

CARATTERISTICHE MORFOLOGICHE, CHIMICHE, ORGANOLETTICHE DELLE PRINCIPALI DERRATE

Tutti gli alimenti sottodescritti dovranno essere forniti nel rispetto delle specifiche normative regionale, statale e comunitaria emanate ed emanande in materia.

PASTA SECCA

Pasta di 1° qualità confezionata con semola di grano duro, di sapore e odore gradevole, colore giallognolo, aspetto esterno uniforme, aspetto della frattura vitreo rispondente ai seguenti requisiti:

- Umidità massima 12,5%
- Cenere di sostanza secca da 0,7 a 0,090%
- Sostanza azotata minimo 10,5%
- Acidità massima 4°
- Grado di spappolamento massimo 5,5%

PASTA FRESCA

Tale pasta dovrà presentare i seguenti requisiti:

Pasta all'uovo: prodotta con farina di frumento e con gr. 200 di uova fresche per chilogrammo. Il prodotto è esente da additivi.

Ravioli, tortellini e cappelletti: la sfoglia è prodotta con farina di grano tenero e con gr. 200 di uova per chilogrammo. Il ripieno deve essere prodotto con carne bovina fresca, carni fresche di volatili, spalla cotta o formaggio e spinaci. Il prodotto è esente da additivi.

Gnocchi di patate: prodotti con farina di grano tenero – o fecola – e patate.

PASTA PER LASAGNA

Ingredienti: grano di grano tenero, semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (200%), acqua, spinaci freschi al 6% (se verdi), sale.

Sfoglia di pasta all'uovo di dimensioni atte ad alloggiamento in teglia GASTRONORM. La sfoglia deve poter essere infornata direttamente, senza preventivo passaggio in acqua bollente.

Confezionamento: in sacchetti pvc da 1 kg.

Etichettatura: secondo le norme vigenti.

RAVIOLI DI CARNE

Descrizione: Il prodotto deve prestarsi ad essere consumato sia asciutto che in brodo; il formato deve quindi essere in formato intermedio.

La precottura deve essere tale da garantire di ottenere una buona cottura con solo ulteriori due minuti di ultimatura.

Si richiedono e seguenti ingredienti:

- Pasta (semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale);
- Ripieno (carne bovina e avicunicola, formaggio grana, pangrattato, ortaggi, uova fresche pastorizzate, sale e spezie). Le percentuali degli ingredienti devono seguire l'ordine qui riportato.

I ravioli devono essere esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti.

Il prodotto deve riportare chiaramente gli ingredienti utilizzati.

Confezionamento: in vaschetta in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da gr.250 o da kg.1.

Etichettatura: secondo la normativa vigente.

RAVIOLI MAGRI

Descrizione: Il prodotto deve presentarsi ad essere consumato asciutto.

Si richiedono i seguenti ingredienti:

- Pasta: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua, sale.
- Ripieno: ricotta vaccina senza conservanti antiformentativi (55%), spinaci freschi, parmigiano reggiano, pangrattato, uova fresche pastorizzate, sale e spezie.

Confezionamento: in vaschette in plastica OPS termosaldata in atmosfera modificata da gr.250 o da kg.1.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

RISO

Deve essere delle migliori qualità, - per i risotti Arborio o Maratelli o B77 o Rizzotto, per le minestre in brodo Parboiled - leale, pulito, secco, sano e senza odori. Proveniente dall'ultimo raccolto ed aver subito la lavorazione di secondo grado.

Ogni sacco deve riportare l'indicazione del tipo di riso contenuto e del fabbricante. Viene acquistato in diverse qualità a seconda se componente di minestre, risotti, insalate di riso.

PRODOTTI AVICOLI

Le caratteristiche dei principali prodotti sono:

Polli:

dovranno essere di prima qualità, giovani, sani, di regolare sviluppo e di buona conservazione, in ottimo stato di nutrizione e di conservazione.

I polli dovranno essere di produzione nazionale, "a busto".

La macellazione dovrà essere avvenuta non oltre i due giorni precedenti la consegna; fra la macellazione e la consegna la merce dovrà essere conservata a temperatura di refrigerazione.

Non è consentito, in modo assoluto, alcun processo di congelazione.

Uova:

dovranno essere di provenienza nazionale, fresche, di guscio scuro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità.

Alla perlinatura, la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile.

L'albume dovrà essere chiaro, limpido di consistenza gelatinosa esente da corpi estranei così pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a bruschi cambiamenti od apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi.

Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole.

Saranno perciò escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.

Le uova dovranno essere del peso compreso fra i 55/60 gr cadauno con guscio scuro.

Filetto di pollo:

Petto di pollo fresco senza pelle e senza osso.

Fesa di tacchino:

Petto di tacchino fresco senza pelle e senza osso.

Proveniente da allevamenti "a terra" e l'alimentazione deve essere effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

La "fesa" deve provenire da tacchini di produzione nazionale, "a busto".

CARNE:

Le carni bovine provengono da bovini così classificati:

Classe di conformazione: "R" – buona - sviluppo muscolare buono.

Stato di ingrassamento: "N3" – mediamente importante.

Categoria di appartenenza: bovino adulto di età inferiore ai 24 mesi.

Principali tagli utilizzati:

- coscia di vitellone o manzo 4 tagli disossata;
- spalla di vitellone o manzo disossata;
- reale di vitellone o manzo disossata;
- pancia di vitellone o manzo disossata;
- coscia di vitellone disossata;

- spalla e reale di vitello disossata;
- punta di vitello disossata;
- lonza suino;
- carrè suino;
- coscia suino disossata;
- noci;
- fesa;
- sottofesa;
- scamoni.

La carne di manzo deve presentare un colore rosso, una tessitura compatta a grana fine, il grasso deve essere di colore bianco o giallognolo ed i tagli devono presentare una buona consistenza.

La carne di vitello presenta colorito rosa pallido, il grasso scarso, bianco e consistente, deve provenire da animali di peso inferiore a Kg 300 e con caratteristiche del ruminante di animale non svezzato.

La carne di maiale è rosea tendente al bianco. In superficie i tagli devono essere lucenti o vellutati, la grana e la tessitura deve essere finissima, delicata e di consistenza molle.

Sulla confezione della carne fresca sottovuoto deve obbligatoriamente figurare:

- Data di produzione,
- Ragione sociale del fornitore,
- Indicazione del taglio di carne.

La confezione del sottovuoto non deve essere deteriorata, e la sua durata di 20 giorni dalla data di produzione.

Su ogni confezione deve essere indicato:

- Peso netto;
- Nome del fabbricante;
- Taglio contenuto.

Le carni bovine e suine devono provenire da macelli, laboratori di sezionamento e depositi frigoriferi autorizzati.

Tali carni devono essere di provenienza italiana.

In particolare le carni vengono utilizzate nei seguenti termini:

Vitellone:

anteriore: spalla e traversino – si utilizzano per spezzatini, brasati, bolliti;

posteriore: i vari tagli si utilizzano per bistecche, carpacci etc.

Vitello:

anteriore: spalla e traversino – si utilizzano per arrosti, bocconcini;

posteriore: paillard, scaloppine, cotolette alla milanese, saltimbocca alla romana etc.

Suino:

lonza per arista, milanese, braciola.

SALUMI E INSACCATI

Tutti i prodotti a base di carne (salumi, insaccati ecc) devono provenire da stabilimenti autorizzati.

Prosciutto cotto di coscia di 1° qualità senza polifosfati:

magro, ben prosciugato e pressato extra in modo da presentarsi al taglio perfettamente compatto, del peso non inferiore ai Kg 7 senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, di bel colore, buon odore e sapore.

Prosciutto crudo disossato stagionato di 1° qualità (deve comparire il marchio PROSCIUTTO DI PARMA O PROSCIUTTO SAN DANIELE):

peso medio non superiore a Kg 9, magro, tagliato corto, di buona consistenza, di colore bello e uniforme, senza difetti esteriori ed interni, di giusto grado di salatura, anzi preferibilmente di pasta dolce e buon sapore, dal caratteristico buon profumo, fragrante all'ispezione della steccatura. Sono pertanto esclusi dalla fornitura quelli difettosi per odore e colore; stagionatura minima mesi 10.

Salame crudo:

confezionato con carne di maiale (con assoluta prevalenza) esclusa assolutamente quella equina, ben impastato, aromatizzato, ma non troppo carico di pepe, sodo e resistente al taglio, bel colore, buon sapore ed odore, privo di punte di rancido e muffe esteriormente ed interiormente.

Pancetta arrotolata scotennata

Salsiccia di puro suino:

Confezionata unicamente con carne magra e grassa di suino, percentuale massima di grasso 35%, sale, droghe e spezie in giusto grado, insaccata in budelline naturali.

Cotechino di puro suino di pezzatura media:

confezionato cadauno unicamente con carne magra e grasso di suino proporzionalmente ben amalgamata con cotenna, ben aromatizzata, di buon odore e sapore, privo di punte di rancido e muffa sia interiormente che esteriormente.

Salame cotto:

confezionato con assoluta prevalenza di carne suina, con esclusione della carne equina, proporzionalmente misto di magro e grasso ben amalgamati, ben aromatizzato senza eccedere nella qualità del pepe, deve essere sodo e resistente al taglio, deve avere bel colore, buon odore e sapore, essere privo di punti di rancido e muffa sia esteriormente che interiormente.

Cacciatorini s.b. di pezzatura di gr 70/75 cad. 1° qualità

Confezionati con prevalenza di carne suina, con esclusione di quella equina, proporzionalmente misti di magro e grasso, ben aromatizzati, senza eccesso della qualità di pepe, di buon odore e sapore, privi di punti di rancido sia esteriormente che interiormente, grasso nella percentuale massima del 35%, stagionatura mesi 1.

Coppa cruda:

forma, dimensioni e sistema di lavorazione corrispondenti all'uso tradizionale, con tutte le caratteristiche proprie del prodotto di 1° qualità; confezionata con le masse muscolari situate lungo le vertebre del collo del maiale in un solo pezzo, liberato dai legamenti e dalle parti connettivali, sale, pepe, ed altre droghe e spezie secondo gli usi locali; stagionatura fino a 60 giorni, involucri di carta o intestino cieco.

Per tutti i suddetti insaccati, la forma, il colore, le dimensioni ed il sistema di lavorazione devono essere conformi all'uso tradizionale con tutte le caratteristiche proprie del prodotto; si ribadisce che gli stessi dovranno essere di impasto consistente, di odore e sapore gradevole, privi di parti aponevrotiche e cartilaginee, con sale, droghe e spezie in giusta proporzione.

Mortadella di Bologna di 1° qualità:

confezionata esclusivamente con carne e grasso di maiale, escluse le parti cartilaginose ed i grassi secondari e di scarto, con le parti di magro proporzionalmente distribuite; deve avere bel colore naturale, buon profumo, caratteristici e buon sapore.

Tutte le carni ed i salumi, comunque lavorati, devono provenire da animali giovani, perfettamente sani e ben nutriti, devono essere lavorati e confezionati nel pieno rispetto delle disposizioni in materia.

Sono **esclusi** i salumi che risultassero artificialmente colorati o confezionati con carni avariate e di bassa macelleria.

CARNE IN SCATOLA

La derrata: dovrà provenire esclusivamente da carne bovina in quarti anteriori e/o posteriori interi con esclusione di carne congelata in pani, precotta e congelata.

La carne impiegata dovrà essere di ottima qualità, ed in particolare dovrà provenire da animali privati della testa, delle prime vertebre cervicali, delle parti inferiori degli arti, delle interiora.

All'apertura della scatola il prodotto dovrà apparire di colore più o meno rosso e la gelatina, in quantità proporzionata rispetto alla presenza di carne, dal caratteristico colore ambrato:

La presenza di additivi e/o conservanti dovrà rientrare nei limiti fissati dalla legge.

Il confezionamento primario: dovrà essere costituito da idoneo contenitore metallico in conformità di quanto previsto dalla vigente legislazione in materia di contenitori metallici destinati a contenere alimenti.

Il prodotto dovrà essere commercialmente sterile ed assolutamente privo di corpi estranei. Le confezioni non dovranno presentare difetti quali ammaccature, punti di ruggine o altro e dovranno essere conservate e consegnate in perfetto stato.

L'etichettatura: dovrà rispettare le disposizioni previste da D.Lgs: 109/92 e successive modificazioni ed integrazioni; su ciascuna confezione dovrà essere riportata, tra l'altro, in maniera chiara e leggibile l'elenco e la tipologia degli ingredienti.

ITTICI

Devono provenire da stabilimenti autorizzati.

I prodotti ittici surgelati si presentano allo stato surgelato e non devono aver subito danneggiamenti per sbalzi di temperatura.

Le confezioni devono essere quelle originali. Ogni confezione riporta un'etichetta con le seguenti indicazioni:

- Il fabbricante
- Il prodotto contenuto
- Il peso netto

I mezzi utilizzati per il trasporto devono essere idonei secondo quanto previsto dalla vigente normativa.

Le tecniche della surgelazione utilizzate e la successiva conservazione devono essere tali da mantenere inalterate le caratteristiche organolettiche del prodotto e le sue qualità intrinseche.

LATTE:

Il latte a media conservazione UHT intero deve contenere almeno il 3,2% di grasso.

Le confezioni devono riportare la data confezionamento, nonché la data di scadenza.

FORMAGGI:

I formaggi devono essere prodotti con tecnologie adeguate e partendo da materie prime in conformità alla normativa vigente.

Il trasporto avviene con mezzi idonei e i prodotti freschi vengono mantenuti a temperature tra 0 e 4 gradi C.

Formaggio Grana Padano:

Il prodotto si presenta sufficientemente stagionato da potersi grattugiare.

Le forme devono essere regolari e presentare le seguenti caratteristiche:

- Colore della pasta: bianco o paglierino
- Grasso sulla sostanza secca: minimo 32%
- Struttura della crosta: da 4 a 8 mm.

Formaggi da taglio – taleggio, Emmenthal, Edamer, Gorgonzola, Italico, Fontal etc:

I prodotti devono presentare all'analisi un contenuto di materia grassa conformemente alle vigenti disposizioni legislative.

In particolare i sottoindicati prodotti devono avere la seguente stagionatura:

- Taleggio minimo 30 giorni
- Gorgonzola minimo 70 giorni
- Italico minimo 28 giorni
- Fontal minimo 60 giorni

Il latte di vaccino utilizzato nella fabbricazione dei formaggi tassativamente deve provenire da allevamenti indenni da TBC.

Latticini e formaggi freschi: Crescenza, Ricotta, Mozzarella, Caprini:

i prodotti presentano caratteristiche tipiche, di preparazione recentissima e con percentuale di grasso come da comune denominazione.

Sono tassativamente esclusi i formaggi:

- Privati, anche se in parte, dei propri elementi nutritivi
- Con pasta mescolata a sostanze di qualità inferiori o comunque trattata in modo da variarne la composizione naturale
- In cattivo stato di conservazione
- Insudiciati, invasi da parassiti, inquinati da batteri patogeni, in stato di alterazione o comunque nocivi, adulterati, contraffatti o non rispondenti per natura, sostanza e qualità alle loro denominazioni
- Contendenti sostanze estranee al latte, riempitivi, antisettici, disinfettanti, polifosfati, conservativi anche se innocui (con la sola eccezione del cloruro di sodio nella misura prevista dalle formule di preparazione)
- Colorati artificialmente, se la colorazione non sia debitamente autorizzata con coloranti ammessi dalle vigenti disposizioni di legge
- Aventi i seguenti difetti che sono caratteristici del Grana e tipi analoghi:

Cancro del formaggio

Si manifesta con la comparsa di piccole cavità nella crosta e si produce di frequente quando la reazione è ancora acida.

Fontanelle:

sono quelle cavità più o meno rade e profonde che si formano sulla parte superiore della forma dopo la cottura.

Correzioni e guscia:

sono quelle screpolature più o meno profonde che si formano sulla superficie della forma soprattutto negli spigoli.

Vescicotto vuoto:

sono cavità che si formano nel formaggio appena comperato e si manifestano con un suono piuttosto cupo percuotendo la forma.

Unghia:

consiste nell'eccessivo essiccamento della crosta dovuto ad una temperatura troppo elevata nel magazzino di maturazione, ad un'eccessiva aerazione o ad un'a salatura troppo spinta.

Sfoggia:

consiste nella formazione di spaccatura nell'interno della pasta.

Chiarezza della pasta:

si manifesta nel formaggio con la comparsa di occhi minutissimi, indizio di un anormale sviluppo di gas.

PARMIGIANO

Il formaggio dovrà possedere le seguenti caratteristiche:

Parmigiano-reggiano marchiato, di produzione Testa scelto, con almeno 15 mesi di stagionatura.

La percentuale di grasso sulla sostanza secca non dovrà essere assolutamente inferiore a quella prescritta dalle vigenti disposizioni di legge. Il formaggio dovrà essere marchiato su tutto lo scalzo e dovrà portare chiaramente il numero del casello di provenienza.

YOGURT

Lo yogurt dovrà essere confezionato in monoporzioni, contenere fermenti lattici vivi non inferiori a 10^6 per grammo sia per *Str. Thermophilus* che per *L.bulgaricus*.

Dovranno essere privi di additivi, ed essere confezionati in imballaggi integri in modo che la temperatura interna non superi i $+4^{\circ}\text{C}$.

Dovranno essere assenti odori, sapori, colorazioni anomale e muffe.

BURRO

Ottenuto esclusivamente dalla centrifugazione di latte vaccino e contenete l'82% di materia grassa.

Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica rispettano le norme di legge vigenti.

All'esame chimico dovrà risultare privo di:

- Sostanze estranee tendenti ad aumentare il peso, la consistenza e la conservazione;
- Grassi estranei, idrogenati, margarina, miscugli di grassi vegetali etc.;
- Materie coloranti e agenti di conservazione non consentiti dalla normativa vigente.

VERDURA FRESCA

I prodotti non dovranno aver subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

Gli ortaggi, allo stato fresco, dovranno essere di 1° qualità.

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche:

- Presentare le caratteristiche merceologiche della specie e qualità richieste;
- Essere di recente raccolta;
- Essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei;
- Essere omogenei per maturazione e freschezza;
- Essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- Le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelati;
- Sono esclusi i prodotti che abbiano subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale.

FRUTTA:

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche organolettiche ed essere di recente raccolta:

- Presentare le peculiari caratteristiche merceologiche delle qualità e specie richieste;
- Avere la calibratura e grammatura richiesta;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che li rende adatti al pronto consumo (tenuto conto del rifornimento)
- essere omogenei ed uniformi, le partite devono essere selezionate.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

- abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione;
- presentino tracce visibili di guasti, appassimento ed abrasione;
- siano attaccati da parassiti animali o vegetali all'interno o all'esterno.

Gli imballaggi sono puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.

CONSERVE ALIMENTARI:

Pomodori pelati, doppio concentrato di pomodoro, piselli medi, piselli fini, fagioli al naturale etc.

Le qualità devono essere regolari e conformi ai tipi classici rispondenti, in particolare le caratteristiche delle conserve devono essere:

Pomodori pelati:

prodotto dell'anno, immersi in liquido di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali, acidi, coloranti artificiali anche non nocivi e con tutte le caratteristiche previste dall'attuale normativa vigente.

Doppio concentrato di pomodoro:

prodotto dell'anno, costituito da una massa di consistenza molle, di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentativi artificiali anche non nocivi con tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente.

Piselli medi al naturale:

ben calibrati e lavorati al punto giusto di maturazione, di colore omogeneo – produzione di stagione.

Fagiolini fini al naturale:

omogenei e lavorati al punto giusto di maturazione, di colore omogeneo – produzione di stagione.

VERDURE SURGELATE:

In caso di necessità si potranno usare le verdure surgelate in luogo del prodotto fresco. Si intendono per verdure:

fagiolini fini interi	conf.	Da Kg 10
pisellini fini (dolci)	“	“
minestrone (vegetali misti)	“	“
cavolfiore (rosette)	“	“
broccoli	“	“
spinaci (foglia)	“	“
finocchi in spicchi	“	“
biete coste (erbette)	“	“
zucchine a disco 1° qualità	“	“

I Prodotti dovranno essere di ottima qualità e presentare dopo lo scongelamento le caratteristiche organolettiche e merceologiche delle medesime specie fresche, senza odori sgradevoli od estranei in conseguenza di sostanze aggiunte per la conservazione e/o congelazione ed essere privi di qualsiasi altro difetto o di corpi estranei.

In particolare i vegetali dovranno risultare, specialmente per le qualità in foglie, esenti da ogni traccia di terrosità e di parti non utilizzabili.

Le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

OLII di SEMI (MONOSEME)

Gli olii di seme (anche mais) devono rispondere ai requisiti di qualità e composizione previste dalla normativa vigente.

Su richiesta deve essere fornito un referto analitico comprovante la rispondenza del prodotto alla qualità dichiarata.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Dovrà possedere tutte le peculiarità caratteristiche in particolare non dovrà superare il grado di acidità dell'1%.

Dovrà essere limpido, privo di impurità, nonché inodore e di sapore gradevole, dovrà corrispondere alle migliori qualità esistenti in commercio.

PANE

Il pane fornito deve essere:

- fresco e completamente cotto,
- di pezzatura non superiore ai 60 grammi
- possibilmente singolarmente confezionato
- prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farine di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale, farina di soia e nei seguenti tipi:

Pane di tipo 00

Pane di tipo 0

Pane di tipo 1

Pane di tipo integrale.

Il pane speciale senza l'aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.

Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

GRISSINI - CRACKERS - FETTE BISCOTTATE

I grissini dovranno essere preconfezionati in piccole quantità, e preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi di origine vegetale.

I crackers e le fette biscottate dovranno essere confezionati e preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.

PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO

Dovranno essere preparati con l'impiego di farina di grano tenero di tipo 0,00, integrale e senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti, strutto e oli o grassi idrogenati di origine animale.

Dovranno essere impiegati nella preparazione zucchero (saccarosio) e/o miele.

Dovranno essere confezionati in confezioni sigillate con le indicazioni obbligatorie.

ZUCCHERO

Il prodotto dovrà essere di origine agricola ottenuto per estrazione dalla barbabietola da zucchero, e dovrà presentarsi sotto forma di minuti cristalli di aspetto bianco e gusto dolce, costituito da saccarosio depurato e cristallizzato. Lo stesso dovrà essere conforme confezionato in ottemperanza alle vigenti normative per i prodotti alimentari.

MARMELLATE/CONFETTURE

Gli ingredienti presenti nella preparazione delle marmellate/confetture dovranno prevedere una percentuale di frutta di almeno il 35%, zucchero, sciroppo di glucosio e gelificante. Non dovranno essere presenti conservanti e coloranti sia naturali che artificiali. Le stesse dovranno essere fornite in vari gusti.

SUCCHI DI FRUTTA

Dovranno provenire da purea di frutta opportunamente miscelata con acqua e zucchero, ed avere consistenza uniforme. Gli stessi dovranno essere forniti in vari gusti, e presentare gusto/aroma caratteristico della varietà, esenti da sapori ed odori estranei

SUCCO DI LIMONE CONCENTRATO

Descrizione: Succo di frutta, unicamente ottenuto con limoni, senza aggiunta di zuccheri e di anidride solforosa o i suoi Sali, senza aggiunta di coloranti.

Confezionamento: confezioni in vetro da litro o da ml 750.

Etichettatura: secondo norme vigenti.

CAFFE' D'ORZO-THE'-CAMOMILLA

Il caffè d'orzo dovrà avere l'aspetto di granuli regolari scorrevoli, colore bruno con odore e sapore tipico dell'orzo.

Il thè deteinato dovrà provenire dai raccolti di coltivazioni in zone tipiche di produzione, presentare foglia regolare, color bruno scuro ed essere fornito in filtri da gr 1,5 di prodotto per tazza.

La camomilla dovrà provenire da fiori tubolari colore giallo con corona di cinque denti, avere sapore ed odore tipico, essere fornita in filtri da 1,5 gr di prodotto per tazza.

ACETO

Il prodotto dovrà avere un aspetto limpido brillante di colore giallo paglierino o rosso. Dovrà avere un acidità espressa in acido acetico 6°, ed essere prodotto e confezionato nel rispetto delle vigenti leggi.

ACQUA

L'Acqua minerale ed oligominerale dovrà essere fornita in bottigliette regolarmente sterilizzate, incapsulate ed etichettate, pienamente conformi alle disposizioni di Legge. Il residuo fisso a 180 gradi centigradi non dovrà superare i 500 mg/l. Dovrà essere stata imbottigliata da non oltre 3-4 mesi rispetto alla data di consegna. Dovrà esser fornita in bottigliette da ½ lt. nelle versioni naturale e frizzante

PRODOTTI PRIMA INFANZIA

Gli omogeneizzati nelle versioni formaggino-carne e frutta dovranno essere forniti in vasetti da 60/80 gr. confezionati monodose regolarmente sterilizzati, incapsulati ed etichettati. Dovranno essere delle migliori marche a livello nazionale.

Dovranno essere garantiti da totale assenza di inquinanti chimici e batteriologici. Le materie prime utilizzate per la produzione dovranno provenire da accurate selezioni. Non dovranno contenere glutine, conservanti e coloranti.

I biscotti prima infanzia dovranno essere delle migliori marche con elencate sulla confezione tutte le informazioni sugli ingredienti e sui valori nutrizionali. Dovranno essere caratterizzati da un elevato valore nutritivo, arricchiti con proteine ed elementi essenziali per lo sviluppo dell'organismo. Dovranno essere confezionati in sacchetti salvafragranza con l'utilizzo di materiali rispondenti ai requisiti previsti dalle norme vigenti in Italia.