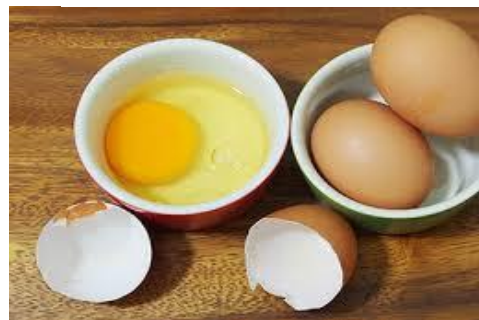


LOTTO 2

derrate alimentari per mense scolastiche - 2020/2023-

Schede prodotto di CARNI AVICOLE, UOVA E OVOPRODOTTI



INDICE

• Prescrizioni generali comuni a tutte le derrate alimentari	3
• Modalità di consegna	5
• ELENCO ALFABETICO DEI PRODOTTI RICHIESTI:	
– CARNE AVICOLA FRESCA SEZIONATA	7
– MISTO UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO	11
– UOVA DI GALLINA IN GUSCIO BIOLOGICHE	12

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, confezionamento e rispettivi documenti di trasporto .

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. Le etichette che identificano i vari prodotti alimentari non devono indurre in errore il consumatore finale (utilizzatore) degli stessi.

Gli standard di qualità minimi dei prodotti dovranno essere conformi a quelli previsti nel Capitolato e negli 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.

Sono inoltre richiesti, laddove indicato, prodotti regionali e/o italiani e prodotti tipici locali D.O.P. – D.O.G.P. – I.G.P. – D.O.C.G., prodotti a filiera corta (chilometro zero).

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.

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 riportate sulle singole schede prodotto di capitolato.

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, meglio esplicitate nel Capitolato di

appalto.

SPECIFICHE GENERALI PER LE DERRATE ALIMENTARI

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

- **fornitura regolare e a peso netto**, salvo per i prodotti che per consuetudine sono venduti a 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 protettiva -sotto vuoto, ecc.) secondo quanto stabilito dalla legislazione vigente;
- **rispondenza qualitativa e quantitativa delle derrate a quanto richiesto nel capitolato e nei rispettivi ordinativi trasmessi**;
- **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 sia richiesto, con etichette sovrapposte, privi di etichetta, 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 ortofrutta: 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;

per oli: bottiglie in vetro verde o scuro con tappo sigillato ermeticamente; lattine in banda stagnata sigillate ermeticamente;

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

per le paste: scatole di cartone, buste/sacchi di cellulosa vergine o altro materiale idoneo per alimenti, compreso il polipropilene;

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, di differente T di conservazione, 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, nonché a filiera corta (chilometro zero).**

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:

- ★ **Prodotti della pesca congelati o surgelati:** -18/ -15
- ★ **Altre sostanze alimentari surgelate:** -18/-15
- ★ **Tutte le altre sostanze alimentari congelate:** -10/ -7

SOSTANZE ALIMENTARI REFRIGERATE

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

- ★ **Latte pastorizzato in confezione:** da 0 a +4 +6
- ★ **Prodotti lattiero - caseari** (latte fermentato, panna o crema di latte, formaggi freschi, ricotta): da 0 a +4
- ★ **Ricotta:** +7
- ★ **Yogurt:** +8 - +9
- ★ **Formaggi freschi prodotti con latte pastorizzato:** +10
- ★ **Burro** prodotto con crema di latte pastorizzata: da + 1 a + 5
- ★ **Carni bovine e suine fresche:** da + 2 a +7
- ★ **Pollame e conigli** (carni avicunicole) **fresche:** da -1 a +4 +7

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, olio, sale, zucchero, scatolame, barattoli, ecc. con mezzi frigoriferi, alla T refrigerata.

MODALITA' DI CONSEGNA COMUNE 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, la data e l'orario di consegna 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 l'ortofrutta, 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 consegna/trasporto.

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>latti fermentati, latte UHT, ricotta, formaggi molli</u>	vita commerciale residua almeno del 70%

<u>stracchino, crescenza</u>	vita commerciale residua almeno del 70%
<u>mozzarella</u>	almeno 10 giorni prima della scadenza
<u>burro</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>yogurt</u>	almeno 10 giorni prima della scadenza
<u>carni fresche</u>	vita commerciale residua almeno del 80%
<u>paste alimentari, riso, farine</u>	vita commerciale residua almeno del 75%
<u>insaccati, salumi</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>prodotti confezionati a lunga conservazione</u> (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), <u>prodotti in scatola</u> , <u>alimenti congelati/surgelati</u> , <u>acqua oligominerale</u>	vita commerciale residua almeno del 50% il miele, l'olio extra vergine di oliva, i pomodori pelati e la passata di pomodoro devono essere della stessa annata di produzione
<u>uova e ovoprodotti</u>	vita commerciale residua almeno del' 80%
<u>pane e prodotti freschi da forno</u>	devono essere freschi di giornata; per i dolci (ciambella e crostata) produzione di 1 o 2 giorni precedenti alla consegna

SPECIFICHE GENERALI PER I PRODOTTI BIOLOGICI

Si intende come alimento biologico un prodotto derivato da coltivazioni e/o allevamenti biologici certificati conforme ai Regolamenti comunitari riportanti le norme tecniche ed i criteri di controllo, per l'agricoltura, l'allevamento e le preparazioni alimentari.

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).

Tutti i prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dai Reg. CE n.834/2007 e n. 889/2009 della Commissione e devono, quindi, essere assoggettati ad uno degli Organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali.

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.

SCHEDA PRODOTTO	CARNE AVICOLA FRESCA (sezionata)
----------------------------	---

in confezione da g 500-2.000

La carne avicola fresca deve provenire da animali allevati in allevamenti nazionali, preferibilmente nella regione Marche, rispondenti alle norme CE sui sistemi di allevamento, di recente macellazione (non anteriore a 4 giorni rispetto alla data di consegna), abbattuti e sezionati esclusivamente in macelli riconosciuti e controllati.

È opportuno che in fase di macellazione gli animali siano stati sottoposti, in forma singola, ad una ispezione sanitaria ante e post mortem, effettuata da un veterinario ufficiale che verifichi rispettivamente l'idoneità dell'animale ad essere macellato per la commercializzazione in ambito nazionale e l'idoneità ad essere destinato al consumo umano.

Le carni avicole devono essere sottoposte ai vari trattamenti (sezionamento, confezionamento, stoccaggio) in condizioni igieniche rispondenti, all'interno di impianti frigoriferi ubicati nell'ambito degli stabilimenti o in laboratori autorizzati.

Le carni avicole devono essere conformi alle norme igieniche in materia, riferite in particolare alla carica batterica.

Le carni avicole, di qualsiasi parte anatomica richiesta, devono avere un colorito biancososato o tendente al giallo, una ottima consistenza, non essere flaccide, né infiltrate di sierosità, prive di ecchimosi, macchie verdastre, sangue, edemi, ematomi, fratture, ferite; la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e non deve essere eccedente le parti anatomiche richieste.

Le carni consegnate non devono presentare caratteri organolettici difformi da quelli tipici, né contenere sostanze estranee a qualunque titolo aggiunte, né avere un tenore di acqua superiore a quanto stabilito dalla normativa vigente.

Inoltre le carni, nel caso abbiano subito trattamenti con antibiotici, devono essere consegnate soltanto quando è decorso il periodo indicato per il decadimento dell'eventuale trattamento medicinale.

La carne avicola deve essere confezionata in vassoio di materiale a perdere con carta assorbente alla base, posto in confezione chiusa (busta) sigillata o termosaldata.

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

Ogni confezione deve riportare in etichetta tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Le etichette apposte sulle singole confezioni, devono essere ben fissate sul lato esterno della vaschetta, quindi non a diretto contatto con la carne ed essere facilmente

leggibili. Non è consentito il riciclaggio degli imballaggi e delle etichette.

Saranno respinte le confezioni di carne avicola con etichetta staccata, non leggibile o abrasa, anche a causa della umidità.

Le confezioni di carne avicola non devono presentare all'interno e/o all'esterno delle stesse cristalli di ghiaccio o sierosità allo stato liquido o solido, oppure corpi estranei di varia natura, parti di ossa, pelle, piume, infestanti, ecc., nonché avere caratteri atipici di qualunque genere.

La carne avicola fresca 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 all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La composizione media della carne avicola deve corrispondere ai seguenti parametri:

POLLO	
	petto / coscia
acqua	71 – 75%
protidi	20 – 23%
lipidi	1 – 5%
TACCHINO	
	fesa
acqua	70 – 75 %
protidi	20 – 25%
lipidi	2,5 – 6%

I parametri microbiologici della carne avicola dovrebbero essere i seguenti:

	n	c	m	M
Carica batterica totale	5	2	10 ⁶ U.F.C. /g	10 ⁷ U.F.C. /g
Escherichia coli	5	0	assente in 25 g	assente in 25 g
Staphylococcus aureus	5	2	10 ² U.F.C. /g	10 ³ U.F.C. /g
Salmonella	5	0	assente in 25 g	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	3	2	11/g in 1u.c.	110/g in 2u.c.

(Regione Emilia Romagna – campionamento standard di riferimento nell'ambito della verifica del Piano di Autocontrollo aziendale – ARPA)

LEGENDA:

n = numero di campioni da esaminare

c = numero di campioni che possono avere valori tra *m* e *M*

m = valore di riferimento (standard atteso)

M = valore massimo consentito (valore da non superare)

Policlorobifenile in carni avicole:

ricerche	standard di riferimento
PCB su base lipidica	< 200 µ/g

Non sono ammesse tolleranze, eccetto sul peso della singola confezione, che può essere ± di g 50 rispetto a quanto indicato in ordine.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia per etichettatura (mancante, non leggibile, staccata, abrasa, riciclata, ecc.) e confezionamento (confezioni che presentano lacerazioni o strappi), sia per caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche, nonché di trasporto (catena del freddo). Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento della carne avicola o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il quantitativo di carne avicola consegnata, riferita alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

La carne avicola fresca dei tipi sotto indicati, dovrà essere consegnata presso tutte le cucine e centri cottura comunali settimanalmente e ogni qualvolta se ne presenti la necessità.

Il trasporto della carne avicola fresca dovrà essere effettuato con mezzi idonei e nel rispetto di quanto indicato nel capitolato di appalto e in ottemperanza alle disposizioni legislative vigenti.

Non è consentita la veicolazione promiscua della carne avicola fresca con altri prodotti (aspecifici).

La carne avicola fresca richiesta è della seguente tipologia:

PETTO DI POLLO INTERO O A FETTE

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il petto di pollo senza pelle e senza struttura ossea, deve essere rispondente a tutti i requisiti indicati al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Il petto è richiesto intero, privato dello sterno e/o a fette interfogliate, dello spessore di mm 4-5.

FESA DI TACCHINO INTERA O A FETTE

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”. La fesa dovrà provenire da tacchino maschio del peso vivo di Kg 5-6 circa. La fesa corrisponde ai muscoli pettorali senza pelle e senza struttura ossea; in corrispondenza della carena dello sterno può residuare una lamina fibrocartilaginea tenacemente connessa al tessuto muscolare.

La fesa di tacchino è richiesta intera oppure a fette interfogliate, dello spessore di mm 4-5.

COSCE DI POLLO

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Le cosce di pollo con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 250 a g 300 circa. Devono essere ottenute da polli con caratteristiche idonee, come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

FUSELLI DI POLLO

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

I fuselli con osso e pelle, devono essere di pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 180 a g 200 circa. Devono essere ottenuti da polli con caratteristiche idonee, come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

SOVRACOSCE DI POLLO

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Come indicato al capitolo generale “carni avicole fresche”.

Le sovracosce o anche di pollo con osso e pelle, devono avere una pezzatura omogenea ed un peso singolo da g 150 a g 180 circa. Sono ottenute sezionando il busto in corrispondenza dell'articolazione coxo-femorale e femore-tibiale.

**SCHEDA
PRODOTTO**

**MISTO UOVO PASTORIZZATO BIOLOGICO
(OVOPRODOTTO) -**

in confezione da ml 1.000

Etichettatura e confezionamento:

Il prodotto deve essere confezionato in brick o in bottiglia chiusa ermeticamente, recante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente. Il contenitore deve 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.

Il misto uovo pastorizzato biologico 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 all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

L'uovo pastorizzato biologico a filiera nazionale deve essere ottenuto dalla sgusciatura di uova di gallina intere (tuorlo e albume), fresche categoria "A", nella misura di n. 20 uova/litro, trattate e preparate in stabilimenti riconosciuti. Le uova biologiche devono essere sottoposte a sgusciatura meccanica, refrigerazione, filtrazione, omogeneizzazione, pastorizzazione e il composto ottenuto, liquido, omogeneo, deve essere refrigerato a temperatura inferiore a +2°C, al fine di soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa vigente.

Il prodotto richiesto, allo stato liquido, non deve essere costituito da miscele di uova diverse da quelle di gallina, né essere ottenuto da uova di cat. B. Il prodotto non deve contenere additivi o aggiunta di altre sostanze alimentari di qualunque natura estranee al prodotto di base. Non devono contenere residui di contaminanti di ogni genere, metalli pesanti, corpi estranei, conservanti antimicrobici, ecc..

I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati. I valori energetici per 100 grammi di prodotto devono essere i seguenti:

Kcl	130
sodio	mg 180
grassi saturi	tracce
zuccheri	tracce
lipidi	9%
proteine	10%
pH	7-8
residuo secco	23%

Le uova pastorizzate biologiche non devono presentare alterazioni di alcun genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, agenti microbici, né presentare caratteri organolettici atipici.

Non sono previste tolleranze.

Saranno respinte le confezioni di uova pastorizzate che non sono rispondenti alle

caratteristiche sopra indicate. Il respingimento interesserà tutte le confezioni consegnate, riferite al lotto oggetto di segnalazione. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento dell'uovo pastorizzato e/o della cottura, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutte le confezioni di uovo pastorizzato del medesimo lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Le uova pastorizzate biologiche nazionali dovranno essere consegnate presso tutte le cucine e centri cottura comunali settimanalmente, ad una temperatura refrigerata adeguata e non superiore a +5°C e non in promiscuità con altri alimenti. Per tutto il resto si fa riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

SCHEDA PRODOTTO	UOVA DI GALLINA IN GUSCIO BIOLOGICHE
----------------------------	---

in confezione da pz. 4-6-12-24

Etichettatura e confezionamento:

Le uova fresche di gallina (cat. A) devono essere consegnate in piccoli imballaggi ecologici di carta pressata (contenenti n. 4-6-12-24 uova cad.) recanti le indicazioni previste. Gli imballaggi devono essere conformi a tutte le norme igieniche, in particolare essere tali da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere sostanze nocive per la salute umana, nonché in materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Le singole confezioni di uova (4-6-12-24 pz) devono essere poste in imballaggi nuovi, integri e non riutilizzati per altri imballi, contenenti al massimo n. 120 uova e riportare l'etichettatura del prodotto ivi contenuto. Non è prevista la consegna di uova poste in stampi alveolari sistemati dentro scatola di cartone chiusa.

Gli imballaggi singoli, anche se contenuti in imballaggi più grandi, debbono recare sulla parte esterna, a caratteri chiaramente visibili e leggibili, l'avviso ai consumatori di conservare le uova in frigorifero dopo l'acquisto. I marchi devono essere riportati anche sugli imballaggi in modo chiaramente visibile e leggibile, conformemente alle disposizioni legislative vigenti.

Le uova devono riportare stampati sul guscio il marchio distintivo della cat. A; il numero distintivo del produttore, il codice di allevamento e tutto quanto previsto dalla normativa vigente, compresa la data di deposizione, con l'indicazione del giorno e del mese. L'inchiostro utilizzato per la stampigliatura deve essere conforme alle disposizioni in vigore per quanto concerne le sostanze coloranti che possono essere utilizzate nei generi destinati al consumo umano.

Le uova 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 all'80% della shelf-life (vita commerciale residua).

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le uova di gallina in guscio biologiche devono provenire da animali sani, da allevamento 1 (allevamento all'aperto).

Devono essere di categoria di freschezza "A" e categoria di peso M-L-XL (grammi 45-53, 60-63 circa, 70-73 gr).

Le uova della categoria "A" devono avere le seguenti caratteristiche:

- ◆ guscio e cuticola: normali, netti, integri, puliti, senza presenza di impurità di ogni genere, compreso lo sporco trasmesso da uova non integre;
- ◆ camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm, immobile;
- ◆ albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- ◆ tuorlo: visibile alla speratura soltanto come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- ◆ germe: sviluppo impercettibile;
- ◆ odore: assenza di odori estranei;
- ◆ colore: omogeneo e tipico delle varie parti dell'uovo.

All'interno delle singole confezioni e imballaggi devono essere contenute uova dello stesso calibro e grado di freschezza. Il peso netto delle uova, sopra indicato, deve tenere conto del calo fisiologico di peso delle uova durante il magazzinaggio.

Le uova della categoria "A" di produzione nazionale non devono essere lavate, né pulite con un altro procedimento prima o dopo la classificazione, né aver subito alcun trattamento di conservazione, essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di + 5° C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a + 5° C durante il trasporto, per una durata massima di 24 ore.

La data di durata minima è la data fino alla quale le uova della categoria "A" mantengono le caratteristiche proprie, in corrette condizioni di conservazione. Tale data non può essere posteriore al 28° giorno successivo alla data di deposizione, stampata sulle singole uova.

I parametri microbiologici delle uova devono essere conformi alle normative vigenti in materia, riferiti al tipo di uovo richiesto e al grado di freschezza indicati.

Le uova biologiche consegnate devono presentare i caratteri sopra indicati e non devono aver subito alterazioni di ogni genere, determinate da sbalzi di temperatura, prolungato stoccaggio, da agenti microbici, così come non devono presentare macchie atipiche, tracce di ammuffimento, putrefazione del tuorlo e dell'albume, odore e sapore atipici, residui di contaminanti, fitofarmaci, metalli pesanti, conservanti antimicrobici, ecc. , né avere guscio sporco, non integro, con fessurazioni, oppure essere state incubate o refrigerate. Non è consentita la fornitura di uova provenienti da galline allevate con differenti metodologie e condizioni, ossia non all'aperto come richiesto o in località oltre i confini regionali.

Non sono previste tolleranze.

Saranno respinte le uova che non sono rispondenti alle caratteristiche sopra indicate. Il respingimento interesserà tutte le uova in guscio consegnate, riferite al lotto oggetto di segnalazione. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento delle uova o durante l'utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutte le uova in guscio consegnate, riferite al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

Biologa Nutrizionista L.Nanetti- Febbraio 2020