ALLEGATO B

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE N. 1
Sede Legale Viale della Vittoria 321 - Tel 0922 407111 fax 0922 401229 Agrigento
Partita IVA - Codice Fiscale 01938330840
Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Viale Cannatello,92 – Villaggio Mosè –Agrigento

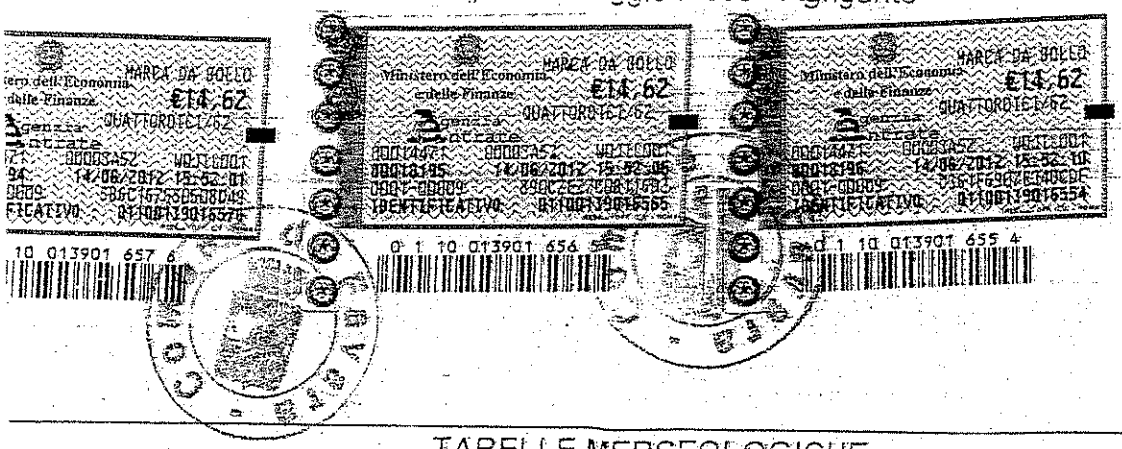
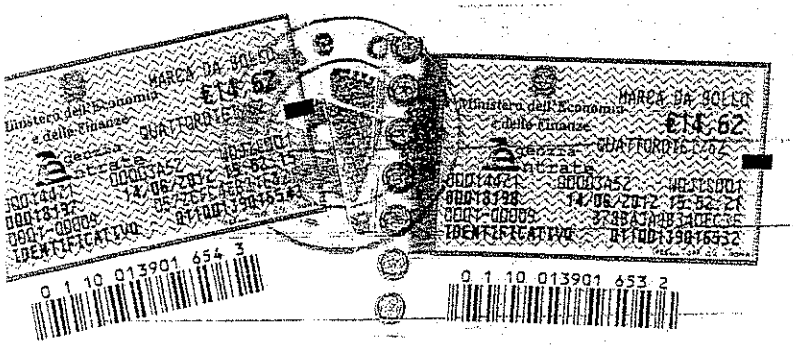


TABELLE MERCEOLOGICHE

DELLE

DERRATE ALIMENTARI

TABELLA DIETETICA REFEZIONE SCOLASTICA



-CALOPPE

-BOLLITO

-ARROSTI

-ROAST BEEF

~~-MOCE (bovino adulto)~~

CAPPELLO DI PRETE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

REALE (bovino adulto)

CONTROFILETTO (bovino adulto)

Carni Suine Fresche Le carni di suino devono:
- provenire da uno stabilimento italiano riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94 e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04),
- essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso - rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni suine ,
- riportare sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento,
- riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, percentuale di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili,
- essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i + 7° C per le carni refrigerate

Sono escluse in modo assoluto le carni di scrofa e verro. E' obbligatorio documentare la tracciabilità .

Pollame Al fine di ovviare a qualsiasi inconveniente di ordine igienico sanitario e nel rispetto delle norme vigenti è indispensabile che tali carni corrispondano appieno a quelle che sono le norme previste e richieste dal D.P.R. n 503 dell'8.6.1982, e dal D.P.R. n 495 del 10.12.1997, e successive modifiche ed integrazioni (regolamenti CE 852/04, 853/04).
Esse pertanto dovranno possedere i seguenti requisiti: a) provenire esclusivamente da macello riconosciuto e controllato in conformità all'art. 9 b) provenire da animali sottoposti a visita sanitaria post mortem da un veterinario Ufficiale (art. 4), c) essere munite di bollo sanitario d) essere convenientemente imballate in conformità al cap. XIII, ultimo § punto 48 che precisa " le parti di volatili o le frattaglie separate dalla carcassa devono essere sempre avvolte in un involucro protettivo rispondente a detti criteri e solidamente chiuso. Inoltre il 1° § specifica 2 involucro (ad es.fogli di plastica) a contatto diretto con esse; il punto 47a specifica la parte degli imballaggi (ad es. carte, cartoni) rispondenti alle norme igieniche; e) siano trasportate conformemente alle disposizioni vigenti

Pollo a Busto Deve provenire da animali di categoria "A" (Regolamento CEE 153/91 e 1980/92) di regolare sviluppo, di buona conformazione ed in ottimo stato di nutrizione;
- essere di recente macellazione (non oltre i 3 gg.), raffreddato a secco senza aggiunta di acqua durante il raffreddamento;
-essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di uropigio, esofago, trachea, polmone, stomaco e intestino;
-deve essere perfettamente esente da fratture, edemi ed ematomi, deve presentare un grasso interno e di copertura ben distribuito senza ammassi adiposi sulla regione perineale

della cloaca;
-deve avere una carne di colorito tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccida; deve essere perfettamente pulito, privo di segni di scottature e di piume residue; deve avere un peso netto alla consegna di Kg. 1,100 — 1,200.

Petto di Pollo Dovranno provenire da petti di pollo che presentino le stesse caratteristiche richieste per i busti di pollo; essere ben puliti, senza pelle e senza osso;
non essere inferiori, per ciascun petto intero, al peso di circa 300 g.; consegnati in confezioni sottovuoto da 25 a 50 etti di pollo.

Cosce, Sottocosce, Fusi Freschi Caratteristiche:
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume;
- non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- non devono presentare fratture, edemi ed ematomi;
- le carni di pollo devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi;

PRODOTTI SURGELATI

Condizioni generali:
devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs. 27/1/92 n. 110. e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs n.493/95, Reg. CE n.37/2005 e successive modifiche.
Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di –18 °C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.
Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.
In particolare le confezioni devono:
- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.
Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs. 27/1/92 n.110.
I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:
- alterazione di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;

- fenomeni di putrefazione profonda.
Il test di rancidità deve essere negativo

PESCE SURGELATO

Tipologia di prodotto:
Filetti di Merluzzo, Filetti di Platessa, Filetti di Persico, Palombo, Dentice, Pesce Spada in tranci

Deve essere utilizzato prodotto proveniente 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 e i controlli previsti dalle normative vigenti con particolare riferimento a quelli indicati dai Regolamenti Ce n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.

Il pesce surgelato deve essere in buono stato di conservazione, deve presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza.
La contaminazione da mercurio deve essere inferiore ai limiti previsti dalla legge vigente.
La temperatura al cuore del prodotto non deve essere superiore a —18 °C. Ai sensi del D.P.R. 327/80 e D. Lgs. 110/92 la temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata non può superare i –18°C.
Durante il trasporto il prodotto potrà subire una variazione di temperatura nel limite stabilito dal D.lgs. 531/92.
La glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo con percentuale di glassatura non superiore al 10 %.
La glassatura deve essere sempre indicata in etichetta espressa in percentuale o in peso sgocciolato.
La pelle deve presentare le colorazioni tipiche della specie, deve essere tesa e ben aderente ai tessuti sottostanti; deve essere integra ed esente da lacerazioni.:
- deve essere stato accuratamente toelettato e privato delle spine, cartilagini e pelle
- i prodotti non devono presentare sostanze estranee inquinanti e derivanti da cattiva pratica di lavorazione;
- il prodotto non deve essere sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici atti a mascherare aver subito fenomeni di scongelamento;

La forma deve essere quella tipica della specie.
- L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo scongelamento; i pesci non devono sviluppare odori anormali dopo lo scongelamento (di rancido, di ammoniaca o altro).
- La consistenza della carne deve essere soda ed elastica e deve essere valutata quando la temperatura ha raggiunto quella ambientale, il pesce congelato deve conservare una consistenza simile al pesce fresco di appartenenza.
- Il colore del tessuto muscolare dovrà essere di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone, i grassi non dovranno presentare colorazione giallastre.
- Il pesce deve essere eviscerato e quando previsto decapitato e completamente spellato.
- I filetti e i tranci devono essere privi di pelle e di lische di cartilagini e di qualsiasi altre parti non identificabili

come filetto. i filetti di pesce non devono presentare:
- grumi di sangue
- pinne o resti di pinne
- residui di membrane/parete addominale
- colorazioni anomale
- attacchi parassitari.

Deve essere dichiarata la zona di provenienza (Italiana o nord Europea ecc...) e la pezzatura deve essere omogenea e costante.

- I tranci dovranno essere o spellati o con la pelle priva di scaglie.
- I prodotti dovranno essere congelati o surgelati a pezzi singoli o interfogliati in maniera tale da poter usare anche un solo pezzo senza dover scongelare l'intera confezione

I filetti di platessa, tranci di dentice e filetti di merluzzo non devono essere inferiori a 80 g e di buona qualità .

Nel pesce non è ammessa la presenza di alcuna spina

Relativamente ai limiti microbiologici devono rispondere a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

Le modalità di scongelamento del pesce devono essere tassativamente le seguenti: a) scongelamento a temperatura controllata da 0 a 4° C (in frigorifero): raggiungimento di una T° al cuore < 6° entro 24h. Modalità consigliata. b) Scongelamento sotto acqua corrente fredda (detta operazione deve evitare il contatto diretto tra il prodotto e l'acqua e non deve mai protrarsi per più di 2 ore; la T° al cuore del prodotto deve essere < 10°).Modalità ammessa nel solo caso di emergenza.

VERDURA SURGELATA

Tipologia prodotto

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, verdura per insalata russa.

All'aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche:

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere di origine italiana o comunitaria, lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati/registrati dall'autorità sanitaria. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO_2 (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni. (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

L'imballo delle singole confezioni dovrà essere originale e sigillato dal produttore.

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:
- muniti di una protezione coibente

- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassone,
leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.gs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:
- la denominazione di vendita, completate dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto

I prodotti devono essere forniti a peso netto.

I prodotti vegetali surgelati devono risultare:
- accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito),
- attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da Colletricum lindemunthianum;

Comune di Fabriano

5

FORMAGGI - BURRO
- UOVA PASTORIZZATE

I formaggi si possono raggruppare in:

- Formaggi freschi: hanno subito un brevissimo (Caprini) o breve (Crescenza; Robioline ecc) tempo di stagionatura. Contengono molti batteri lattici, responsabili della fermentazione del lattosio. La caseina è integra e la sua digestione è a carico del nostro apparato digerente.
- Formaggi a media maturazione: presentano una ricca microflora lattica e altri batteri che demoliscono in parte la caseina (Italico, Caciotte, Gorgonzola, Taleggio, Asiago, Montasio, Fontina, ecc). La quantità d'acqua è minore di quella dei formaggi

- Formaggi a lunga maturazione: sono fabbricati con latte vaccino o anche di pecora (Grana, Parmigiano, Pecorino). In tali formaggi non vi sono più o quasi microrganismi, l'acqua è molto diminuita e la caseina è completamente demolita, ecco perché sono più digeribili.
- Formaggi a pasta filata: questo gruppo comprende Mozzarella, Provolone, Caciocavallo e altri formaggi che sono preparati con latte intero e mentre la mozzarella viene consumata subito, gli altri subiscono un periodo più lungo di maturazione. I formaggi più "giovani" hanno più batteri lattici e più acqua.
- Formaggi a pasta erborinata: (Gorgonzola) l'erborinatura è la venatura verde-azzurra, dovuta allo sviluppo di muffe. Hanno aroma e sapore intensi.

FORMAGGI FRESCHI E STAGIONATI

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

E' il prodotto della maturazione della cagliata, ottenuta per coagulazione acida o presamica del latte intero o parzialmente o totalmente scremato, con o senza l'aggiunta di fermenti e di sale, sufficientemente liberata dal siero di latte.

I formaggi devono essere tutti di prima qualità e scelta, devono possedere tutti i requisiti merceologici ed organolettici propri per ogni singolo prodotto, dovranno essere conferiti al giusto punto di freschezza e maturazione, senza muffe, senza acariasi o larve di altri insetti, senza colorazioni o altri difetti.

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

L'**etichettatura** deve essere conforme al D.L.gs 27/01/92 n. 109 e successive integrazioni e modifiche, al D. Lgs. 68/00 e a quanto previsto, per quanto applicabili, ai Reg. CE 852,853, 854, 882 e successive modifiche ed integrazioni.

In particolare sono previste le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili:

a) denominazione di vendita,
b) elenco degli ingredienti,
c) quantità netta o nominale ovvero, nel caso di prodotto contenuto in liquido di governo, quantità di prodotto sgocciolato,
d) data di scadenza,
e) nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede del fabbricante nonché la sede dello stabilimento; per i prodotti provenienti dagli altri Paesi può essere riportato, in sostituzione del nome del fabbricante, nome o ragione sociale e sede del confezionatore ovvero del venditore stabilito nella CEE,
f) modalità di conservazione,
g) dicitura di identificazione del lotto,
h) luogo di origine o di provenienza, qualora l'omissione ditale indicazione possa indurre in errore il consumatore circa l'origine o la provenienza effettiva del prodotto nei casi previsti dalla normativa vigente,
i) numero di riconoscimento CEE attribuito allo stabilimento.

Per i prodotti non specificatamente espressi qui di seguito valgono le considerazioni generali.

CACIOTTA FRESCA

Di consistenza sostenuta, resistente alla pressione, al taglio, deve presentarsi asciutta e di colore bianco e mantenere, dopo il taglio, la forma dello specchio.

La crosta appena accennata di spessore massimo di mm. 1 dovrà essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura, e di qualsiasi difetto.

Il formaggio alla consegna dovrà essere perfettamente conservato e privo di ogni ammaccatura.

CRESCENZA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

EMMENTHAL

Derivante da latte intero anche se di due mungiture, salatura a secco, contenuto in materia grassa riferita alla sostanza secca non inferiore al 45%, occhiatura omogeneamente distribuita, giusta grandezza e contorno circolare lucente e umido, pasta consistente gialla chiara liscia, di sapore dolce, stagionatura 3 mesi. Non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna; deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

Caratteristiche:

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- per il Gruviere la pasta deve essere morbida fondente, untuosa di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante);
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.

La denominazione Emmenthal e Sbrinz è riservata ai prodotti svizzeri; quello di Gruyere al prodotto svizzero e francese, giusta la Convenzione Internazionale approvata con D.P.R. 1099 del 18/11/53.

FONTINA

Caratteristiche:

- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 45% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore od altro dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere matura e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura;
- la denominazione fontina è riservata al prodotto indicato nel D.P.R.1269 del 30/10/55.

GRANA PADANO

Caratteristiche:

- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause,
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 9 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Grana Padano";
- non deve avere conservanti.

MOZZARELLA / FIORDILATTE

Caratteristiche:
- prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato ed inoculato con fermenti lattici termofili;
- il grasso minimo contenuto deve essere il 44% sulla S.S.;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche (vedi tabelle contaminazione microbica);
- non deve presentare gusti anomali dovuti ad inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- dovrà avere forma tondeggiante, ovoidale od a treccia e la pasta dovrà essere morbida, bianco-paglierina;

Le confezioni devono essere conformi all'art. 23 del D. Lgs. 109/92 e successive modifiche.

PARMIGIANO REGGIANO

Caratteristiche:
- formaggio a denominazione di origine, D.P.R. n. 1269 del 30/10/1955;
- il grasso minimo deve essere il 32% sulla S.S.;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve presentare difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazioni anomale o altro;
- non deve presentare difetti esterni tipo marcescenze o altro;
- stagionatura non inferiore a 12 mesi e riportare dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- deve riportare sulla crosta il marchio a fuoco "Parmigiano Reggiano";
- deve avere umidità del 29% con una tolleranza di +/- 4;
- il coefficiente di maturazione deve essere 33,8 con una tolleranza di +/- 8.

RICOTTA

Caratteristiche:
- deve essere prodotta in buone condizioni igieniche;
- non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale;
- deve essere fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto,
- le confezioni devono riportare le dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto;
- ricotta romana, ricotta piemontese ed altre e le indicazioni previste dal D. Lgs 27/1/92 n.109 e successive modifiche.

ROBIOLA

Caratteristiche:
- prodotta da puro latte vaccino fresco;
- il grasso minimo deve essere il 50% sulla S.S.;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve essere venduta in confezioni come da D. L.vo 27/1/92 n.109;
- deve presentare buone caratteristiche microbiche e nei limiti previsti dalla normativa vigente;
Le confezioni devono essere conformi all'art.23 del D. L.vo 109/92 e successive modifiche.

STRACCHINO
Ottenuto da latte vaccino intero, pasta molle, cremosa, cupolare sulla superficie di taglio quale test di giusta maturazione, colorito bianco-burro.
Grasso su sostanza secca non inferiore al 45%.

BURRO
Il burro deve essere prodotto con pura crema freschissima ricavata esclusivamente dal latte di vacca pastorizzato di I^ qualità, sodo ed omogeneo; di colore bianco debolmente paglierino, di odore e sapore caratteristico delicato e gradevole. Non deve presentare in superficie o in sezione agglomerati o vacuoli anche di minime dimensioni.
Deve essere ottenuto dalla crema di latte vaccino pastorizzato e corrispondere alla seguente composizione:
-acqua: 11,38 %
-grasso: 87,95 % (non inferiore all' 80%) -albumine e lattosio: 0,54 % -ceneri: 0,13 %.

All' esame organolettico non deve risultare rancido o comunque alterato e deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento.

Deve presentare buone caratteristiche microbiche nei limiti previsti dalla normativa vigente.

Non devono essere presenti additivi (è ammesso solo il sale comune)

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici: le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

Relativamente ai **limiti microbiologici** questi devono essere conformi a quanto previsto dall'Allegato del Regolamento n. 2073/2005/CE e 1041/2007/CE.

UOVA

UOVA PASTORIZZATE
Il prodotto a base di uova di gallina intere, sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni (es.: tetrapak da 1 litro) che devono presentarsi integre, prive di ammaccature, di sporcizia superficiale e da conservarsi ad una temperatura non superiore a +4°C.
CARATTERISTICHE
Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.L.gs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni. In particolare il prodotto deve essere stato

sottoposto a trattamento termico di pastorizzazione idoneo a soddisfare i criteri microbiologici sotto riportati

REQUISITI MICROBIOLOGICI :

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modifiche ed integrazioni

REQUISITI MICROBIOLOGICI :

Conformi a quanto riportato nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE.

ADDITIVI: Assenti.

IMBALLAGGIO: I contenitori utilizzati devono soddisfare tutte le prescrizioni di cui al D.L.gs. n. 65/93, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e del Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni.

TRASPORTO: deve essere effettuato a una temperatura da 0°C a +4°C.

ETICHETTATURA: deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

UOVA FRESCHE DI GALLINA

Le uova debbono essere fresche di gallina di Cat. A, specificatamente dalla categoria 0 alla categoria 4, come precisato dalla normativa vigente L. 3/5/71 n 419 in applicazione dei reg. CEE n. 1619 e n. 95/68.

Il guscio deve essere perfettamente pulito, regolare nella forma e nelle porosità. Alla perlinatura la camera d'aria deve rivelarsi appena accennata ed immobile (altezza non superiore a 6 mm). L'albume dovrà essere chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei, così come pure il tuorlo, che dovrà trovarsi in posizione centrale e rimanere immobile, anche se l'uovo sarà sottoposto a rotazione ed apparire come una massa più densa con contorni assai vaghi. Alla rottura, le uova dovranno presentare tuorlo intero con membrana integra e resistente, albume denso e non acquoso, ed avere aspetto, colore e sapore naturale e gradevole. Dovranno essere escluse le uova che comunque risultino avariate, alterate, sofisticate, adulterate. Le uova dovranno provenire da centri di imballaggio specificamente autorizzati.

I prodotti dovranno essere bollati a norma di legge.

CONSERVAZIONE

Le uova della Categoria A non devono subire alcun trattamento di conservazione né essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C. Tuttavia, non sono considerate refrigerate le uova che sono state mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C. durante il trasporto di una durata massima di 24 ore, oppure nel locale stesso in cui è praticata la vendita al minuto o in locali adiacenti, purché il quantitativo ivi depositato non superi quello necessario per tre giorni di vendita al minuto nel locale di vendita.

Nell'etichettatura e nella marchiatura delle uova dovrà essere indicato:

_ il codice del produttore con la sigla dello stato di produzione, sigla provincia, codice istat del Comune e codice allevamento

_ la tipologia di allevamento: 0 biologico, 1 all'aperto, 2 a terra, 3 in gabbia

_ la classificazione A (uova fresche per il consumatore)

_ la categoria: extra (imballaggio entro 3 giorni entro 10 giorni dalla deposizione) oppure con

_ la data di deposizione se coincide con l'imballaggio

_ la data da consumarsi preferibilmente entro o in alternativa la data di deposizione.

Il trasporto della merce deve essere effettuato conformemente alle norme vigenti, con particolare
riguardo al rispetto della temperatura di conservazione del prodotto.
Uova fresche di gallina
Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al Regolamento n. 500/2000/CEE e successive modifiche ed integrazioni.
Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.
Le uova da somministrare, prodotte in condizioni igienico-sanitarie ottimali, devono essere di categoria A, comprese fra 55 e 65 gr., fresche e selezionate, con guscio integro e pulito, camera d'aria non superiore a mm 6, immobile, albume chiaro limpido di consistenza gelatinosa, esente
da corpi estranei di qualsiasi natura, denso, tuorlo ben trattenuto, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di quest'ultimo.
Non devono essere pulite con un procedimento umido o con un altro procedimento ne prima ne dopo la classificazione, non devono subire alcun trattamento di conservazione ne essere state refrigerate in locali o impianti in cui la temperatura è mantenuta artificialmente al di sotto di +5°C.
Tuttavia, possono essere mantenute ad una temperatura inferiore a +5°C durante il trasporto,
di una durata massima di 24 ore.
Vi deve inoltre essere assenza di punti di carne, macchie di sangue ed odori estranei.
Si richiedono uova che:
- non contengano residui da concimi chimici e pesticidi;
- non contengano coloranti artificiali.

Devono essere rispettati i seguenti requisiti microbiologici:

Parametri	*Limiti o Valori guida*	*Riferimento normativo o bibliografico*
Salmonella spp	Assente in 50 ml (tuorlo)	Limiti bibliografici
Salmonella spp	Assente in 10 gusci	Limiti bibliografici

Tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo ed aggiornato. Si richiede altresì che vengano dichiarate le condizioni minime cui soddisfano gli allevamenti che producono le uova offerte, come da art. 11 del
Regolamento n. 95/1969/CEE, sue modifiche ed integrazioni
Le uova possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, muniti di fascette o dispositivo
di etichettatura e marchiatura come da Regolamento n. 500/2000/CE, sue modifiche ed integrazioni.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

TIPOLOGIA DEL PRODOTTO

Prodotti ortofrutticoli di qualità extra o di prima qualità;

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Si raccomanda l'uso di prodotti stagionali e non di primizie o produzioni tardive. I prodotti devono essere sani, integri, puliti, privi di parassiti, di alterazioni dovute a parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore/sapore estranei;
devono aver raggiunto il grado di maturità appropriato. Sono esclusi dalla fornitura l'ortofrutta che abbia subito trattamenti tecnici o chimici per accelerare o ritardare la maturazione o per favorire le colorazioni e la consistenza vegetale.
E' auspicabile che la frutta, se sottoposta a frigoconservazione e/o bagni conservativi, sia accompagnata dalla dichiarazione dei trattamenti subiti in post-raccolta.

EVENTUALI RESIDUI DI SOSTANZE ATTIVE DEI PRODOTTI FITOSANITARI

Entro i limiti indicati dalla specifica normativa vigente.

NITRATI

Non dovranno essere superati i limiti previsti dalla specifica normativa vigente;

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.
L'imballaggio dovrà essere costituito da materiali conformi a quanto prescritto dalla specifica normativa vigente

VERDURA FRESCA

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra le verdure di stagione.
La verdura deve:

- avere chiaramente indicata la provenienza ;
- presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere di recente raccolta, asciutta, priva di terrosità sciolta o aderente, priva di altri corpi o prodotti estranei;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni, attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza e pezzatura a seconda della specie;
- avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari;
- essere priva di germogli, per quanto attiene gli ortaggi a bulbo;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs n. 306/2002.

Comune di Fabriano

FRUTTA FRESCA
CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

La scelta del prodotto deve essere effettuata tra la frutta di stagione.
La frutta deve essere del tipo extra o di prima qualità ed in particolare deve rispondere ai seguenti requisiti:
- avere chiaramente indicata la provenienza (sulla bolla di consegna, o sulla documentazione di accompagnamento o sull'imballaggio);
- deve presentare le caratteristiche merceologiche della specie o varietà richieste;
- essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- essere matura fisiologicamente e non solo commercialmente, in maniera da essere adatta al pronto consumo od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- essere sana, senza ammaccature, lesioni, alterazioni ed attacchi parassitari;
- essere priva di insetti infestanti e di segni di attacco di roditori;
- essere omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura;
- essere pulita e priva di corpi estranei;
- essere indenne da difetti che possano alterarne i caratteri organolettici, non presentare tracce di appassimento e/o di alterazione anche incipiente;
- rispettare i limiti previsti dalla specifica normativa vigente in materia, per quanto riguarda la presenza di residui di sostanze attive di prodotti fitosanitari
- essere turgida, non bagnata artificialmente, non trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico conseguente alla permanenza del prodotto in celle frigorifere, ne presentare abrasioni meccaniche o maturazione eccessiva;
- se confezionata nello stesso collo, presentare una certa uniformità per quanto riguarda peso, qualità e calibro, con una tolleranza di pezzi, non uniformi, non superiore al 10%;
- nel caso di prodotti sfusi, presentare una differenza di calibratura, tra il pezzo più grosso e quello più piccolo, non superiore al 20%.

Oltre alle caratteristiche generali sopraelencate, taluni prodotti devono possedere le specifiche di qualità previste per gli stessi dagli specifici regolamenti CE e gli imballi devono sempre essere preferibilmente nuovi.

LEGUMI

I legumi secchi devono essere:
- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali;
- privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli,ecc..);
- privi di residui di pesticidi usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

Le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D. L.vo 109/92.

ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA

Gli alimenti conservati in scatola devono essere prodotti, conservati, commercializzati nel rispetto della normativa vigente
I contenitori devono essere conformi a quanto previsto dalla normativa relativa ai materiali destinati a venire a contatto con gli alimenti
L'etichettatura dei prodotti confezionati deve essere conforme al D. Lgs. 109/92, al DLgs. 68/00 e successive integrazioni.

POMODORI PELATI - POMODORI A PEZZI - POLPA PRONTA

TIPOLOGIA PRODOTTO
Conforme al D.P.R. 11.04.1975 n. 428, sue modifiche ed integrazioni ed in particolare: i pelati devono essere ottenuti da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato e devono avere i seguenti requisiti minimi:
a) presentare colore rosso caratteristico del prodotto sano e maturo;
b) avere odore e sapore caratteristici del prodotto ed essere privi di odori e sapori estranei;
c) essere privi di larve, di parassiti, di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la
parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stiriale;
d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 60% del peso netto;
e) essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi. Per i pomodori pelati a pezzettoni il prodotto dovrà apparire in pezzi di forma e volume omogenei, consistenti e privi di depigmentazioni;
f) residuo secco al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%;
g) media del contenuto in bucce, determinata almeno su 5 recipienti, non superiore a 3 cmq. per ogni 100 gr. di contenuto. In ogni recipiente il contenuto di bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici, le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dal D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .

ETICHETTATURA: Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

CAPPERI, CARCIOFINI E FUNGHI CHAMPIGNON
Il prodotto deve essere contenuto in vetro o banda stagnata.

FILETTI DI ACCIUGHE SOTT'OLIO
Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata.
La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche"
I contenitori non devono presentare difetti e devono possedere i requisiti previsti dalla

vigente normativa in materia di imballaggi.
L'etichettatura deve riportare le indicazioni previste dal D.L. 109 del 27/01/1992 e succ. modif. ed integrazioni

PANE

PRODOTTO

Pane comune tipo 0, tipo 1. È denominato "pane" il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale comune (cloruro sodico) secondo le modalità previste dalla legge n4 luglio 1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni.
Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge, n. 580/67 e succ. modif. ed integraz.

CARATTERISTICHE

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera, cotto adeguatamente, non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.
All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:
- crosta dorata e croccante;
- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa od altro. A richiesta dei responsabili degli Istituti deve essere fornito pane tipo "toscano" a fette e/o pane a bocconcini tipo "maggiolino

TRASPORTO

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, e a loro volta inseriti in ceste di plastica.

PANE GRATTUGGIATO

Deve essere conforme alla L. 4/7/1967 n. 580 e succ. modif. ed integrazioni.
Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro.
Devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 27/1/92 n. 109 e succ. modif. ed intergazioni.

FARINA BIANCA TIPO 00

Farina di grano tenero con le caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67 e succ. modif. ed integrazioni.
Non deve essere trattata con agenti imbiancanti o altri additivi non consentiti dal D.M. 209/96, sue modifiche ed integrazioni, o altre sostanze vietate dall'art. 4 del D.P.R. n. 187/2001, sue modifiche ed integrazioni.
Le confezioni devono essere sigillate e non devono presentare difetti o rotture. Devono riportare etichettatura confacente al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.
Il prodotto non deve presentarsi infettato da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; non deve presentare grumi, sapori e odori acri.

PASTA ALIMENTARE – CEREALI

CARATTERISTICHE GENERALI

Devono avere requisiti conformi a quanto previsto dalla Legge del 4.7.1967 n. 580, Legge 8 giugno 1971 n.44, Legge 18.3.1958 n.325 e successive integrazioni e modifiche.
La produzione, la conservazione e la distribuzione dovranno avvenire nel rispetto delle norme igienico-sanitarie previste dal D.P.R. 26.3.80 n. 327.
L'etichettatura conforme al D.L.gs 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Deve rispondere alle modalità e ai requisiti di composizione e acidità riportate nel D.P.R. 9 febbraio 2001, n.187 e succ. modif. ed integrazioni.
La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti tipo:
- presenza di macchia bianche e nere;
- bottatura o bolle d'aria;
- spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste.
Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
a) tempo di cottura
b) resa (aumento di peso con la cottura)
c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte o scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92.
Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dal D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni
La pasta tende a continuare la cottura , anche dopo scolata, diventando scotta e collosa; è necessario quindi controllare molto bene i tempi di cottura e di trasporto, per ridurre i problemi di accettabilità.

RISO

PRODOTTO

Riso superfino., riso parboiled
Varietà: RISO ARBORIO e ROMA
Deve essere conforme alla legge del 18 marzo 1958 n. 325 e art. 28 D. Lgs. 109/92.
E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

Percentuale di rottura non superiore al 12%. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti e alterazioni di tipo microbiologico.
Non deve presentare difetti di striatura e vaiolatura interna, come da disposizioni legislative vigenti.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dal D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

SPEZIE E AROMI - CONDIMENTI VARI -

Le spezie e le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni alimentari devono essere conformi ai requisiti previsti dalla normativa relativa alla corretta produzione e commercializzazione degli alimenti

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109 e succ.modifiche ed integrazioni.

AROMI

I prodotti devono avere i requisiti previsti dal DLgs 25/01/1992 n.107.

SPEZIE ED ERBE AROMATICHE (***salvia, basilico, rosmarino, prezzemolo, ecc...)*** Le spezie e le erbe aromatiche essiccate, se impiegate, dovranno essere prive di sostanze contaminanti, quali ad es. le micotossine, pesticidi o comunque la loro eventuale presenza dovrà rientrare nei limiti previsti dalle norme vigneti in materia. Le **erbe aromatiche fresche:** devono essere di buona qualità, esenti da malattia su foglie e nervature principali, devono avere nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate, pulite cioè prive di terra, polvere, residui di antiparassitari e di diserbanti e di ogni altra impurità. Devono essere prive di odori e sapori anomali.

ACETO DI VINO ROSSO / BIANCO

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. 12 febbraio 1965 n.162 e succ. modif. ed integrazioni..

Deve avere un'acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore ai 12%. Il nome di aceto o aceto di vino è riservato ai prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica dei vino, e consentito aggiungervi acqua durante la lavorazione, mentre è vietato addizionare acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti come da legge n.527/82.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dal D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .

L'Etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, sue modifiche ed integrazioni

L' aceto deve essere consegnato in mensa in confezioni monodose

SALE

Il sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato".

Deve essere conforme al D.M. 31/01/1997 n.106

Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei.

L'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e succ. modif ed integrazioni.

ACQUA MINERALE NATURALE

Acqua minerale naturale; acqua minerale naturale e/o effervescente naturale e/o addizionata di anidride carbonica

L'acqua deve rispondere a tutti i requisiti e caratteristiche previste dal D. Leg.vo 105 del 25/01/92 e dal DM n. 542 del 12/11/92, D.M 13/01/1993, Circ. Min. San. N.17 del 13.9.1991, D.M. 11/09/2003, D.M. 29/12/2003 e succ. modif. ed integrazioni.

Il prodotto deve avere una vita commerciale residua pari al 50%.

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 35/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE

Non dovrà rilevare odori disgustosi come di rancido, di putrido, di fumo, ecc, dovrà essere limpido, non amaro e dovrà quindi possedere il sapore e l'odore gradevoli ed inconfondibili dell'olio di oliva. Additivi assenti. Anche il grado di acidità e la qualità di ciascuna categoria merceologica devono rispondere alla sopracitata legge.

Per l'olio extra vergine si intende il prodotto classificato secondo quanto previsto dalla Legge 13 aprile 1960 n. 1407, D.M. 31 ottobre 1987 n. 59, Reg. CEE 2568/91 e Reg. Ce 1531/2001.

ETICHETTATURA

Conforme al D.L.gs. 27.01.1992 n. 109, alla L. 3 agosto 1998 n.313 e successive modifiche ed integrazioni.

ed al DM 9 Ottobre 2007.

IMBALLAGGIO

Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio debbono essere conformi a quanto prescrive il D.P.R. 23.08.1982 n. 777, sue modifiche ed integrazione e dai D.M. di applicazione, in quanto applicabili e dal Regolamento n. 1935/2004/CE, sue modifiche ed integrazioni .Contenitori sigillati a perdere.

L' olio deve essere consegnato in mensa confezionato in monodose

Comune di Favara

SALUMI E INSACCATI

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamenti Ce n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni)

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modif. ed integrazioni

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prosciutto cotto di 1° qualità. Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toilettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto nonché di una parte

del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei. 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
All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.
Altre caratteristiche:
- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore ed odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda
(70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o
altri difetti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.
Il prodotto finito dovrà presentare un aspetto asciutto e morbido; la superficie di sezione sarà rosa opaca compatta che permette di individuare i fasci muscolari che compongono il quarto posteriore suino.
Deve essere ottenuto da posteriori del suino del peso vivo non inferiore a Kg.140; la pezzatura commerciale deve essere compresa fra i 7 e i 10 Kg..
Non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati.e gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle vigenti normative.
I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.
Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.
Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 62-68 % umidità, 3-9% grasso
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
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)

PANCETTA STESA FRESCA
Caratteristiche merceologiche:
Parte ventrale del grasso di copertura delle mezzene suine che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, una volta rifilata deve assumere forma rettangolare.
I difetti più frequenti per i quali l'Ente si riserva la restituzione dei prodotti sono: la brinatura salma, l'irrancidimento, l'irrancidimento, le muffe e i vuoti interni.
Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 39-49 % umidità, 24-34 % grassi

SERVIZIO SANITARIO NAZIONALE - REGIONE SICILIANA
AZIENDA UNITA' SANITARIA LOCALE N. 1
Sede Legale Viale della Vittoria 321 - Tel 0922 407111 fax 0922 401229 Agrigento
Partita IVA - Codice Fiscale 02038330840
Dipartimento di Prevenzione - Area dipartimentale Igiene e Sanità Pubblica
Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione
Viale Cannatello,92 – Villaggio Mosè –Agrigento
Tel. 0922 407880
Fax 0922 407842

Prot.n. 1993 /dpIAN/ del 04.08.2008

Al Dirigente P.I. Comune di Favara

Oggetto : Tabella Dietetica – Refezione scolastica

Come da Sua richiesta si invia tabella dietetica validata per scuola materna, scuola media e adulti.

La suddetta tabella è rivolta a soggetti in buono stato di salute; nel caso di soggetti con patologie allergiche o dismetaboliche è necessario predisporre tabelle speciali previa certificazione medica.

Il Responsabile Servizio
(D.ssa Agata Petralia)

TABELLA DIETETICA
REFEZIONE SCOLASTICA FAVARA
SCUOLA MATERNA E SCUOLA ELEMEMEDIA

INDICAZIONI DEI RANGE DI VALORI DI FABBISOGNO ENERGETICO E PROTIDICO PER BAMBINI DA 3- 5,5 ANNI E 11,5-14,5 ANNI (FONTE LARN 1996 SINU)

FABBISOGNO ENERGETICO (espresso in range)

	maschi	femmine
da 3 a 5,5 anni	calorie 1699-2027	calorie 1651 -1932
da 11,5 a 14,5	calorie 2340 - 2791	calorie 2046 - 2294

FABBISOGNO PROTEICO

da 3 a 5,5	21,67 g /die- 25,41 g/die	20,98 g/die -25,03 gr /die
da 11,5 a 13,5	45,38g/die -57,56 g/die	46,38 g/die - 58,92 g/die

E' consigliata adeguata la seguente ripartizione calorica dei pasti della giornata:

20 % delle calorie totali giornaliere per la colazione
5% delle calorie totali giornaliere per lo spuntino della mattina
35 % delle calorie totali giornaliere per il pranzo
10% delle calorie totali giornaliere per la merenda
30% delle calorie totali giornaliere per la cena

IL PRANZO DELLA REFEZIONE SCOLASTICA DEVE FORNIRE IL 35 % DEL FABBISOGNO CALORICO GIORNALIERO INDICATO DAI LARN, IL PASTO MENSA DEVE COPRIRE LE SEGUENTI NECESSITA':

dai 3 ai 5,5 anni	Calorie 600-710
da 11,5 a 14,5 anni	Calorie 820-980

Azienda U.S.L. N. 11 - Viterbo
Dott.ssa Agata Petrillo
Dirigente Medico