

INDICE SCHEDE PRODOTTO

Prodotti origine animale

1. Burro e formaggi
2. Carni avicole fresche
3. Carni bovine fresche
4. Carni suine fresche
5. Latte, Besciamella
6. Pesce surgelato o congelato
7. Salumi
8. Tonno sott'olio
9. Uova fresche pastorizzate

Prodotti derivati dei cereali

10. Farine
11. Pane
12. Paste di semola e all'uovo secche
13. Prodotti da forno
14. Riso, orzo, farro e mais

Prodotti Vegetali

15. Legumi in scatola
16. Legumi secchi
17. Pomodoro conservato
18. Prodotti ortofrutticoli freschi e IV gamma
19. Vegetali surgelati

Prodotti vari

20. Acqua minerale
21. Olio
22. Ingredienti vari

1. BURRO E FORMAGGI

PRODOTTI

- Burro di centrifuga
- Certosa
- Crescenza
- Emmenthal
- Formaggio spalmabile fresco
- Mozzarella
- Parmigiano Reggiano 1° scelta (minimo 18 mesi di stagionatura)
- Parmigiano Reggiano grattugiato monodose (minimo 12 mesi di stagionatura)
- Parmigiano Reggiano porzionato cubettato (minimo 12 mesi di stagionatura)
- Ricotta vaccina
- Stracchino

CARATTERISTICHE GENERALI DEL BURRO E DEI FORMAGGI

Il **latte** utilizzato per la preparazione di tutti i prodotti a base di latte e i prodotti stessi devono essere conformi ai criteri di igienicità espressi nella vigente legislazione.

Le caratteristiche organolettiche di tutti i prodotti devono essere quelle tipiche e devono evidenziare l'assoluto stato di freschezza, nonché l'assenza di difetti; in particolare saranno respinte quelle partite, o singole confezioni, caratterizzate da sapori e/o colori anomali.

Conformemente alle vigenti leggi (Legge 142/92, CEE art. 53 comma 1°) il tenore di materia grassa sulla sostanza secca determina i seguenti tipi di formaggi:

- formaggi magri con grasso massimo il 20% s.s.
- formaggi leggeri con grasso tra 20% e 35% s.s.
- altri formaggi, non tipici o a denominazione, grasso non inferiore al 35% s.s.

Si richiede la consegna di prodotti con almeno il 50% di vita commerciale residua.

CARATTERISTICHE di ALCUNI PRODOTTI

Burro: prodotto in conformità alla vigente legislazione riguardo le caratteristiche del burro.

Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato. Materia grassa minimo 80%.

Pasta fine ed omogenea, di consistenza soda, di colore bianco/giallognolo, non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni, deve avere sapore dolce.

Formaggio fresco spalmabile: formaggio a pasta molle, deve essere ottenuto da latte vaccino con la sola aggiunta di caglio e sale e maturato al freddo per 1-3 giorni, gusto vellutato e leggero.

Emmental: formaggio grasso a pasta dura cotta ottenuto da latte di vacca.

Se non è di origine svizzera il nome va sempre accompagnato dal nome della zona di origine (Emmental austriaco, Emmental bavarese) conformemente alla legislazione vigente. Aspetto della pasta: giallo chiaro, morbida, elastica, con una grossa occhiatura. Grasso sulla sostanza secca: minimo 45%

Mozzarella: formaggio a pasta filata di latte vaccino da consumare fresco. Preparazione tipica: il coagulo diviene filante col riscaldamento e viene foggato nelle forme tipiche tondeggianti o a treccia.

Maturazione rapida. Pasta morbida, colore e sapore tipici.

Parmigiano Reggiano: formaggio semigrasso a pasta dura, prodotto con latte di vacca.

Prodotto da produttori CEE in conformità alle leggi vigenti riguardanti la denominazione circa i metodi di lavorazione e zona di produzione. Colore della pasta: da giallo chiaro a paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici: fragrante, delicato, saporito, ma non piccante o salato. Struttura della pasta: minutamente granulosa, frattura a scaglie, occhiatura minuta, appena visibile. Grasso sulla sostanza secca: minimo 32% Non è ammesso l'impiego di sostanze antifermentative.

Zona di produzione: territori della provincia di Bologna, alla sinistra del fiume Reno, Mantova, alla destra del fiume Po, Modena, Parma e Reggio Emilia.

Il prodotto consegnato deve avere una stagionatura non inferiore ai 18 mesi, FATTA ECCEZIONE PER IL PARMIGIANO GRATTUGIATO MONODOSE E IL PORZIONATO CUBETTATO CHE POSSONO AVERE UNA STAGIONATURA MINIMA DI 12 MESI.

Ricotta: formaggio fresco di pronto consumo prodotto dal siero di latte vaccino. Tipica è la consistenza della pasta.

Stracchino: formaggio di latte vaccino pasta molle a maturazione rapida, con sapore tipico. Indicativamente grasso s.s. non inferiore al 45%.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

BURRO

Riferimenti: D.P.R. 54/97 All. C cap. II°; Linee Guida per la Rist. scolastica Regione Lombardia 1998

	n	m	M	c
Coliformi a 30°C	5	0 U.F.C./g	10 U.F.C./g	2
Muffe	5	//	10 ² U.F.C/g	0
<i>S. aureus</i>	5	-	10 ² U.F.C./G	-
<i>Salmonella</i> spp.	5	Assente in 25g		-
<i>Listeria monocyt.</i>	5	Assente in 1 g		-

FORMAGGI A PASTA MOLLE (formaggi freschi)

Riferimenti: D.P.R. n. 54 del 14/01/97; · Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07 per quanto riguarda l'identificazione di stafilococchi coagulasi positivi.

Nota: Coliformi totali non previsti per formaggio tipo ricotta

	n	m	M	c
Coliformi totali a 30°C	5	10 ⁴ U.F.C/g	10 ⁵ U.F.C/g	2
<i>E. coli</i>	5	10 ² U.F.C/g	10 ³ U.F.C/g	2
<i>S. aureus</i> coagulasi + ·	5	10 ² U.F.C/g	10 ³ U.F.C/g	2
<i>Salmonella</i> spp.	5	Assente in 25g		-
<i>Listeria monocyt.</i>	5	Assente in 25g		-

FORMAGGI STAGIONATI (con stagionatura superiore a 60 gg)

Riferimenti: Dipartimento protezione e valorizzazione alimentare dell'Università di Bologna 1998; Regione Umbria "Prevenzione e sanità pubblica"

	n	m	M	c
<i>E. coli</i>	1	-	50 U.F.C./g	-
<i>S. aureus</i>	1	-	50 U.F.C./g	-
<i>Salmonella</i> spp.	1	Assente in 25g		-
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	Assente in 1g		-

FORMAGGI STAGIONATI monoporzionati o grattugiati

Riferimenti: Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici"

	n	M
<i>E. coli</i>	1	100 U.F.C/g
<i>S. aureus</i>	1	10 U.F.C/g
<i>Salmonella</i> spp.	1	Assente in 25g
Muffe	1	1000 U.F.C/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	1	100 in 1g

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere

valore compreso tra m ed M

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

2. CARNI AVICOLE FRESCHE CRUDE destinate ad essere consumate cotte

PRODOTTI

Tagli anatomici/commerciali previsti:

- Bocconcini di pollo fresco disossato
- Cosce/anche di pollo fresche
- Fusi di pollo
- Sovracosce (sottocosce) di pollo fresche
- Sovracosce di tacchino fresche
- Petto di pollo fresco intero
- Petto di pollo fresco a fettine
- Petto (fesa) di tacchino (maschio) fresco intero
- Petto (fesa) di tacchino (maschio) fresco a fettine
- Bocconcini di sovracoscia tacchino (masch. e femm.) fresco

ASPETTO dei PRODOTTI

Pollame:

I tagli anatomici da questi derivati debbono presentare inequivocabili caratteristiche di freschezza derivanti da una recente macellazione e devono inoltre evidenziare nettamente le caratteristiche organolettiche dei tessuti che li compongono siano essi ricoperti o privati della propria pelle.

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di trasporto di animali vivi o durante la macellazione e inoltre risultare priva di bruciature, di penne e piume residue.

I tessuti muscolari avranno colorito bianco-rosa se riferito ai pettorali, oppure colore cuoio-castano per quelli appartenenti agli arti posteriori; i muscoli avranno consistenza soda-pastosa, spiccata lucentezza, assenza di umidità; se sottoposti alla prova della cottura non potranno in risalto odori o sapori anomali dovuti ad una irrazionale alimentazione del pollame.

Gli animali non possono appartenere alla categoria dei riproduttori maschi e femmine.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Le carni devono corrispondere a tutte le prescrizioni di ordine igienico sanitario e di autocontrollo definite dalle vigenti disposizioni che regolano la produzione, il commercio, i trasporti delle carni avicunicole, conformemente alla legislazione vigente della Produzione e commercio volatili da cortile.

Le carni di pollame e di tacchino devono provenire da macelli e da stabilimenti di lavorazione abilitati CEE. Devono essere di Categoria A in funzione dell'aspetto e dei tagli conformemente alla legislazione vigente.

Caratteristiche richieste per i tagli anatomici previsti

Bocconcini di pollo disossati: dovranno essere costituiti da pezzetti di pollo provenienti dal petto o dalla coscia di grammatura uniforme, privi di cartilagini e di frammenti ossei

Cosce di pollo: detti anche "fusi di pollo" devono essere ottenuti dalla coscia di pollo privata del sovracoscia; si richiede assenza di lesioni traumatiche e caratteristiche organolettiche tipiche: colorito chiaro, consistenza compatta, assenza di odori anomali.

Sovracosce di pollo e tacchino: taglio anatomico avente come base ossea il femore, ottenute dalla porzione della coscia privata del fuso, sono richieste con osso e disossate, con pelle e senza pelle; assenza di lesioni traumatiche e di colori o odori non caratteristici

Petto di pollo e petto di tacchino (fesa): ottenuto dai muscoli pettorali del pollo e del tacchino disossati e senza pelle; si richiede assenza di lesioni traumatiche e caratteristiche organolettiche tipiche: colorito chiaro, consistenza compatta, assenza di odori anomali.

Bocconcini di sovracoscia tacchino: deve essere ottenuto dal sezionamento in pezzetti di peso uniforme della sovracoscia di tacchino maschio o femmina disossata e senza pelle.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

Riferimenti: Dossier 37 Reg. E.R.; CDS Az. USL Bologna e Ravenna "Centri Produzione Pasti, Guida per applicazione HACCP" 1998; Gelosa L. in Industrie Alimentari 1998; * Ordinanza Min. San. del 07/12/93 G.U. Nr 291 del 13/12/93. Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07

	n	m	M	c
C.b.t. mesofila aerobia	5	10 ⁶ U.F.C./g	10 ⁷ U.F.C./g	2
<i>Escherichia coli</i>	5	10 ² U.F.C./g	10 ³ U.F.C./g	2
<i>Staphylococcus. Aureus</i>	5	10 ² U.F.C./g	10 ³ U.F.C./g	2
<i>Salmonella</i> spp..	5	Assente in 25g		0
<i>Listeria monocytogenes</i> , *		11 U.F.C./g in 1 u.c.	110 U.F.C./g in 2 u.c.	

Glossario:

n: numero campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

RESIDUI / ADDITIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; in particolare le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

3. CARNI BOVINE FRESCHE CRUDE destinate ad essere consumate cotte

PRODOTTI

Tagli anatomici previsti

- Fesa
- Sottofesa
- Sottospalla
- Spalla (reale)

ASPETTO dei PRODOTTI

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne di bovino adulto giovane (vitellone), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche. Colore rosa uniforme caratteristico, privo di colori anomali, tessuto adiposo compatto di colore bianco candido. Consistenza soda e asciutta. Odore neutro, privo di odori anomali.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

La carne bovina, nei tagli anatomici previsti, deve essere ottenuta dalla macellazione e dal sezionamento di bovini adulti di età non superiore a 24 mesi (vitelloni), classificati R/2 secondo le griglie CEE, in stabilimenti che rispettano le condizioni sanitarie della legislazione CEE vigente in materia.

I tagli anatomici previsti devono essere stati sezionati e confezionati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE, nei quali sussiste l'obbligo, tra l'altro, della realizzazione di piani di autocontrollo per il monitoraggio permanente della qualità microbiologica delle produzioni. Inoltre le carni dovranno essere prodotte, macellate e sezionate in conformità alle leggi vigenti che riguardano la prevenzione delle encefalopatie spongiformi. Saranno rinviate all'origine, salvo diversa destinazione proposta dal Servizio Veterinario dell'Azienda U.S.L., tutte le carni bovine che all'atto della consegna o durante la permanenza presso i CPP evidenzino le seguenti anomalie:

- tracce anche lievi di muffe sulle superfici
- ossidazione dei tessuti adiposi residuati dalla mondataura (ossidazione) e loro eccessiva fragilità
- odori e sapori anomali ed impropri, sia di origine esterna che interna

Saranno inoltre respinte quelle confezioni sottovuoto nelle quali siano riscontrate:

- la perdita anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell'involucro presenti alla consegna
- la presenza all'interno dell'involucro di un eccessivo deposito di sierosità rosso-bruna (superiore all'1% del peso totale della confezione)

Le carni bovine, alla consegna, debbono avere una vita residua superiore al 50% del tempo di conservazione totale.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda.

Carni bovine fresche

Riferimenti: Tiecco 2000; I.S.S. 1985; * Ordinanza Min. San. del 07/12/93; ·Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07; ** Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici

	n	m	M	c
Carica microb. mesofila aerobia totale **	5	5×10^5 U.F.C/g	5×10^6 U.F.C/g	2
<i>E. coli</i> **	5	5×10 U.F.C/g	5×10^2 U.F.C/g	2
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	10 U.F.C/g	100 U.F.C/g	2
<i>Salmonella spp.</i> ·	5	Assente in 25g		-
<i>Listeria monocyt.</i> *	3	11 in 1 u.c.	110 in 2 u.c.	2

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore tra m ed M

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

RESIDUI e ADDITIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici richiesti devono essere consegnati ai CPP in confezionati sottovuoto.

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

4. CARNI SUINE FRESCHE CRUDE destinate ad essere consumate cotte

PRODOTTI

Tagli anatomici previsti:

- Filoni s/o di maiale freschi
- Filoni s/o di maiale freschi a fettine
- Lombo maiale fresco intero, taglio "Bologna"
- Spalla maiale fresca senz'osso

ASPETTO dei PRODOTTI

Il tessuto muscolare deve presentare tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina), senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazioni patologiche.

I grassi presenti devono avere colorito bianco e consistenza soda.

Saranno respinti all'origine, i tagli che presentino sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Le carni fresche di suino devono essere prodotte e commercializzate in ottemperanza alla legislazione vigente riguardante le condizioni sanitarie per produzione e immissione sul mercato di carni fresche e devono provenire da animali allevati in allevamenti nazionali o CEE e abbattuti in stabilimenti abilitati CEE. I tagli devono presentare una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classi E e U della classificazione CEE) e devono essere privi di osso, senza grassi solidi in superficie (mondatura zero).

I tagli richiesti devono avere le seguenti caratteristiche:

Il **filone** deve essere ottenuto dal lombo privato del fondello e delle costine, disossato e toelettato del grasso visibile.

La sezione del **lombo** (filone s/o) deve essere corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole;

Il taglio **spalla** deve corrispondere alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna.

Le carni suine, alla consegna, devono avere alla data di consegna, una vita residua superiore al 50% dell'intera vita commerciale.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Carni suine fresche

Riferimenti: Tiecco 2000; I.S.S. 1985; * Ordinanza Min. San. Del 07/12/93; · Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07; ** Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici"

	n	m	M	c
C.b.t. mesofila aerobia **	5	5×10^5 U.F.C./g	5×10^6 U.F.C./g	2
<i>Escherichia coli</i> **	5	5×10 U.F.C./g	5×10^2 U.F.C./g	2
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	10 U.F.C./g	100U.F.C./g	2
<i>Salmonella</i> spp..	5	Assente in 25g		0
<i>Listeria monocytogenes</i> *		11g in 1 u.c.	110g in 2 u.c.	

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra m ed M

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

RESIDUI /ADDITIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

I tagli anatomici richiesti devono essere consegnati ai CPP in confezioni sottovuoto.

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

5. LATTE/BESCIAMELLA

PRODOTTI

- Latte intero a lunga conservazione UHT
- Latte parzialmente scremato a lunga conservazione UHT
- Latte intero fresco pastorizzato
- Latte parzialmente scremato fresco
- Besciamella pronta UHT

ASPETTO dei PRODOTTI

LATTE: colore opaco, bianco, tendente debolmente al giallo, sapore dolciastro gradevole, odore leggero e piacevole.

BESCIAMELLA: sapore lievemente dolciastro, consistenza liquida - cremosa, colore bianco tendente leggermente al giallognolo

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

LATTE FRESCO e LATTE UHT:

conformi alla legislazione vigente riguardante le norme sanitarie per produzione e commercializzazione del latte. Il latte fresco deve avere almeno il 50% di shelf- life al momento della consegna.

BESCIAMELLA PRONTA:

prodotta a base di latte, sottoposta a trattamento UHT, deve essere pronta per l'utilizzo in cucina e priva di conservanti. Il prodotto al momento della consegna deve avere una vita commerciale residua superiore al 50%.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Latte fresco pastorizzato

Riferimenti: • Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07

	n	m	M	c
Coliformi a 30°C	5	0 U.F.C./ml	5 U.F.C./ml	1
C.b.t. aerobia a 21°C (dopo incubazione a +6°C per 5 gg)	5	5x10 ⁴ U.F.C./ml	5x10 ⁵ U.F.C./ml	1
Enterobatteriacee •	5	< 1 U.F.C/ml	5 U.F.C/ml	2
<i>Salmonella</i> spp.	5	Assente in 25ml		
<i>Listeria monocytogenes</i> .	5	Assente in 25ml		

Latte U.H.T.

Riferimenti: • Regolamenti CE 2073/05 e 144/2007

	n	m	M	c
C.b.t. Mesofila	dopo 15 gg a 30°C	5	£100U.F.C/ml	0
Enterobatteriacee	5	< 1 U.F.C/ml	5 U.F.C/ml	

Dopo conservazione per 15 gg a 30°C deve presentare caratteri organolettici normali

Prodotti liquidi o gelificati a base di latte (budini dessert panna besciamella)

Riferimenti: D.P.R. n. 54 14/01/97; · Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07

	n	m	M	C
Carica batterica a 30°C per 68 – 72 h	5	10 ⁴ U.F.C/g	10 ⁵ U.F.C/g	1
Carica batterica a 30°C per 15gg	5	< 100 U.F.C/ml		0
Coliformi totali a 30°C per 20 - 24 h	5	0 U.C.F./g	5 U.F.C./g	2
Enterobatteriacee ·	5	< 1 U.F.C/ml	5 U.F.C/ml	2
<i>Salmonella</i> spp.	5	Assente in 25g		0
<i>Listeria monocytogenes</i>	-	Assente in 1g		0

nota: Dopo conservazione per 15 gg a 30°C deve presentare caratteri organolettici normali

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra m ed M

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.

Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla vigente legislazione riguardo le migrazioni delle sostanze e la composizione.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

6. PESCE SURGELATO O CONGELATO

PRODOTTI

I pesci surgelati possono provenire da tutte le zone di pesca ad esclusione della zona FAO 61, inoltre non devono essere presenti prodotti ottenuti da prodotti ricomposti:

- Filetti di halibut
- Filetti di merluzzo
- Filetti di platessa
- Seppie
- Polpo
- Filetti di palombo
- Filetti di cernia

ASPETTO dei PRODOTTI

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione e presentare caratteristiche organolettiche paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza: l'odore deve essere caratteristico, non troppo pronunciato con assenza di note sgradevoli e il colore tipico della specie.

La glassatura deve formare uno strato uniforme (monostratificata) e continuo e la percentuale di glassatura deve essere indicata in etichetta.

La forma, quando non si tratta di porzioni tagliate a peso, deve essere tipica della specie.

L'odore ed il sapore, dopo la fase di scongelamento, devono essere gradevoli ed esenti da note e retrogusti di tipo ammoniacale, sulfureo, ecc.

La consistenza della carne, valutata allo scongelamento, deve essere soda ed elastica.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Tutti i pesci surgelati oggetto della fornitura dovranno essere lavorati e commercializzati nel rispetto delle norme espresse dal D. L.vo 531/92 (...norme sanitarie per produzione e commercializzazione dei prodotti della pesca...).

Il prodotto oggetto della fornitura non deve provenire dalla zona di pesca FAO61, e deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati al cap. V "Controllo sanitario della produzione" dell'Allegato al D.L.vo n. 531/92.

I prodotti forniti dovranno presentare le seguenti caratteristiche:

Filetti di halibut, filetti di platessa (senza pelle) e filetti di merluzzo (senza pelle)

Colore bianco con presenza di entrambi i filetti del pesce. Saranno respinte all'origine le confezioni in cui i filetti evidenzino dopo lo scongelamento, intensa colorazione gialla, oppure apprezzabile odore ammoniacale, o altri odori e sapori disgustosi prima e dopo cottura. Non devono presentare lische, e lembi di pelle residua. I filetti sono surgelati allo stato sfuso (sistema IQF) o in pani a più strati interfogliati. Saranno respinte all'origine le forniture difformi da quanto indicato, per caratteristiche organolettiche, per pezzatura, per percentuale e per caratteristiche di glassatura rispetto a quanto indicato in etichetta.

Seppie

Colore bianco, pezzatura media se intere o lavorate a fettuccina. Il prodotto, sarà respinto quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto, inoltre saranno respinte le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio o ricongelato e che evidenzino aree irregolari disseminate sul corpo a margini irregolari di colorito bianco-calce, di aspetto granuloso corrispondente ad aree di intensa disidratazione.

Polpo

Colore bruno violaceo caratteristico. Odore caratteristico, non troppo pronunciato con assenza di note estranee. Sapore caratteristico, assenza di retrogusti estranei. Saranno respinte le partite che presentano evidenza di avvenuto scongelamento.

Filetti di palombo

Colore bianco rosato con striature brune. Odore caratteristico, non troppo pronunciato con assenza di note estranee. Sapore caratteristico, assenza di retrogusti estranei.

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

Filetti di cernia

Colore da bianco a rosato caratteristico. Odore caratteristico, non troppo pronunciato con assenza di note estranee. Sapore caratteristico, assenza di retrogusti estranei.

I prodotti saranno respinti quando all'atto dello scongelamento si avvertirà un odore sgradevole riconducibile all'incipiente degrado del prodotto, inoltre saranno respinte le partite che evidenzino intensa colorazione gialla quale sinonimo di prodotto vecchio o ricongelato.

LIMITI MICROBIOLOGICI: Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Prodotti della pesca interi o parte di essi congelati o surgelati congelati o surgelati

Rif: Dossier 37 Reg. E.R., AUSL Città di Bologna e Ravenna , "Guida per l'applicazione dell'HACCP nei Centri Produzione Pasti", 1998- Raccomandazioni 02/02/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati; Ord. Min. Sanità 07/12/93

	n	m	M	c
C.b.t. mesofila aerobia totale	5	10 ⁵ U.F.C./g	10 ⁶ U.F.C./g	2
<i>E. coli</i>	5	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g	1
Coliformi totali	5	10 ² U.F.C./g	10 ³ U.F.C./g	2
Salmonella spp.	5	Assente in 25g		-
<i>Listeria monocytogenes</i>		11/g in 1 u.c.	110/g. In 2 u.c.	

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

LIMITI CHIMICI

Tratti da "Guida al capitolato d'acquisto....." ASL Bo 2001

Ricerche	Standard di riferimento
Mercurio	<1 mg/kg
Piombo	<1,5 mg/kg
Istamina	< 200 mg/kg

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

IMBALLAGGIO

Gli imballaggi e gli involucri dovranno essere adeguati alla protezione dei prodotti.

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

7. SALUMI

PRODOTTI

- Mortadella senza lattosio IGP
- Prosciutto cotto senza Polifosfati
- Prosciutto stagionato crudo Parma o Modena DOP
- Prosciutto stagionato crudo Parma o Modena disossato DOP
- Bresaola della Valtellina IGP

ASPETTO dei PRODOTTI

Mortadella:

colore esterno rosso-rosa con assenza di bruciature superficiali, colore interno rosa vivo, consistenza tipica alla compressione (comportamento plastico e non elastico), profumo caratteristico e gradevole

Prosciutto cotto:

superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino.

Prosciutto crudo:

il prosciutto deve essere disossato, al taglio deve presentare un colore uniforme tra il rosa e il rosso, inframezzato dal bianco puro delle parti grasse; il sapore deve essere delicato, l'aroma deve essere delicato.

Bresaola:

colore caratteristico rosso intenso, leggermente scuro ai bordi con venature di grasso appena visibili; consistenza compatta; odore tipico leggermente speziato, carneo; sapore tipico delicato, ma saporito.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Tutti i salumi devono essere prodotti conformemente alla vigente legislazione che regola la produzione e commercializzazione dei prodotti a base di carne. I prodotti forniti devono provenire da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

Mortadella IGP (prodotto di indicazione geografica protetta):

mortadella di 1° qualità prodotta secondo le modalità descritte nelle norme vigenti del disciplinare di produzione della Mortadella di Bologna. Si richiedono pezzature intorno ai 12-13 kg. con diametro non superiore ai 22-24 cm. e forma cilindrica. Il prodotto deve essere ottenuto per la maggior parte dai muscoli della spalla e con i lardelli ricavati dai tessuti della gola, accuratamente mondati dalla cute, dalle ghiandole salivari e dai linfonodi regionali. Si richiede il rispetto delle caratteristiche chimiche e chimico fisiche riportate nel disciplinare di produzione della Mortadella di Bologna riguardo le proteine totali, il rapporto collagene/proteina, il rapporto acqua/proteine, il rapporto grasso/proteine e il ph.

Prosciutto cotto:

prosciutto cotto di 1° qualità senza aggiunta di polifosfati e glutammato.

La pezzatura del prodotto finito conferito deve essere compresa tra i 6 ed i 12 kg. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75-77%, proteine 18-20%, grassi 2-3%. Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti: intera superficie ricoperta dalla cotenna, presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti, presenza di ossa, cartilagini, tendini, presenza di colori ed odori sgradevoli.

Prosciutto crudo:

Prosciutto crudo disossato di 1° qualità a denomina zone di origine "Prosciutto di Parma" o "Prosciutto di Modena" prodotto e commercializzato conformemente alla legislazione vigente in materia, ottenuto da cosce fresche di suino nazionali. Il periodo di stagionatura deve essere compreso fra i 18 e i 24 mesi. Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico e può essere munito di contrassegno atto a consentire l'identificazione e comunque corrispondere alle caratteristiche indicate nel Disciplinare di produzione della denominazione di origine protetta "prosciutto di Parma" o "prosciutto di Modena".

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: umidità 55%, proteine 25%, grassi 20%. Sarà respinto il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti: difetto di vena, di sott'osso, di gambo, di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Bresaola IGP (Prodotto di indicazione geografica protetta):

prodotto ottenuto dalla lavorazione, secondo le modalità descritte nella vigente legislazione in materia "disciplinare di produzione della Bresaola di Valtellina", della fesa ricavata dalla coscia di bovino dell'età media di 24 mesi, seguita da una stagionatura che varia, a seconda dalla pezzatura, da 4 a 8 settimane. Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali medi indicativi: umidità 60±10%, proteine 31±10%, grassi 3±10%. Sarà respinto il prodotto che presenta difetti di stagionatura e, più precisamente, presenza di colorazioni e odori anomali sulla superficie di sezionamento.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (Mortadella, Prosciutto cotto)

Riferimenti: D. L. 04/02/93 n. 65; Rondinini G. Igiene Alimenti-Disinfestazione & Igiene ambientale Luglio Agosto1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari - maggio, 1998; ** Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici".

	n	m	M	c
Carica mesofita totale a 32°C per Salumi interi	5	10 ³ U.F.C/g	10 ⁴ U.F.C/g	2
Carica mesofita totale per Salumi affettati **	5	10 ⁴ U.F.C/g	10 ⁵ U.F.C/g	2
<i>E. coli</i> a 37°C per 24 -48 ore	5	3 MPN/g	11 MPN/g	2
<i>S. aureus</i>	5	10U.F.C/g	10 ² U.F.C/g	2
Clostridi solfito riduttori	5	10 U.F.C/g	10 ² U.F.C/g	2
<i>Salmonella</i> spp.	5	Assente in 25g		
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	Assente in 25g		

Prosciutto crudo, Bresaola, salumi crudi interi o affettati

Riferimenti: Rondinini G. Igiene Alimenti-Disinfestazione & Igiene ambientale Luglio Agosto1997.; Gelosa L. in Industrie Alimentari - maggio, 1998

	n	m	M	c
Enterobatteri Solo per bresaola	5	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g	2
Clostridi solfito riduttori a 37°C per 20 ore	5	10U.F.C/g	10 ² U.F.C/g	2
<i>E. coli</i>	5	3 MPN/g	11 MPN/g	2
<i>S. aureus</i>	5	5 x 10 U. F.C/g	5 x 10 ² U. F.C/g	2
<i>Salmonella</i> spp.	5	Assente in 25g		
<i>Listeria monocytogenes.</i>	5	Assente in 25g		

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

RESIDUI e ADDITIVI

I salumi dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

Nella Mortadella, e nel Prosciutto cotto non devono essere presenti polifosfati aggiunti .

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

I prodotti devono essere confezionati sottovuoto. Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

8. TONNO SOTT'OLIO (OLIO D'OLIVA)

PRODOTTI

- Tonno in olio d'oliva

ASPETTO del PRODOTTO

Odore:

all'apertura della scatola le carni di tonno devono avere odore caratteristico e gradevole, devono essere assenti odori ammoniacali o di idrogeno solforato dovuti a processi di biodegradabilità già presenti nelle carni o causati da inadempienze nelle fasi di lavorazione.

Colore:

il tessuto muscolare deve essere di colore uniforme, di tonalità variante da rosa -chiaro a rosso-bruno a seconda della specie, non deve presentare altre colorazioni anomale.

Consistenza:

i fasci muscolari devono essere della consistenza caratteristica, disposti in fasci concentrici, uniformi nella loro sezione e ben aderenti tra loro, non devono essere presenti "briciole" in quantitativi superiori al 18%. Nelle confezioni i fasci muscolari, sezionati in tranci devono avere proporzioni adeguate al tipo di confezione.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Il prodotto fornito deve essere di prima scelta, a tranci interi e deve provenire dalla lavorazione di pesci appartenenti alle sole specie di cui è consentito, dalla legislazione vigente, la lavorazione e l'inscatolamento con la denominazione di "tonno". Il prodotto oggetto della fornitura non deve provenire dalla zona di pesca FAO61, deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE (oppure extracomunitari, a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE conformemente alle legislazione vigente) nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento ai controlli riguardanti l'efficacia dei trattamenti di sterilizzazione.

Le carni devono essere prive di lembi di pelle, di porzioni di pinne, di frammenti, di frattaglie o di altro materiale estraneo.

L'olio di oliva "di ottima qualità" ("olio vergine di oliva" avente massimo 4% in peso di acidità come acido oleico) deve riempire la scatola, essere limpido, trasparente, di colore giallo chiaro.

E' ammessa la presenza di tracce di acqua quale residuo della cottura e asciugatura delle carni.

Il sale aggiunto deve essere in giusta misura (indicativamente 1,5/2%).

Saranno respinte all'origine le scatole il cui contenuto presenti alterazioni riconducibili a cattivo stato di conservazione del tonno pescato e/o difetti di lavorazioni e confezionamento.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Riferimenti: Circolare Regione Trentino 4946/48/766/92 ; · Regolamenti CE 2073/05 e 144/07

Carica batterica mesofila	$\leq 5 \times 10^3$ U.F.C/g
Coliformi totali	≤ 50 U.F.C/g
Coliformi fecali (termotolleranti)	$\leq 5 \times 10^2$ U.F.C/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 U.F.C/g
<i>S. aureo</i>	$\leq 10^2$ U.F.C/g
Anaerobi solfito riduttori	$\leq 10^2$ U.F.C/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> .	Assente in 25g

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

Devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

IMBALLAGGIO

I recipienti metallici a saldatura elettrica utilizzati devono essere costituiti da materiali conformi alla vigente legislazione riguardo le migrazioni delle sostanze e la composizione dei materiali.

Non sono ammesse le scatole che evidenziano all'esterno, anche in misura modesta, bombature di qualsiasi natura, tic tac, ammaccature più o meno marcate, tracce di ruggine.

Non sono ammesse quelle scatole che presentano all'interno: marezzature, solforazioni e macchie di qualsiasi tipo.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

9. UOVA FRESCHE PASTORIZZATE

PRODOTTI

- Uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate da allevamento a terra

ASPETTO del PRODOTTO

Liquido viscoso omogeneo di colore giallo; odore tipico delle uova fresche con assenza di odori sgradevoli; il prodotto deve essere privo di impurità e di frammenti di guscio.

CARATTERISTICHE del PRODOTTO

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti idonei ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie della vigente legislazione in materia di produzione e commercializzazione di ovoprodotti. In particolare il prodotto deve essere stato sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione, o altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i criteri microbiologici prescritti.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Ovoprodotti

Riferimenti: D. Lgs n. 65 del 04/02/1993; · Regolamenti CE 2073/05e 1441/07

	n	m	M	c
Carica microbica mesofila aerobia totale	10 ⁵ U.F.C/g o ml			
Enterobatteri	5	10 U.F.C/g o ml	10 ² U.F.C/g o ml	2
<i>Syaphylococcus aureus</i>	Assente in 1g o ml			
<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g			

Legenda: M valore che non deve essere uguagliato o superato

RESIDUI E ADDITIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il prodotto deve essere confezionato in brick o in sacchi asettici.

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

10. FARINE

PRODOTTI

Farina di grano tenero tipo 0
Farina di grano tenero tipo 00
Farina di mais precotta

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Farina di grano 0 e 00: il prodotto deve essere conforme ai requisiti previsti dalla Legislazione vigente in materia di lavorazione e commercio di cereali, sfarinati, etc. deve quindi presentare le caratteristiche chimico-fisiche (umidità, ceneri, glutine, etc.) indicate dalle Leggi vigenti.

Farina di mais precotta : deve essere pronta per l'utilizzo in confezione sotto vuoto, con caratteristiche organolettiche tipiche.

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; in particolare le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA:

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

11. PANE

PRODOTTI

- Pane comune pezzatura 50 grammi o filoni da 300/600gr.
- Pane toscano a fette
- Pangrattato
- Crostini

ASPETTO dei PRODOTTI

Pane fresco : Deve essere tipico del pane fresco, ben lievitato e ben cotto: crosta dorata e croccante, mollica morbida e asciutta, gusto ed aroma non devono presentare anomalie.

Pangrattato : Deve essere tipico del pangrattato senza odori e colorazioni atipici

Crostini: devono avere il tipico aspetto del pane tostato

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Il pane fresco consegnato deve essere prodotto, preparato, trasportato e commercializzato con le modalità e le regole igieniche indicate nella legislazione vigente relativa alla lavorazione e commercio del pane.

Il pane deve essere fresco di giornata.

Il pane consegnato deve rispettare i limiti di umidità consentiti dall'art. 16 della L. 580/67 per le pezzature fornite:

per pezzature fino a gr. 70 umidità massima 29%

per pezzature da gr. 100 a gr. 250 umidità massima 31%

per pezzature da gr. 300 a gr. 500 umidità massima 34%

Il pangrattato deve essere privo di grassi aggiunti e fornito in sacchi specifici per alimenti

I CROSTINI DEVONO ESSERE OTTENUTI DALLA LAVORAZIONE DI PANE FRESCO, SUCCESSIVAMENTE TAGLIATO E TOSTATO .

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il confezionamento con cui viene conferito il prodotto, deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici.

L'imballo deve risultare conforme alla vigente legislazione riguardo le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

Le confezioni singole possono essere costituite da materiale plastificato (polipropilene forato, tale da garantire il mantenimento dei requisiti igienici), inoltre il pane può essere contenuto in sacchetti di carta autorizzata per uso alimentare.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

12. PASTE DI SEMOLA E ALL'UOVO INDUSTRIALI SECHE

PRODOTTI

- Pasta di semola
- Pasta all'uovo

ASPETTO DEI PRODOTTI

Le paste essiccate si dovranno presentare non triturate, immuni da muffe, assenti da peli ed escrementi di roditori, prive di corpi estranei di alcun genere, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Tutte le paste alimentari essiccate dovranno avere requisiti conformi a quanto previsto dalla legislazione vigente in materia di disciplina, lavorazione e commercio paste alimentari.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Paste di semola e all'uovo industriali secche

Riferimenti: Circolare Min. San. Nr 32 del 03/08/85; * O. M. 07/12/93

	n	m	M	c
Carica microbica aerobia totale a 32°C	5	10 ⁴ U.F.C./g	10 ⁶ U.F.C./g	2
<i>S. aureus</i>	5	10 ² U.F.C./g	10 ³ U.F.C./g	2
<i>Salmonella spp.</i>	5	Assente in 25g		
<i>Lysteria monocytogenes</i> *	5	11 in 1 u.c.	110 in 2 u.c.	

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione.

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Le confezioni dovranno essere allestite con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere.

Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono risultare conformi all'art.11 della L. 327/80, al D.M.21/3/73 per le migrazioni delle sostanze, e al D.P.R. 777/82 per la composizione dei materiali.

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

13. PRODOTTI DA FORNO

PRODOTTI

Prodotti confezionati (monodose):

- Grissini torinesi stirati
- Pane "cornetti"
- Crackers non salati

Prodotti da forno non confezionati:

Base per pizza al pomodoro e mozzarella
Base per pizza al pomodoro
Base per pizza

Prodotti da forno dolci e salati per merende pomeridiane

ASPETTO dei PRODOTTI

Tutti i prodotti devono presentare perfetta lievitazione, alveolatura omogenea, e completa cottura. I prodotti devono essere fragranti. Non debbono contenere sostanze alterate e altre impurità.

Non devono presentare difetti dovuti a lavorazioni errate (bruciature, eccessiva quantità di unità rotte, ecc.), anomalie organolettiche relative a odore, colore e sapore.

Tutti i prodotti devono presentare forme regolari e tipiche. Devono presentare all'interno pasta uniforme, morbida (qualora sia caratteristica del prodotto) e friabile con assenza di parti dure o stoppose e di parti molli o umide.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Tutti i prodotti dovranno essere preparati conformemente alla legislazione vigente in materia .

Per quanto riguarda i prodotti biologici tutti gli ingredienti dovranno essere di provenienza biologica certificata.

Prodotti confezionati :

tali prodotti dovranno essere consegnati con le confezioni integre e chiuse.

Prodotti da forno non confezionati :

i prodotti dovranno essere freschi; i pretagliati non dovranno presentare spezzature o sbriciolature eccessive, dovranno essere consegnati in contenitori costituiti da materiale idoneo a contenere alimenti.

LIMITI MICROBIOLOGICI:

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda.

Prodotti da forno artigianali (non confezionati : pizza)

Riferimenti: Decreto Netherlands n. 63/79; Deliberazione n. 5310/94 Giunta Regionale Umbria; Tiecco - 2000); ** Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici".

	n	m	M	c
Carica microbica aerobia totale a 30°C	5	10 ⁵ U.F.C./g	10 ⁶ U.F.C./g	2
Coliformi totali	5	10 ² U.F.C./g	10 ³ U.F.C./g	2
<i>E. coli</i>	5	0 U.F.C./g	10 U.F.C./g	2
<i>S. aureus</i>	5	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g	2
Muffe **	1	<10 ³ U.F.C./g		
<i>Salmonella spp.</i>	5	Assente in 25g		

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

I prodotti forniti pretagliati dovranno essere consegnati in contenitori che garantiscono protezione e mantenimento dei requisiti igienici costituiti da materiale idoneo a contenere alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

14. RISO, ORZO, FARRO, MAIS

PRODOTTI

- Riso fino ribe parboiled
- Farro perlato
- Orzo perlato
- Mais dolce

CARATTERISTICHE GENERALI dei PRODOTTI

Riso: proveniente da agricoltura biologica deve essere conforme alla Legislazione vigente in materia di produzione commercializzazione.

Il riso consegnato deve presentarsi con i grani tipici della Varietà: lunghi, affusolati, con perla laterale poco estesa, striscia breve, dente pronunciato, testa oblunga, sezione schiacciata.

Dovrà soddisfare le seguenti caratteristiche chimico fisiche:

Umidità non superiore al 14/15 %.

Percentuale di rottura non superiore al 12% di peso.

Il prodotto verrà respinto se non avrà odore e sapore caratteristici senza note estranee (odore di ammuffito, stantio, affumicato, rancido , o qualsiasi altro odore riconducibile ad un non perfetto stato di conservazione),

Farro perlato e Orzo perlato : devono essere ottenuti da semi integri seccati provenienti da agricoltura biologica esenti da infestazioni parassitarie, con assenza di semi germogliati, e assenza di corpi estranei.

Dovranno essere confezionati in "cuscini" o sottovuoto o in atmosfera protettiva in involucri conformi alla vigente legislazione in materia per le migrazioni delle sostanze, e per la composizione dei materiali.

Mais dolce : devono essere ottenuti da semi integri esenti da infestazioni parassitarie, con assenza di semi germogliati, e assenza di corpi estranei.

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; in particolare le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

15. LEGUMI IN SCATOLA

PRODOTTI

- Fagioli borlotti lessati
- Fagioli cannellini lessati

ASPETTO DEI PRODOTTI

L'aspetto esterno dei contenitori dovrà essere senza difetti, pulito, senza ammaccature, bombature, ossidazione; saranno respinte quelle scatole che presentano all'interno marezzature, solforazioni e macchie di qualsiasi tipo. All'apertura i prodotti dovranno presentarsi di consistenza uniforme e morbida, di colore caratteristico, di odore e sapore tipici privi di retrogusti metallici od estranei, il liquido di governo non deve avere alterazioni.

CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Produzione e conservazione dovranno essere conformi, per quanto riguarda l'igiene, alla legislazione vigente. Devono essere di produzione dell'ultima stagione.

Fagioli borlotti, Fagioli cannellini: dovranno essere lessati al naturale ed avere come unici ingredienti sale e acqua

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Riferimenti: Circolare Regione Trentino 4946/48/766/92 ; Regolamenti CE 2073/05 e 1441/07

Carica batterica mesofila	$\leq 5 \times 10^3$ U.F.C/g
Coliformi totali	≤ 50 U.F.C/g
Coliformi fecali (termotolleranti)	$\leq 5 \times 10^2$ U.F.C/g
<i>E. coli</i>	≤ 10 U.F.C/g
<i>S. aureo</i>	$\leq 10^2$ U.F.C/g
Anaerobi solfito riduttori	$\leq 10^2$ U.F.C/g
<i>Salmonella</i> spp.	Assente in 25g
<i>Listeria monocytogenes</i> .	Assente in 25g

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

IMBALLAGGIO

I recipienti a saldatura elettrica devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

16. LEGUMI SECCHI

PRODOTTI

- Fagioli borlotti secchi
- Fagioli cannellini secchi
- Lenticchie secche
- Ceci secchi

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

I prodotti devono essere ottenuti dall'essiccazione di legumi con pezzatura omogenea, immuni da attacchi di parassiti, privi di muffe e di corpi estranei.

L'umidità non deve superare indicativamente il 13%.

I prodotti, alla consegna, non devono avere più di un anno dall'inizio della conservazione.

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; l'imballo deve risultare conforme alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

17. POMODORO CONSERVATO

PRODOTTI

- Passata di pomodoro
- Polpa di pomodoro

ASPETTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alla legislazione vigente che regola la produzione e commercializzazione delle conserve di pomodoro, e, più precisamente, i prodotti conferiti dovranno avere le seguenti caratteristiche:

Polpa di pomodoro (anche in forma cubettata): ottenuta da pomodori da agricoltura conforme con la vigente legislazione in materia. Ottenuta dalla triturazione e setacciamento in succo di pomodoro di frutti freschi, sani, maturi e ben lavati, privi di difetti, con colore, sapore ed odore tipici privati di bucce e semi

Passata di pomodoro: ottenuta da pomodori da agricoltura conforme con la vigente legislazione in materia. Ottenuta da triturazione, setacciamento e parziale eliminazione dell'acqua di costituzione di frutti freschi, sani, maturi e ben lavati, privi di difetti, con colore, sapore ed odore tipici privati di bucce e semi; il residuo secco al netto del sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Le confezioni devono essere costituite da materiali conformi alla vigente legislazione riguardo le migrazioni delle sostanze e la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

18. PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI E IV GAMMA

PRODOTTO

I prodotti ortofrutticoli, salvo banane e ananas, devono provenire da coltivazioni nazionali o comunitarie . Devono essere forniti preferibilmente prodotti di stagione.

ASPETTO E CARATTERISTICHE DEI PRODOTTI

Prodotti da agricoltura convenzionale devono essere di prima categoria (o di categoria extra se la prima non è disponibile)

Prodotti da agricoltura biologica, da agricoltura a lotta integrata, DOP e IGP devono essere di prima categoria (o di II categoria se la prima non è disponibile)

Tutti i prodotti devono essere sani, integri, puliti, omogenei, uniformi, privi di parassiti e alterazioni, privi di umidità esterna anomala, di odore/sapore estranei, devono aver raggiunto il grado di maturazione appropriato e arrivare in condizioni soddisfacenti.

Prodotti ortofrutticoli di IV gamma devono essere sottoposti a cernita, mondatura, taglio, lavaggio, risciacquo, asciugatura, confezionamento, conservazione e trasporto tra +4°C e +8°C. Verranno respinti prodotti che presentano eccesso di umidità, corpi estranei, parti alterate, presenza di muffe o parassitosi in atto o pregressa, confezione non chiusa o lacerata, all'apertura odori e sapori non tipici dell'ortofrutta esaminato

La frutta fresca di IV gamma tagliata a pezzi non deve subire alcun trattamento termico e non deve avere aggiunta di conservanti

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Prodotti ortofrutticoli IV gamma e frutta tagliata

Riferimenti: Decreto Repubblica Francese 22/03/93; ** Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici"

	n	m	M	C
Carica microbica mesofila aerobia totale a 30 °C **	5	5.10 ⁶	8.10 ⁶	2
<i>E.coli</i> **	5	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g	2
<i>Salmonella</i> spp. **	5	Assente in 25g		
<i>Listeria monocytogenes</i> 5		Assente in 25g		

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore tra m ed M

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI :

I prodotti dovranno rispettare i limiti stabiliti dalla legislazione vigente che ne regola l'uso negli alimenti.

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

ALLEGATO n.1 : Schede prodotto

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO:

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

19. VEGETALI SURGELATI DA SOTTOPORRE A COTTURA

PRODOTTI

- Asparagi
- Bieta erbetta
- Broccoli
- Carciofi
- Carote
- Cavolfiore
- Fagioli borlotti
- Fagiolini
- Macedonia di verdure
- Patate a spicchi
- Piselli finissimi
- Spinaci in foglia
- Verdura per minestrone
- Zucchine a disco

ASPETTO dei PRODOTTI

I prodotti devono risultare raccolti al punto giusto di maturazione, freschi e puliti, il più possibile omogenei, sia per quanto riguarda il colore che la pezzatura ed il grado di integrità. Non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei, né presentare infestazioni o residui di infestazioni. I prodotti devono possedere all'apertura l'aroma tipico ed essere esenti da odori sgradevoli e comunque atipici. Il sapore deve essere caratteristico, risultare gradevole e privo di componenti in qualche modo particolari.

CARATTERISTICHE dei PRODOTTI

Per quanto riguarda le materie prime, le caratteristiche degli stabilimenti di produzione, le temperature da osservare, la produzione, lo stoccaggio, il confezionamento e il trasporto tutti i prodotti dovranno essere conformi alla legislazione vigente .

I prodotti consegnati dovranno avere le seguenti caratteristiche:

Asparagi: turioni di asparagi della varietà verde privati della parte basale, privi di difetti, di colore verde scuro, esenti da odori e sapori estranei

Bieta erbetta: ottenuta dalla lavorazione di foglie di bieta private di gran parte del gambo, sane, fresche, esenti da infestazioni

Carciofi a spicchi e cuori di carciofi: carciofi privati del gambo, sani e freschi, sia tagliati a spicchi, sia sfogliati e torniti a mano

Carote e carotine parigine: carote sane, fresche, esenti da infestazioni pelate, lavate e tagliate a rondelle/ carote pelate, lavate e congelate singolarmente

Cavolfiore a rosette: prodotto ottenuto da cavolfiori sani, puliti, detorsolati, privati delle foglie verdi e le infiorescenze vengono tagliate per ottenere le rosette.

Fagioli borlotti: prodotto ottenuto dalla lavorazione dei semi di fagioli selezionati e lavati.

Fagiolini verdi finissimi: prodotti ottenuti dalla lavorazione di baccelli immaturi, senza filo, sani e freschi, di calibro 7,5/8,5 mm

Macedonia di verdure : miscela di 3 verdure (indicativamente patate 40%, carote 40%, piselli 20%) sane fresche e pulite

Patate a spicchi: prodotti ottenuti dalla lavorazione di patate novelle sane, pelate a vapore e surgelate individualmente/patate sane, pelate a vapore, tagliate in quarti e surgelati

Piselli finissimi: prodotto ottenuto dalla lavorazione di infiorescenze sane e fresche e senza difetti particolari di calibro $\leq 8,73$ mm.

Spinaci in foglia: prodotto ottenuto dalla lavorazione delle foglie giovani pulite e sane delle piante conformi di spinaci

Verdura per minestrone: costituita da 11 o 12 verdure miste in quantità variabili: patate, carote, pomodori, fagioli, cavolfiori, sedano rapa, porri, zucchine, spinaci, verza, piselli, cipolla, prezzemolo, basilico

Zucchine a disco: prodotto ottenuto dalla lavorazione di frutti immaturi privati delle due parti apicali e tagliati a rondelle

LIMITI MICROBIOLOGICI Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Vegetali surgelati da sottoporre a cottura

Riferimenti: Raccomandazione 022/93 Istituto Italiano Alimenti Surgelati;

*Ordinanza Min. San. del 07/12/93

	n	m	M	c
C. b. t. mesofila aerobia	5	10 ⁵ U.F.C./g	10 ⁶ U.F.C./g	2
Coliformi totali	5	3.10 ² U.F.C./g	3.10 ³ U.F.C./g	2
<i>E. coli</i>	5	10 U.F.C./g	10 ² U.F.C./g	2
<i>Listeria monocytogenes</i> *	5	11/g in 1 u.c.	110/g in 2 u.c.	2

Glossario:

n: numero di campioni

c: numero massimo di campioni che possono avere valore compreso tra *m* ed *M*

m: massimo valore atteso

M: valore massimo consentito

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Le singole confezioni dovranno essere originali e sigillate dal produttore.

Il sistema d'imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

20. ACQUA MINERALE

PRODOTTO

Acqua oligominerale naturale da L 1,5
Acqua oligominerale naturale da L 0,5

ASPETTO

Limpida, incolore, inodore

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Le acque consegnate dovranno rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche chimiche, chimico fisiche e microbiologiche (verificate alla sorgente) conformi alla vigente legislazione.
Si richiede un prodotto che non abbia avuto nessuna aggiunta di anidride carbonica.

LIMITI MICROBIOLOGICI

Nel caso in cui nelle schede tecniche dei prodotti utilizzati non siano riportati o siano indicati limiti differenti dalla presente scheda prodotto, si applicano comunque i limiti indicati nella presente scheda

Acqua Minerale

Riferimenti: D.Lgvo 542/92 Art. 9 (tratto da pag 339 Rizzati "Tutela Ig. San. Alim. Bev." XXVI 2001);

** Regione Piemonte "Limiti di contaminazione microbica di alimenti e superfici"

Microrganismi aerobi a 36°C **	frizzante 10 ³ U.f.c./ml – piatta 10 ⁴ U.f.c./ml
Microrganismi aerobi a 22°C **	frizzante 10 ³ U.f.c./ml – piatta 10 ⁴ U.f.c./ml
Coliformi totali	Assenti in 250 + 250 ml
<i>Staphylococcus aureus</i>	Assente in 250 ml
Spore di Clostridi solfito riduttori	Assenti in 50 ml
Streptococchi fecali	Assenti in 250 + 250 ml
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	Assente in 250 ml

IMBALLAGGIO

Bottiglie da ½ litro e 1,5 litri in PET, PVC.

I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per per la costituzione delle bottiglie, devono essere conformi all'art.11 della L. 327/80, del D.M.21/3/73 per le migrazioni delle sostanze, e al D.P.R. 777/82 per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate deperibili in regime di temperatura controllata devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

21. OLIO

PRODOTTI

- Olio di oliva extra vergine

ASPETTO dei PRODOTTI

Olio di oliva extra vergine:

Il prodotto fornito dovrà presentarsi limpido, fresco, di sapore gradevole e aromatico. Assenza di odori disgustosi come di rancido, putrido, fumo, muffa e simili.

CARATTERISTICHE del PRODOTTO

Il prodotto deve essere prodotto e commercializzato conformemente alla legislazione vigente in materia di classificazione, vendita e caratteristiche degli oli d'oliva.

Deve essere ottenuto meccanicamente dalle olive e non aver subito alcun trattamento chimico, ma soltanto il lavaggio, l'estrazione meccanica, la sedimentazione e la filtrazione.

Acidità: non superiore al 1% in peso espresso come percentuale di acido oleico.

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici deve essere ermetico e garantito dal produttore. Particolare attenzione va posta nel controllo delle sostanze utilizzate per la costituzione dell'imballaggio primario (a contatto con l'olio) che devono essere costituite da materiali conformi alla vigente legislazione riguardo le migrazioni delle sostanze e la composizione.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.

22. INGREDIENTI VARI

PRODOTTI

- Aceto di vino bianco da lt 1
- Aceto di vino rosso da lt 1
- Capperi sotto sale
- Cereali in fiocchi
- Confettura di frutta
- Miele
- Olive verdi denocciolate
- Origano in foglie
- Pinoli sgusciati
- Preparato per brodo vegetale
- Sale marino iodato fino
- Sale marino iodato grosso
- Zafferano puro
- Zucchero semolato bianco

CARATTERISTICHE GENERALI DEI PRODOTTI

Aceto: i prodotti devono presentarsi come liquidi limpidi, brillanti, di colore giallo paglierino o rosso intenso, con odore tipico aromatico acidulo e di sapore tipico aromatico, fresco e leggermente acidulo.

Tutti gli aceti consegnati dovranno rispondere ai requisiti e alle caratteristiche previsti dalla legislazione vigente in materia per quanto riguarda la produzione in stabilimenti autorizzati la commercializzazione e le caratteristiche chimico fisiche.

I recipienti devono essere muniti di un dispositivo di chiusura tale da evitare il pericolo di falsificazione, di contaminazione e di fuoriuscita. I materiali utilizzati devono risultare conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

Capperi al sale: le condizioni igieniche di produzione dovranno essere conformi alla legislazione vigente. Devono essere di produzione dell'ultima stagione.

All'apertura il prodotto dovrà presentarsi di consistenza uniforme e il prodotto dovrà avere consistenza soda, di colore caratteristico, di odore e sapore tipici privi di retrogusti estranei.

I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti.

Cereali in fiocchi: cereali ottenuti schiacciando il seme, a volte ammorbidito in acqua, tra due cilindri e sottoposti ad un calore moderato necessario alla loro preparazione onde evitare la dispersione di molti componenti nutritivi o in alternativa trattati con soffiatura che rende i cereali pronti al consumo grazie alla gelatinizzazione istantanea dell'amido dovuta all'esposizione del chicco, ottenuta in seguito ad un improvviso sbalzo di pressione.

Confettura di frutta : Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dalla legislazione vigente in materia di produzione e vendita di confetture, marmellate.

La confettura deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Miele: Miele in monoporzioni in forma fluida (fluida o densa) o in forma solida (cristallizzata) .Si richiede miele di nettare (millefiori, acacia, medica) di provenienza comunitaria dell'ultima annata di produzione. Il prodotto deve presentare tutte le caratteristiche di composizione prescritte e risultare conforme alla Legislazione vigente riguardante il miele e, inoltre, deve provenire da laboratori autorizzati, in possesso dei prescritti requisiti igienico sanitari. Non deve contenere tracce di residui di sostanze utilizzate per trattamenti terapeutici e disinfestanti somministrati alle api, nonché di contaminanti ambientali.

Il prodotto non deve inoltre presentare sapore e odori estranei, avere iniziato un processo di fermentazione o essere effervescente, essere stato sottoposto a trattamento termico tale da inattivare parzialmente o completamente gli enzimi.

Olive: le condizioni igieniche di produzione dovranno essere conformi alla legislazione vigente.

All'apertura il prodotto dovrà presentarsi di consistenza uniforme e il prodotto dovrà avere consistenza soda, di colore caratteristico, di odore e sapore tipici privi di retrogusti estranei.

I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti.

Origano in foglie: il prodotto deve provenire esclusivamente dalla pianta Origanum V. di buona qualità con colore, sapore ed odore tipici.

Pinoli sgusciati: i prodotti dovranno presentarsi coi frutti integri e uniformi ottenuti da materia prima di buona qualità privata di guscio e del tegumento, privi di odori e sapori estranei (di muffa, di rancido).

Dovranno essere confezionati sottovuoto in involucri che devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per i materiali a contatto con alimenti.

Preparato per brodo vegetale : i prodotti si presentano in forma granulare non agglomerati. Tutti i preparati per brodo devono essere prodotti conformemente alla legislazione vigente in materia. Il brodo preparato con i prodotti consegnati deve avere aspetto, odore e sapore tipici del brodo vegetale. E' richiesta assenza di glutammato in tutti i prodotti.

Sale iodato : devono essere prodotti in conformità alle leggi vigenti riguardo produzione e commercio del sale da cucina. I recipienti utilizzati per la confezione devono rispondere alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze, e per i materiali a contatto con alimenti.

Zafferano: il prodotto dovrà essere conforme alla vigente legislazione riguardo la "definizione e tutela della denominazione zafferano" che stabilisce criteri per produzione e vendita dello zafferano. Dovranno essere confezionati in involucri conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

Zucchero semolato bianco: il prodotto si presenta in sostanza solida sotto forma di minuscoli cristalli di aspetto bianco e di gusto dolce, secca, scorrevole, sapore dolce, odore neutro; lo zucchero, in qualsiasi granulosità, non deve presentare nessun genere di impurità o di corpi estranei.

Per **Zucchero semolato** (granulosità media) detto anche "zucchero bianco", conformemente alla vigente legislazione (originata dal recepimento delle direttive CE) riguardo le caratteristiche di vari tipi di zucchero, si intende saccarosio depurato e cristallizzato, rispondente ai seguenti requisiti:

- polarizzazione almeno del 99,7%
 - contenuto di zucchero invertito al massimo 0,04% in peso
 - perdita all'essiccazione al massimo 0,1% in peso
 - contenuto residuo di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.
- I prodotti, alla consegna, devono avere una vita residua superiore al 50%

CONSERVANTI/RESIDUI/ADDITTIVI

I prodotti convenzionali devono essere conformi alla vigente legislazione che regola l'uso dei conservanti negli alimenti.

I prodotti biologici devono provenire da fornitori che operano obbligatoriamente all'interno del regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE 834/2007 e relativi regolamenti attuativi e Regolamento CE n. 889/2008, assoggettati a uno degli organismi di controllo e certificazione riconosciuti dal Ministero delle Politiche Agricole e Forestali ed essere muniti di idonea certificazione .

I prodotti a lotta integrata devono risultare conformi a quanto indicato dalla normativa vigente sui sistemi di produzione integrata e ai disciplinari di produzione integrata approvati dalle Regioni o Province autonome.

I prodotti DOP e IGP devono risultare conformi a quanto indicato dal regime di controllo e certificazione previsto dal Regolamento CE n. 510/2006, quelli TRADIZIONALI devono risultare conformi a quanto indicato dalle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura presenti nell'Elenco nazionale dei prodotti agroalimentari tradizionali pubblicato annualmente a cura del Ministero per Politiche Agricole (d.lgs. n. 173/98, D.M. 350/99).

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire la protezione e il mantenimento dei requisiti igienici; in particolare le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi alla legislazione vigente per le migrazioni delle sostanze e per la composizione dei materiali.

ETICHETTATURA

Conforme alla Legislazione vigente.

TRASPORTO

I veicoli impiegati per il trasporto delle derrate devono rispondere alla legislazione vigente per tutta la durata del trasporto, così da garantire una miglior tutela dei prodotti movimentati a salvaguardia della salute dei consumatori.