezione di carta sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo zucchero grezzo di canna richiesto deve essere ottenuto dal succo estratto dalla canna schiacciata con operazioni artigianali, senza utilizzo di sostanze chimiche, generalmente coltivata nelle regioni tropicali e subtropicali. Lo zucchero deve avere una consistenza granulosa, ma non cristallina e una composizione come di seguito indicato:

- ◆ kcal 362
- ◆ glucidi g 101,3
- ◆ proteine g 0,1
- ◆ ferro mg 1,7
- ◆ calcio mg 56

Lo zucchero grezzo di canna non deve essere sottoposto a raffinazione e non deve essere aggiunto di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, né contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate, residui di insetti o impurità varie. Lo zucchero di canna non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli ammassati).

Lo zucchero grezzo di canna può essere di commercio equo e solidale.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
PRODOTTO**

ZUCCHERO RAFFINATO SEMOLATO

in confezione da g 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Lo zucchero raffinato semolato deve essere confezionato in sacchetto di carta chiuso e riportare sulla confezione tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relativa ai tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana.

La carta della confezione sigillata, dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni.

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

Lo zucchero raffinato semolato richiesto, estratto dalla barbabietola o bietola da zucchero di produzione nazionale, deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli bianchi, minuti e deve possedere i requisiti previsti:

- ◆ essere raffinato, con polarizzazione di non meno di 99,7°;
- ◆ avere un tenore di zucchero invertito non superiore dello 0,04% in peso;
- ◆ avere una perdita all'essiccazione non superiore dello 0,06% in peso;
- ◆ colore non più di 9 punti determinanti (di cui all'Allegato della normativa specifica).

Lo zucchero deve contenere dal 99,5 al 99,8% di saccarosio e piccolissime quantità di ceneri e di umidità. Lo zucchero raffinato non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, estranee alla sua composizione, né materie minerali, sostanze vegetali alterate o presentare impurità varie.

Lo zucchero non deve presentare alterazioni di alcun genere, neppure quelle determinate da cattiva conservazione, in locali poco asciutti ed aerati, che fanno assumere al prodotto odori sgradevoli e di muffa, nonché modifiche allo stato tipico (cristalli fini) non ammassati. Si fa divieto di consegnare edulcoranti diversi dallo zucchero raffinato.

Non sono previste tolleranze.

**SCHEDA
GENERICA**

PRODOTTI senza GLUTINE

Etichettatura e confezionamento:

I prodotti senza glutine devono essere in confezioni integre, sigillate, in imballi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto, riportanti tutte le indicazioni in conformità alla normativa vigente. Le confezioni devono essere facilmente identificabili e devono riportare anche il logo della spiga barrata



o il logo del Ministero della Salute.

La spiga barrata rappresenta un simbolo di identificazione immediata e di maggiore sicurezza per il consumatore.

Gli ingredienti e le sostanze impiegate nella preparazione dei vari prodotti senza glutine devono essere dichiarate in etichetta. L'etichetta deve essere in lingua italiana, ben leggibile e non deve indurre in errore il consumatore finale.

I prodotti senza glutine richiesti per le mense scolastiche non devono riportare l'indicazione: " *può contenere tracce di*", oppure "*nello stabilimento può essere utilizzata farina di frumento...*" o frasi analoghe, riportate a scopo di tutela dell'azienda produttrice verso eventuali reazioni avverse che possano insorgere a causa della ingestione in soggetti celiaci. Tali scritte non garantiscono appieno la sicurezza per il soggetto intollerante.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Gli alimenti senza glutine, delle varie tipologie indicate, devono essere costituiti da ingredienti senza glutine, nel rispetto della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, ossia non devono contenere glutine in quantità superiore a 20ppm e non devono aver subito contaminazione durante le fasi di produzione, lavorazione, stoccaggio. Gli alimenti senza glutine non devono inoltre contenere farine di frumento, di orzo, di segale, di avena, di farro, di kamut, di gonococco e di triticale neppure in tracce.

Tutti gli alimenti senza glutine richiesti devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti richiesti non devono contenere allergeni. Tutti gli alimenti devono essere prodotti presso stabilimenti autorizzati dal Ministero della Salute.

Tutti i prodotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, come indicato nelle schede specifiche.

Gli alimenti senza glutine richiesti sono i seguenti:

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

- ◆ Biscotti (frollini)
- ◆ Biscotto granulato
- ◆ Crackers
- ◆ Dessert cremoso
- ◆ Fette biscottate

- ◆ Merendine

{	plum cake
	crostata
	ciambella

- ◆ Pane/panini freschi e surgelati

Non sono previste tolleranze.

SCHEDA PRODOTTO	BISCOTTI (FROLLINI) SENZA GLUTINE
----------------------------	--

**in confezione da g 150- 180
monoporzione da g 40 - 50**

Etichettatura e confezionamento:

I biscotti (frollini) senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto ed etichettati nel rispetto della normativa vigente.

Sulla confezione deve essere sempre stampato il logo della spiga sbarrata o del Ministero della Salute, per una facile identificazione del prodotto, ovviamente in lingua italiana.

I biscotti senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE"

Caratteristiche merceologiche e chimiche:

I biscotti senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: **biscotti classici, con gocce di cioccolato, con grano saraceno e zucchero di canna, con marmellata** alla ciliegia o all'albicocca, **con vaniglia**. I biscotti devono essere prodotti esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, farina di grano saraceno, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- ◆ valore energetico: kcal 429/459 – kJ1.807/1.933
- ◆ carboidrati: g 69,0/79,90
- ◆ proteine: g 9,0/2,70
- ◆ lipidi: g 13,0/14,30
- ◆ fibre: g 4,0/0,80
- ◆ sodio: mg 160/0,40

I biscotti senza glutine consegnati devono essere integri, ben asciutti, avere un aspetto ruvido/semiruvido tipico della varietà, un colore ambrato, un odore e un sapore gradevoli.

I biscotti non devono contenere farina di frumento e farine o sfarinati vari e/o cereali non consentiti, contenenti gliadina, nonché farine, semole varie e di qualità scadente, né tracce di Ocratossine (Ocratossina A), metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente. Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate. I biscotti non devono essere ottenuti da ingredienti transgenici e non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, oppure contenere tracce di frammenti all'interno della confezione, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc). Non devono essere infestati da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante di natura varia, né essere avariati.

**SCHEDA
PRODOTTO**

BISCOTTO GRANULATO SENZA GLUTINE

in confezione da g 180 – 340

Etichettatura e confezionamento:

Il biscotto granulato senza glutine deve essere confezionato in atmosfera protettiva, o in sottovuoto, la cui busta è posta in scatola di cartone o in barattolo chiusi ermeticamente, del peso indicato, etichettati nel rispetto della normativa vigente.

Sulla confezione deve essere sempre stampato il logo dei prodotti senza glutine oltre alle altre indicazioni previste dalla normativa sulla etichettatura.

Il biscotto granulato senza glutine deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE"

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il biscotto granulato deve essere ottenuto da ingredienti naturali, quali: farina di riso diastasata, farina di riso, farina di mais, zucchero, latte scremato in polvere, proteine del latte, olio vegetale, malto, miele, agenti lievitanti, aromi naturali, vitamine del complesso B e PP. Il biscotto granulato può contenere uovo o esserne privo. Il prodotto richiesto dovrebbe contenere un'elevata quota proteica costituita in gran parte da proteine del latte.

I valori nutrizionali medi del biscotto granulato senza glutine, per 100 grammi di prodotto, dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- ◆ valore energetico: kcal 414/434– kJ 1.749/1.828
- ◆ carboidrati: g 76,20/75,40
- ◆ proteine: g 7,10/5,60
- ◆ lipidi: g 9,00/12,20
- ◆ fibre: g 2,40
- ◆ sodio: mg 131/220

Il biscotto granulato deve essere di rapido utilizzo, aggiunto a liquidi quali latte, succhi di frutta, orzo, pappe di frutta e simili.

Il granulato non deve avere odore e sapore anomali e sgradevoli (di stantio, di muffa, ecc.). Non deve presentarsi raggrumato, né essere invaso da parassiti, alterato o adulterato e non deve essere prodotto con ingredienti transgenici, né contenere conservanti, emulsionanti o sostanze varie aggiunte allo scopo di modificare la composizione del prodotto. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni.

SCHEDA PRODOTTO	CRACKERS SENZA GLUTINE
----------------------------	-------------------------------

in confezioni da g 150 – monoporzione da g 40

Etichettatura e confezionamento:

I crackers senza glutine devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetto di carta), contenenti monoporzioni chiuse sigillate, tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettata nel rispetto della normativa vigente.

I crackers senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE".

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I cracker senza glutine devono essere prodotti con i seguenti ingredienti: amido di mais, farina di riso, amido di tapioca, margarina vegetale, uova, sale, zucchero, lievito, agenti lievitanti. I crackers devono essere integri, freschi, friabili, croccanti, devono spezzarsi nettamente quando sottoposti a frattura manuale ed essere croccanti alla masticazione.

I valori nutrizionali medi dei crackers senza glutine (100 grammi di prodotto) dovrebbero essere compresi nel seguente range:

- ◆ valore energetico: kcal 413/434– kJ 1.744/1.828
- ◆ carboidrati: g 72,40/78,00
- ◆ proteine: g 3,20/5,20
- ◆ lipidi: g 9,0/14,00
- ◆ fibre: g 3,80/4,50
- ◆ sodio: mg 0,70/0,80

I cracker senza glutine non devono presentare odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, ne presentarsi frammentati, sbriciolati, invasi da parassiti, alterati o adulterati, oppure contenere farine varie e ingredienti non indicati, nonché additivi e conservanti ad eccezione di quelli ammessi dalle normative vigenti in materia e non devono essere prodotti con ingredienti transgenici.

I cracker non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti, in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa vigente.

**SCHEDA
PRODOTTO**

DESSERT CREMOSO SENZA GLUTINE

in vasetto da g 125 X 2

Etichettatura e confezionamento:

Il dessert senza glutine deve essere consegnato in vasetto monoporzione da g 125. La confezione deve essere integra, sigillata, tale da garantire l'integrità del prodotto, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Il dessert senza glutine deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE".

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il dessert senza glutine richiesto è dei seguenti tipi: **vaniglia, frutta e biscotto, cacao e frutta e crema di riso**. Deve essere costituito dai seguenti ingredienti: latte vaccino, zucchero, amido di mais, aromi naturali di vaniglia, amido di tapioca, cacao, farina di riso, pera, mela, vitamina C, biscotto senza glutine, aromi naturali. Il dessert deve essere cremoso, denso, di aspetto liscio e omogeneo, senza separazione di siero. Deve avere un gusto gradevole, tipico della tipologia richiesta. Non è consentita la consegna di dessert di gusti diversi da quelli indicati.

La composizione media del dessert per 100 grammi di prodotto deve essere:

dessert alla vaniglia:

valore energetico	Kcal 111/kJ 468
proteine	g 4,7
sostanze grasse	g 3,0
carboidrati	g 16,3
fibra alimentare	g 0,5
sodio	mg 50
calcio	mg 140

dessert al cacao:

valore energetico	Kcal 114/kJ 480
proteine	g 4,7
sostanze grasse	g 3,0
carboidrati	g 17,0
fibra alimentare	g 1,5
sodio	mg 60
calcio	mg 140

dessert banana/mela/biscotto

valore energetico	Kcal 103/kJ 438
proteine	g 0,9
sostanze grasse	g 0,5
carboidrati	g 23,8
fibra alimentare	g 1,2
sodio	mg 20
vit. C	mg 100

dessert pera/crema di riso

valore energetico	Kcal 95/kJ 402
proteine	g 0,7
sostanze grasse	g 0,2
carboidrati	g 22,5
fibra alimentare	g 1,5
sodio	mg 10
vit. C	mg 100

Il dessert non deve contenere Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, nonché diossine, pesticidi e ogni agente contaminante di varia natura.

Le singole confezioni devono essere integre, sigillate, senza ammaccature, segni di insudiciamento superficiale, infiltrazioni di muffe e agenti che ne alterino le caratteristiche tipiche del prodotto.

SCHEDA PRODOTTO	FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE
----------------------------	---------------------------------------

**in confezione da g 300
monoporzione da g 50**

Etichettatura e confezionamento:

Le fette biscottate senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in pacchetti di carta per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, ed etichettate ai sensi della normativa vigente.

Le fette biscottate senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 50% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE"

Caratteristiche merceologiche e chimiche:

Le fette biscottate senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche.

Le fette biscottate devono essere prodotte con farina di riso, farina di mais, fecola di patate, lievito, zucchero, sale.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- ◆ valore energetico: kcal 270/425 – kJ1.138/1.796
- ◆ carboidrati g 83,0/50,20
- ◆ proteine: g 7,0/4,90
- ◆ lipidi: g 1,0/8,20
- ◆ fibre: g 2,30/3,60
- ◆ sodio: mg 0,70/0,60

Le fette biscottate senza glutine devono essere integre, fresche, friabili e croccanti, perfettamente essiccate, ben conservate, devono avere uno spessore omogeneo, un aspetto ruvido/poroso, un colore ambrato, un sapore gradevole tipico. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7%, con una tolleranza del 2% in valore assoluto.

Le fette devono avere una buona resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco.

Le fette biscottate senza glutine non devono essere frammentate, sbriciolate, alterate o adulterate, con macchie, bolle d'aria, crepe, spezzature o tagli, avere odore e sapore atipici (es. acidità, muffa, stantio, ecc.). Le fette non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, né contenere strutto, oli e grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia. Le fette biscottate non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente, né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente estraneo, di varia natura.

SCHEDA PRODOTTO	MERENDINE SENZA GLUTINE (plumcake – crostatina - tortina di pan di Spagna - ciambella)
----------------------------	---

**in confezione da g 150- 180
monoporzione da g 40 - 50**

Etichettatura e confezionamento:

Le merendine senza glutine, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in buste cartonate per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, etichettate nel rispetto della normativa vigente.

Le merendine senza glutine devono essere consegnate nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE"

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le merendine senza glutine devono essere sempre di prima qualità per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche. Le tipologie richieste sono le seguenti: **plum cake**: classico, con marmellata, con yogurt, con gocce di cioccolato; **crostatina**: all'albicocca, ai frutti di bosco; **tortina**: classica, di pan di Spagna, con cioccolato, madelaine, ciambella.

Le merendine devono essere prodotte esclusivamente con amido di mais, farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, fecola di patate, latte, uova, zucchero, zucchero di canna, burro, aromi naturali, agente lievitante, cacao, marmellata di frutta, miele, sale.

Le merendine senza glutine devono essere integre, avere un aspetto e un colore tipici, un odore e sapore gradevoli, essere ben conservate.

I valori nutrizionali per 100 grammi di prodotto dovrebbero essere compresi entro il seguente range:

- ◆ valore energetico: kcal 492/449 – kJ 2.066/1.882
- ◆ carboidrati: g 75,0/47,0
- ◆ proteine: g 1,50/5,70
- ◆ lipidi: g 20,70/22,60
- ◆ fibre: g 4,0/2,0
- ◆ sodio: mg 183/229

Le merendine non devono contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, nonché tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla normativa. Devono essere esenti da coloranti ed altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate.

Le merendine non devono essere ottenute da ingredienti transgenici o da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente. Non devono presentare difetti quali: presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, residui di impasto non perfettamente cotto, oppure avere odore e sapore atipici (es. acidità, stantio, ecc), né essere infestate da parassiti, larve, frammenti di insetti, acari, muffe o da qualsiasi altro agente infestante, di natura varia, né essere avariate.

SCHEDA PRODOTTO	PANE E PANINI SENZA GLUTINE SURGELATI /FRESCHI
----------------------------	---

**in confezione da g 280
monoporzione da g 50-60**

Etichettatura e confezionamento:

Il pane (baguette) e/o panini (rosette) senza glutine, freschi e/o surgelati, devono essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti, riportanti tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il pane surgelato si intende già sottoposto a cottura completa.

Il pane e panini senza glutine devono essere consegnati nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 60% della shelf-life (vita commerciale residua).

Per tutte le altre indicazioni si fa riferimento a quanto indicato nella scheda generale "PRODOTTI SENZA GLUTINE"

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il pane ed i panini senza glutine devono essere prodotti esclusivamente con acqua, amido di mais, farina di riso, lievito, grassi vegetali.

Il pane senza glutine (baguette/panino) preparato secondo una buona tecnica di lavorazione, deve avere una mollica soffice, morbida, di color bianco-grigiastro, la crosta compatta di colore giallo-bruno, non bruciata o scollata dalla mollica e deve avere un odore caratteristico.

All'esame organolettico (o dopo lo scongelamento) il pane deve possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta lucente, dorata e croccante, dello spessore di 3-8 mm a seconda della forma, della cottura e del volume
- mollica di aspetto più o meno bianco, di consistenza soffice, morbida ma non collosa, porosa ed elastica
- alla rottura con le mani o al taglio il pane deve risultare croccante, con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica
- odore gradevole, tipico del prodotto
- sapore gustoso

I valori nutrizionali per 100 grammi di pane senza glutine dovrebbero essere indicativamente i seguenti:

- ◆ valore energetico: kcal 309– kJ1.304
- ◆ carboidrati: g 60,30
- ◆ proteine: g 4,00
- ◆ lipidi: g 5,70

Il pane non deve contenere farina di frumento e farine contenenti gliadina, tracce di Ocratossine (Ocratossina A) e metalli pesanti in quantità non superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente.

Il pane deve essere esente da coloranti o addizionato ad altre sostanze estranee di qualsiasi natura, a vario titolo impiegate e/o aggiunte al prodotto. Non deve essere ottenuto da farine o sfarinati vari e/o con impiego di altri cereali non consentiti o con semole varie e di qualità scadente.

(allegato al capitolato di appalto 2019/2022 per la fornitura derrate (per MERENDE) per mense scolastiche)

Il pane consegnato non deve presentare tracce di muffe, avere una mollica vischiosa ed appiccaticcia, un sapore acido, di lievito, di farina cruda, di muffa o altro, nonché avere colorazioni anomale o presentare tracce di vegetazioni biancastre polverulenti, né in superficie, né all'interno della mollica, comunque non deve presentare impurità di qualsiasi natura.

Dietista G. Fioretti - 26 maggio 2018