

LOTTO 3

derrate alimentari per mense scolastiche - 2020/2023-

Schede prodotto di PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI –
VERDURE SURGELATE – GNOCCHI DI PATATE E TORTELLINI
SURGELATI –



INDICE

• Prescrizioni generali comuni a tutte le derrate alimentari	3
• Modalità di consegna	5
• ELENCO ALFABETICO DEI PRODOTTI RICHIESTI:	
– GNOCCHI DI PATATE SURGELATI	7
– TORTELLINI SURGELATI	8
– PRODOTTI ITTICI CONGELATI/SURGELATI	11
– VERDURE SURGELATE	15

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 -sottovuoto, 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. È 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. È 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
Latte fresco pastorizzato	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 12 giorni prima della scadenza
<u>burro</u>	vita commerciale residua almeno del 60%
<u>yogurt</u>	almeno 25 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 (biscotti, cracker, legumi secchi, olio extra vergine di oliva, cereali, miele), prodotti in scatola, alimenti congelati/surgelati, 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 biologici</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	GNOCCHI DI PATATE SURGELATI
----------------------------	------------------------------------

in confezione da g 1.000 - 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Gli gnocchi surgelati devono essere consegnati in confezione chiusa sigillata, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione (busta di materiale plastico per alimenti) sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche e di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il produttore, la denominazione dell'impresa e della sede dello stabilimento di produzione oltre alle altre indicazioni previste dalla normativa vigente.

Gli gnocchi 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 gnocchi di patate surgelati devono essere prodotti con materie prime quali patate, farina, cloruro di sodio. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia.

Non è consentito l'uso di qualsiasi tipo di latte, di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. Gli gnocchi consegnati devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapori, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Gli gnocchi non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, né essere invasi da parassiti, alterati o adulterati o essere prodotti con ingredienti transgenici, né avere colorazione anomala. Gli gnocchi non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

Gli gnocchi, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura devono mantenere una consistenza solida, ma non gommosa e devono essere esenti da retrogusti acidi o amari o difformi da quelli che sono i caratteri organolettici tipici del prodotto.

Non sono previste tolleranze.

Saranno respinte le confezioni di gnocchi surgelati che non presentano le caratteristiche sopra indicate, oppure che sono in confezione aperta, non integra, invase da parassiti, che presentano odore di muffa e simili o con difetti di qualunque natura, compresa la non rispondenza a quanto richiesto.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento degli gnocchi e/o la cottura, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale. La restituzione interesserà tutte le confezioni di gnocchi surgelati del medesimo lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

SCHEDA PRODOTTO	TORTELLINI SURGELATI
----------------------------	-----------------------------

in confezione da g 500-1000

Etichettatura e confezionamento:

I tortellini surgelati con ripieno di carne bovina (80%) e suina (20%) devono essere consegnati in confezione chiusa sigillata, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione (busta di materiale plastico per alimenti) sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche e di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il produttore, la denominazione dell'impresa e della sede dello stabilimento di produzione oltre alle altre indicazioni previste dalla normativa vigente.

I tortellini 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 tortellini surgelati devono essere prodotti con materie prime quali farina uovo, sale, carne bovina e suina. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia.

Non è consentito l'uso di qualsiasi tipo di latte, di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. I tortellini consegnati devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapori, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. I tortellini non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, né essere invasi da parassiti, alterati o adulterati o essere prodotti con ingredienti transgenici, né avere colorazione anomala. I tortellini non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni.

I tortellini, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura devono mantenere una consistenza solida, e devono essere esenti da retrogusti acidi o amari o difforni da quelli che sono i caratteri organolettici tipici del prodotto.

L'eventuale presenza di punti scuri è dovuta alla presenza di cruschetto nelle farine.

Altri materiali assenti.

Non sono previste tolleranze.

Saranno respinte le confezioni di tortellini surgelati che non presentano le caratteristiche sopra indicate, oppure che sono in confezione aperta, non integra, invase da parassiti, che presentano odore di muffa e simili o con difetti di qualunque natura, compresa la non rispondenza a quanto

richiesto.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento dei tortellini e/o la cottura, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale. La restituzione interesserà tutte le confezioni di tortellini surgelati del medesimo lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

SCHEDA PRODOTTO	TORTELLINI SURGELATI SENZA GLUTINE
----------------------------	---

in confezione da g 100-500

Etichettatura e confezionamento:

i tortellini surgelati senza glutine con ripieno di carne bovina (80%) e suina (20%) devono essere consegnati in confezione chiusa sigillata, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione (busta di materiale plastico per alimenti) sigillata dovrà essere conforme a tutte le norme igieniche e di materiale sufficientemente solido per garantire una protezione efficace durante il trasporto e le manipolazioni. Sulla confezione deve essere sempre indicato il produttore, la denominazione dell'impresa e della sede dello stabilimento di produzione oltre alle altre indicazioni previste dalla normativa vigente.

I tortellini 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).

Caratteristiche merceologiche, chimiche e microbiologiche:

I tortellini surgelati senza glutine devono essere prodotti con materie prime quali farina senza glutine uovo, sale, carne bovina e suina. Gli ingredienti impiegati nella produzione devono avere tutti i requisiti di buona qualità e le caratteristiche previste dalle vigenti norme in materia.

Non è consentito l'uso di qualsiasi tipo di latte, di anidride solforosa, né di altri composti non ammessi dalla normativa. I tortellini surgelati senza glutine consegnati devono essere privi di corpi estranei e/o impurità ed essere esenti da antiossidanti, conservanti, emulsionanti, esaltatori di sapori, ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. I tortellini non devono presentarsi frammentati, sbriciolati, né essere invasi da parassiti, alterati o adulterati o essere prodotti con ingredienti transgenici, né avere colorazione anomala. I tortellini surgelati senza glutine non devono contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossina e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e non devono in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. I tortellini surgelati senza glutine, di forma ed aspetto tipici, dopo la cottura devono mantenere una consistenza solida, e devono essere esenti da retrogusti acidi o amari o difformi da quelli che sono i caratteri organolettici tipici del prodotto.

L'eventuale presenza di punti scuri è dovuta alla presenza di cruschetto nelle farine.

Altri materiali assenti.

Non sono previste tolleranze.

Saranno respinte le confezioni di tortellini surgelati senza glutine che non presentano le caratteristiche sopra indicate, oppure che sono in confezione aperta, non integra, invase da parassiti, che presentano odore di muffa e simili o con difetti di qualunque natura, compresa la non rispondenza a quanto richiesto.

Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento dei tortellini e/o la cottura, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale. La restituzione interesserà tutte le confezioni di tortellini surgelati del medesimo lotto oggetto di

segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

PRODOTTI ITTICI DI PRIMA QUALITA' CONGELATI - SURGELATI

I prodotti della pesca devono possedere i requisiti previsti dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, relative alle norme sanitarie applicabili alla produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca.

Tutti i prodotti ittici di provenienza nazionale o estera, devono essere ottenuti da pesci sani, freschi, i quali sono stati congelati a bordo dei pescherecci, oppure a terra (quelli richiesti sezionati e puliti), nel rispetto delle condizioni igieniche previste dalla normativa vigente e confezionati ed imballati in stabilimenti riconosciuti CE, come previsto.

I prodotti ittici richiesti sono costituiti esclusivamente da pesci decapitati, eviscerati e filettati, privati della lisca e delle spine laterali, sottoposti a congelamento, cioè a procedimento di congelamento rapido e successiva stabilizzazione termica ad almeno - 18°C.

I locali di immagazzinamento e conservazione degli alimenti ittici surgelati devono essere dotati di adeguati strumenti di registrazione automatica che misurano - ad intervalli regolari - anche la temperatura dell'aria. Deve essere garantita la catena del freddo (- 18°C o inferiore) in tutti i punti del prodotto, anche durante il trasporto.

I prodotti ittici congelati con *trattamento in I.Q.F.* (modalità di surgelazione di ogni pezzo effettuata individualmente e in tempo rapido) devono essere confezionati in busta sigillata (di materia plastica) rispondente ai requisiti previsti dalla normativa in materia. Tenuto conto della pezzatura richiesta per le singole confezioni di pesce, non è previsto l'interleaved, ossia il confezionamento con l'apposizione della pellicola blu fra uno strato e l'altro di pesce.

Il prodotto deve essere imballato in confezione originale, sigillata dal produttore, avente il certificato di origine, al fine di garantire l'autenticità del prodotto e riportare in modo particolare l'origine e la data di scadenza, che non deve essere inferiore a 12 mesi rispetto a quella di consegna.

Tutti i prodotti ittici congelati - surgelati 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).

Le confezioni dei prodotti ittici congelati devono essere tali da conservare le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative degli stessi, nonché protettive da contaminazioni batteriche o di altro genere ed impedire quanto più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas.

Il peso dell'imballaggio (tara) deve essere apposto con caratteristiche indelebili sull'imballaggio stesso, indicato in grammi o chilogrammi; gli scostamenti della tara non possono superare l'8% per gli imballaggi di cartone, ma, in ogni caso, per il prodotto acquistato si farà sempre riferimento al peso netto dello stesso.

Tutte le confezioni devono contenere pesce del medesimo tipo, in tranci integri, non costituito da frammenti ricomposti e/o assemblati, di pezzatura omogenea e costante (indicata per i singoli tipi di pesce) e devono essere rispondenti al peso netto indicato sulla confezione, escludendo la % di glassatura indicata. Qualora fosse presente la glassatura, ottenuta con acqua pulita, priva di corpi estranei, questa dovrà essere rispondente a quanto indicato per le varie tipologie di pesce. La glassatura deve essere chiaramente indicata in etichetta e potrà anche essere valutata/riscontrata con metodo analitico riconosciuto. I prodotti ittici richiesti devono avere una glassatura reale non superiore al 20%, ove non indicata altra percentuale.

La glassatura è da considerare un involgente protettivo rientrante nella tara; il rivestimento di ghiaccio ha lo scopo di proteggere il prodotto da contaminazioni e dalla disidratazione (bruciature da freddo).

I parametri microbiologici dei prodotti della pesca congelati devono essere i seguenti:

ricerche	n	c	m	M
Carica batterica	5	2	10 ⁵ U.F.C. /g	10 ⁶ U.F.C. /g
Coliformi	5	2	10 ² U.F.C. /g	10 ³ U.F.C. /g
E.coli	5	1	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C. /g
Salmonella	5	0	assente in 25 g	assente in 25 g
Listeria monocytogenes			11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.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)

Per ogni tipo di pesce deve essere rispettata la zona di pesca indicata (che deve essere indicata in etichetta) e la eventuale glassatura percentuale, anch'essa indicata in etichetta e sul rispettivo DDT di consegna.

I prodotti ittici devono mantenere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del pesce di partenza (allo stato fresco); il tessuto muscolare deve essere di colore chiaro uniforme, esente da soffiature scure (marroni) e emorragiche; non deve presentare alcuna alterazione di colore, né macchie, odore o sapore atipici, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione, irrancidimento, ecc., nonché avere una perdita da glassatura superiore a quella indicata in etichetta, calcolata sul peso lordo della singola confezione, tolto lo sgocciolamento massimo del 5%.

I filetti ed i tranci devono essere perfettamente toelettati, non devono presentare grumi di sangue, ecchimosi, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o di cartilagine. La presenza di spine rappresenta una criticità significativa e costituirà oggetto di respingimento di tutto il prodotto del medesimo lotto.

Ogni singola confezione non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento parziale o totale, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione o sulla superficie del pesce, sierosità allo stato semiliquido o liquido all'interno della confezione stessa e simili.

Dopo aver decongelato il pesce e portato a temperatura ambiente, lo stesso deve presentare caratteristiche organolettiche e aspetto uguali alla medesima specie allo stato fresco:

1. odore fresco
2. colore vivo e lucente
3. consistenza soda
4. le perdite di sgocciolamento devono essere contenute intorno al 5% massimo

I prodotti ittici non devono contenere Aflatossine (es. biotossine) e metalli pesanti in concentrazione superiore a quanto previsto dalla normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni.

I prodotti devono avere:

- ✚ pH <6,7
- ✚ TMA (trimetilammina) <= 1mg/100grammi
- ✚ TVN (Basi azotate volatili) < 30mg/100gramm

I pesci non devono avere parametri chimici superiori a quanto previsto dalle norme per le varie specie, riferiti a ABVT (Azoto Basico Volatile Totale), istamina e contaminanti presenti nell'ambiente acquatico, mercurio e metalli pesanti, nonché aggiunta di sostanze ai fini della conservazione o atte

ad evidenziare una maggiore condizione di freschezza. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili non deve superare la quantità di 0,5 mg/kg di prodotto fresco. Il metodo di analisi da utilizzare per la determinazione del mercurio totale è quello previsto dalla normativa vigente.

Tutti i prodotti ittici congelati devono essere esenti da vibriani patogeni.

Sarà richiesta costantemente, nel corso della fornitura, la tracciabilità del prodotto riportante la certificazione che attesti la zona di pesca, il tipo di pesca impiegato, il peschereccio, la data e ogni altra indicazione prevista per la tracciabilità del pescato.

Non sono previste tolleranze, fatta salva la temperatura di consegna ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) rispetto a quanto indicato nella normativa vigente.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto, compresa la parziale interruzione della catena del freddo. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento, decongelamento del pesce o durante la lavorazione e cottura, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutto il pesce consegnato, riferito alla tipologia e al lotto oggetto di segnalazione.

Consegna/approvvigionamento:

I prodotti ittici congelati-surgelati devono essere consegnati nel rispetto del calendario preventivamente concordato con l'Amministrazione (giornata ed orario), con mezzi idonei. Non è consentita la veicolazione con mezzo non frigorifero, nonché la veicolazione promiscua con altri prodotti (aspecifici).

Per il resto si fa riferimento a quanto indicato alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

I prodotti ittici congelati/surgelati richiesti sono i seguenti:

SCHEDA PRODOTTO	CALAMARO PULITO SURGELATO (calamaro europeo o comune) (<i>Loligo Vulgaris</i>)
----------------------------	---

in confezione da g 1.000 – 2.500 ca.

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

I calamari devono essere rispondenti ai requisiti già indicati in premessa.

I calamari comuni (*Loligo Vulgaris*) della classe dei Cefalopodi, della famiglia dei Lologinidae, si intendono di media pezzatura, spellati e puliti (privati delle cartilagini, pelli, occhi e viscere). Il calamaro possiede 10 tentacoli di cui 2 più lunghi e ricoperti di ventose. Deve avere un colore roseo trasparente con venature rosso scuro o violette e avere una lunghezza di 25-40 cm.

Il prodotto deve provenire esclusivamente dall'area di pesca di seguito indicata.

- Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.
- Pezzatura di cm 15-25
- Glassatura non superiore al 5%
- Provenienza: Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3) e Mare del Nord (zona FAO 27)

Il calamaro non deve essere sostituito dal totano o da altro mollusco simile, né dal calamaro gigante e in etichetta deve riportare la denominazione chiara e precisa.

Il calamaro non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Consegna/approvvisionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

SCHEDA PRODOTTO	TOTANI PULITI E SURGELATI E ANELLI DI TOTANO (<i>Lophius piscatorius</i>)
----------------------------	--

in confezione da g 1.000 – 2.500 ca

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

I totani devono essere rispondenti ai requisiti già indicati in premessa.

I totani (*Todarodes sagittarius*) della classe dei Cefalopodi, della famiglia dei Omnastrephidae, si intendono di media pezzatura, spellati e puliti (privati delle cartilagini, pelli, occhi e viscere). Il totano possiede 10 tentacoli ricoperti da più file di ventose, di questi 8 sono braccia e 2 sono tentacoli. Deve avere un colore rosa chiaro con venature rosso arancio e avere una lunghezza di 25-40 cm.

Gli anelli di totano devono essere tutti della stessa misura, di colore bianco, non devono

presentare ventose, con glassatura non superiore al 10%, con gusto tipico del prodotto
Il prodotto deve provenire esclusivamente dall'area di pesca di seguito indicata.

- Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza.
- Pezzatura di cm 15-25
- Glassatura non superiore al 5%
- Provenienza: Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3) e Mare del Nord (zona FAO 27) e Atlantico (FAO 41)

Il totano non deve essere sostituito da altro mollusco simile, né dal totano gigante e in etichetta deve riportare la denominazione chiara e precisa.

Il totano non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Consegna/approvvisionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

SCHEDA PRODOTTO	PALOMBO (TRANCIO) CONGELATO
----------------------------	------------------------------------

in confezione da g 1.000 – 2.500 ca.

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

Il palombo (*Mustelus Mustelus*) dovrà essere spellato, accuratamente toelettato, decapitato, eviscerato e privo di spine, cartilagini (a parte la spina centrale) e pelle. I tranci di palombo devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza ed avere:

- Pezzatura di g 300 - 700
- Glassatura 10%

Provenienza: Atlantico Nord est (zona FAO 27) Atlantico centro est (zona FAO 34), Atlantico sud est (zona FAO 47), Mediterraneo (zona FAO 37.1- 37.2 – 37.3)

Il trancio di palombo non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	FILETTO DI PLATESSA CONGELATO
----------------------------	--------------------------------------

in confezione da g 1.000- 2.500 ca.

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche, chimiche e microbiologiche:

La platessa (filetto intero) dovrà essere spellata da entrambe le parti, accuratamente toelettata, decapitata, eviscerata e priva di spine, cartilagini e pelle.

I filetti di pesce (specie *Pleuronectes Platessa*) devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco ed avere:

- Pezzatura del singolo filetto: g 120 -150 spessore mm 3-4
- Glassatura non superiore al 15%
- Provenienza (zona di pesca): Olanda, Mar Baltico (zona FAO 27 III d)

Il filetto di platessa non deve contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

SCHEDA PRODOTTO	BASTONICINI DI FILETTO DI MERLUZZO SURGELATI
----------------------------	---

in confez. da g. 1.000-2.500

Etichettatura e confezionamento:

I bastoncini di filetto di merluzzo devono essere confezionati in confezione chiusa, etichettata come in premessa, riportante la dicitura “**bastoncini di filetto di merluzzo**” e l’indicazione della provenienza del merluzzo di cui sono costituiti e la sede dello stabilimento di lavorazione/produzione. Non è ammessa la denominazione generica “bastoncini di pesce”.

I bastoncini di filetto di merluzzo devono avere un peso di circa g 30 ciascuno, devono essere ricavati da filetti interi o cuore di merluzzo di ottima qualità, di colore bianco, rispondente ai requisiti indicati in premessa e sottoposti a panatura con pangrattato, paprika dolce, acqua, farina di grano tenero, precucinati in olio di semi di girasole. Il bastoncino deve avere un colore tipico sia all'esterno (panatura) che all'interno (pesce). Il merluzzo del bastoncino deve avere caratteristiche organolettiche tipiche della specie, colore chiaro, senza spine, pelli o parti scure. Il filetto deve essere costituito da non meno del 65% di merluzzo.

La composizione dei bastoncini è la seguente (*tabelle INRAN*):

- Kcal 191
- Proteine g 11
- Lipidi g 10,1

- Carboidrati g 15
- Amido g 13

I bastoncini non devono contenere residui di antibiotici (tetracicline) non ammessi dalla normativa vigente in materia, né antisettici e non deve aver subito fenomeni di scongelamento anche parziali.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Consegna/approvvigionamento:

Riferimento alle disposizioni generali del capitolato di appalto.

in confezione da g 50 - g 2.500**Etichettatura e confezionamento:**

Le verdure surgelate devono essere consegnate in busta sigillata, etichettata ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni, riportante anche la zona di provenienza del prodotto.

La confezione (busta di plastica sigillata) 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. Le confezioni devono anche impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas e non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Le confezioni da g 2.500 e da g 50 (basilico e prezzemolo), devono essere tutti rispondenti a quanto sopra indicato.

Le verdure surgelate 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:

I prodotti vegetali surgelati richiesti, devono essere di prima qualità.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione, con la massima cura, nel minor tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

I prodotti vegetali richiesti devono essere costituiti da verdure fresche di pezzatura omogenea, in buone condizioni igieniche e con caratteristiche merceologiche sane, atte ad essere avviate alla surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle caratteristiche prescritte dalle norme vigenti. Tutte le verdure non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature, asciugamento delle superfici da freddo, con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione. Non devono contenere foglie ingiallite, insetti, larve o frammenti di insetti, tracce di infestazione da roditori, terriccio o corpi estranei di ogni genere.

Le singole confezioni di verdure surgelate non devono contenere vegetali estranei rispetto a quello/i dichiarato/i sulla confezione, unità fessurate più o meno parzialmente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parti di essa decolorate o macchiate, avvizzite, non di prima qualità.

In tutti i prodotti devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

I limiti microbiologici fissati per i prodotti surgelati sono i seguenti:

Carica mesofila totale	inferiore a 3×10^5 U.F.C. /g
Coliformi totali	inferiore a 10^3 U.F.C. /g
Escherichia coli	inferiore a 10 U.F.C. /g

Staphylococcus aureus	inferiore a 10 ² U.F.C. /g
Salmonella	assente in 25 g
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Anaerobi solfo-riduttori (incubazione a + 46°C)	inferiore a 30 U.F.C. /g

Per quanto riguarda il tenore di nitriti è prescritto che, in ogni caso, non deve essere superiore a 5 ppm. Non sono consentite aggiunte di additivi di alcun genere.

I vegetali devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie, oppure ammassati. L'odore e il sapore devono essere rilevabili ed essere quelli propri del prodotto di origine; la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato, oppure con stato di maturazione eccessivo (es. carciofi con foglie scure, tigliose, violacee, carote legnose, bieta con costa larga, fagiolini con filamenti, ecc).

Il calo da scongelamento non deve essere eccessivo (mediamente del 30%) determinato dalla differenza tra il peso netto indicato sulla confezione e il peso rilevato dopo il scongelamento e sgocciolatura.

Tutti i prodotti vegetali surgelati 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, fatta salva la temperatura di consegna ($\pm 3^{\circ}\text{C}$) rispetto a quanto indicato nella normativa vigente.

Sarà respinto il prodotto che non presenta le caratteristiche indicate, sia riferite al confezionamento ed etichettatura sia alle caratteristiche merceologiche, chimiche, microbiologiche e di trasporto, compresa la parziale interruzione della catena del freddo. Nelle circostanze nelle quali la anomalia è rilevabile soltanto dopo lo sconfezionamento della verdura o durante la lavorazione e utilizzo, la restituzione sarà su prodotto non in confezione originale.

La restituzione interesserà tutta la verdura surgelata consegnata, riferita al tipo e lotto oggetto di segnalazione.

I tipi di verdura surgelata richiesti sono i seguenti:

**SCHEDA
PRODOTTO**

BASILICO IN FOGLIE intere o tritate

in confezione da g 50-5000

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il basilico deve provenire da verdura di ottime condizioni di freschezza, avere un colore brillante, essere privo di difetti o impurità di ogni genere. Il basilico richiesto può essere in foglia intera o tritato. Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

**SCHEDA
PRODOTTO**

BIETA ERBETTA

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

La bieta deve essere a foglia intera sana, brillante, di giusta maturazione, con costa fine e priva di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei di qualunque natura o terrosità. Sono inoltre considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici, costa larga e in porzione predominante rispetto alla foglia.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

**SCHEDA
PRODOTTO**

BROCCOLI SURGELATI

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I broccoli devono essere divisi per fiore, intero, verde brillante, di giusta maturazione, privi di parti marce o attaccate da parassiti, corpi estranei di qualunque natura o terrosità. Sono inoltre considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	CARCIOFI SURGELATI interi o cuore
----------------------------	--

confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I carciofi devono essere tagliati a spicchi oppure interi, ma costituiti dal solo cuore del carciofo, privi di difetti o impurità di ogni genere, comprese le foglie esterne dure e stoppose. Non devono essere intaccati da muffe, né avere colorazioni anomale (violacee) e simili. È consentita la presenza di unità con difetti pari a n. 5/kg di prodotto.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	CAROTE A DISCO
----------------------------	-----------------------

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le carote devono essere tagliate a rondelle o a cubetti, ottenute da carote di media pezzatura; devono essere in buono stato di freschezza e di igiene, devono essere omogenee per pezzatura, prive di difetti o impurità di ogni genere. Non devono essere legnose, dure, intaccate da muffe, avere colorazioni anomale e presentare difetti di alcun genere. E' consentita la presenza di unità con difetti pari a n. 10/kg di prodotto.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	FAGIOLINI FINISSIMI
----------------------------	----------------------------

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I fagiolini, privati dei filamenti e degli steli, devono essere finissimi, avere un ottimo grado di freschezza, possedere una colorazione omogenea, brillante, una giusta maturazione.

I baccelli devono essere integri, di consistenza soda, senza filo. Sono esclusi fagiolini rinsecchiti, e/o di colorazione giallastra e di maturazione eccessiva, così come fagiolini con ruggine o attaccati da parassiti e marciume, unità macchiate o con difetti. Le unità difettose non possono essere superiori a 10 unità per confezione da g 2.500.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	MINISTRONE DI VERDURE
----------------------------	------------------------------

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il minestrone di verdure deve essere composto da vari tipi di verdure (n. 10 – 12): patate, piselli, carote, fagiolini, zucchine, sedano, bieta erbetta, pomodori, fagioli borlotti, porri, spinaci, cavolfiori in proporzione variabile e tutte in ottimo stato di freschezza e molto pulite, tutte aventi caratteristiche organolettiche di prima qualità, nonché di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti e marciume, prive di corpi estranei e terrosità.

Le verdure devono essere cubettate e/o tagliate in maniera uniforme.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	PISELLI FINISSIMI SURGELATI
----------------------------	------------------------------------

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

I piselli surgelati finissimi devono essere di colore brillante, interi, uniformi per pezzatura, privi di difetti o impurità di ogni genere e ad elevato grado di tenerezza. Alla cottura non devono avere la buccia consistente e resistente alla cottura. E' consentita la presenza di unità con difetti pari a n. 15 unità /kg di prodotto.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	PREZZEMOLO SURGELATO tritato
----------------------------	-------------------------------------

in confezione da g 50-5000

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Il prezzemolo deve essere in ottime condizioni di freschezza, avere un colore brillante, essere privo di difetti o impurità di ogni genere. Il prezzemolo non deve contenere parti di altre verdure, ma esclusivamente foglie di prezzemolo private dello stelo. Il prezzemolo è richiesto tritato.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	SPINACI A FOGLIA O A CUBETTI SURGELATI
----------------------------	---

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche merceologiche, fisiche e microbiologiche:

Gli spinaci devono essere sani, di colore brillante, di giusta maturazione e privi di foglie marce o attaccate da parassiti, corpi estranei, terrosità. Sono considerati difetti del prodotto: macchie di colore contrastante rispetto a quello normale, porzioni scolorate, insufficiente asportazione della parte basale e delle radici. Gli spinaci richiesti sono a foglia intera o in cubetti.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	ZUCCHINE SURGELATE (rondelle)
----------------------------	--------------------------------------

in confezione da g 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Come indicato in premessa.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le zucchine, ottenute da frutti di medie dimensioni, con pochi semi, devono avere ottime caratteristiche, colore brillante, omogenee per pezzatura, prive di difetti o impurità di ogni genere. E' consentita la presenza di unità con difetti pari a n. 10/kg di prodotto. Le zucchine sono richieste tagliate a rondelle o a cubetti.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

SCHEDA PRODOTTO	PATATE TAGLIATE SURGELATE (bastoncino/stick)
----------------------------	---

in confezione da g 750 – 1.000 - 2.500

Etichettatura e confezionamento:

Le patate devono essere confezionate in busta di plastica sigillata, serigrafata, riportante tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

Caratteristiche organolettiche, fisiche, chimiche, microbiologiche:

Le patate surgelate tagliate a bastoncino devono essere costituite dall'ingrediente principale (patate) 94-95%, olio di semi di girasole 6%, senza grassi idrogenati e senza glutine.

La composizione bromatologica per 100 grammi di prodotto è la seguente:

- kcal 154
- proteine g 3,9
- lipidi g 5,5
- carboidrati g 0,1
- sale g 0,15

Le patate dovrebbero essere preparate in modo tale che sia quanto più possibile limitata la quantità di acrilammide presente.

Per tutte le altre caratteristiche si fa riferimento a quanto indicato in premessa.

Le patate saranno utilizzate saltuariamente previa cottura in forno.