

**Gara a procedura aperta per l'affidamento del "servizio di ristorazione collettiva" a ridotto impatto ambientale nelle mense obbligatorie di servizio (M.O.S.) per il personale della Polizia penitenziaria nelle sedi degli Istituti penitenziari e Istituto di istruzione della circoscrizione territoriale del Provveditorato regionale dell'Amministrazione Penitenziaria per la Lombardia.**

### **Allegato 3 al capitolato**

#### **Specifiche tecniche relative alle caratteristiche merceologiche ed igieniche delle derrate alimentari e delle preparazioni gastronomiche**

#### **Sommario**

- 1.1 Sezione I - Derrate alimentari – Indice
- 1.2 Sezione I - Derrate alimentari – Tabelle
- 1.3 Sezione I - Calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi

#### **1.1 Sezione I - Derrate alimentari - Indice**

<b>Classe merceologica</b>	<b>Categoria</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Classe merceologica</b>	<b>Categoria</b>	<b>Denominazione</b>
01	01	001	<b>Brodi e dadi</b>	Preparati per brodo	Brodo con estratto di origine vegetale Glutammato monosodico max 21%
01	01	002		Preparati per brodo	Brodo con estratto di carne Glutammato monosodico max 21% Carne min 2%- creatina min. 0,15 % p/p s.s.
01	01	003		Preparati per brodo	Brodo con estratto di carne Glutammato monosodico max 21% Carne min 4%-

						creatina min. 0,30 % p/p s.s.
01	01	004			Preparati per brodo	Brodo vegetale granulare Glutammato monosodicomax 21%
01	01	005			Preparati per brodo	Brodo con estratto di carne granulare Glutammato monosodicomax 21% Carne min 3 %
02	01	001	<b>Pasta e riso</b>		Pasta di semola	Bavette
02	01	002			Pasta di semola	Bucatini
02	01	003			Pasta di semola	Capelli d'angelo
02	01	004			Pasta di semola	Conchiglie
02	01	005			Pasta di semola	Ditalini lisci
02	01	006			Pasta di semola	Ditalini rigati
02	01	007			Pasta di semola	Farfalle
02	01	008			Pasta di semola	Fusilli
02	01	009			Pasta di semola	Gnocchetti sardi
02	01	010			Pasta di semola	Linguine
02	01	011			Pasta di semola	Mezze maniche rigate
02	01	012			Pasta di semola	Mezze penne rigate
02	01	013			Pasta di semola	Penne lisce
02	01	014			Pasta di semola	Penne rigate
02	01	015			Pasta di semola	Pennette rigate
02	01	016			Pasta di semola	Pipe rigate
02	01	017			Pasta di semola	Pipette rigate
02	01	018			Pasta di semola	Sedani
02	01	019			Pasta di semola	Sedanini
02	01	020			Pasta di semola	Spaghetti
02	01	021			Pasta di semola	Spaghettoni
02	01	022			Pasta di semola	Tortiglioni
02	01	023			Pasta di semola	Vermicelli
02	01	024			Pasta di semola	Fusilli Proteine min 12,5% p/p
02	01	025			Pasta di semola	Penne lisce Proteine min 12,5% p/p
02	01	026			Pasta di semola	Penne rigate Proteine min 12,5% p/p
02	01	027			Pasta di semola	Sedanini Proteine min 12,5% p/p

02	02	001
02	02	002
02	02	003
02	02	004
02	02	005
02	02	006
02	02	007
02	02	008
02	02	009
02	02	010
02	02	011
02	02	012
02	02	013
02	03	001
02	03	002
02	03	003
02	03	004
02	03	005
02	04	001
02	04	002
02	04	003
02	04	004
02	04	005
03	01	001

**Conserve pomodoro**

Pasta all'uovo	Fettuccine Steroli min 0,16 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Cannelloni
Pasta all'uovo	Lasagne Steroli min 0,145 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Pappardelle
Pasta all'uovo	Quadrucchi Steroli min 0,16 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Risini Steroli min 0,16 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Stelline Steroli min 0,16 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Tagliatelle Steroli min 0,16 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Tagliolini
Pasta all'uovo	Risini Steroli min 0,145 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Stelline Steroli min 0,145 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Tagliatelle Steroli min 0,145 % p/p s.s.
Pasta all'uovo	Paglia e fieno
Riso	Semifino Vialone nano
Riso	Super fino Arborio
Riso	Super fino Carnaroli
Riso	Parboiled
Riso	Fino Ribe
Paste fresche	Gnocchi di patate
Paste fresche	Ravioli di carne Ripieno min 25% p/p
Paste fresche	Ravioli di magro
Paste fresche	Tortellini di carne Ripieno min 25% p/p
Paste fresche	Gnocchi di semolino
Pomodori pelati	Pomodori pelati normali

03	01	002
03	02	001
03	03	001
03	04	001
03	04	002
04	01	001
04	01	002
04	01	003
04	01	004
04	01	005
04	01	006

**Carni fresche  
Bovino**

Pomodori pelati	Pomodori pelati superiori
Pomodoro concentrato	Doppio concentrato di pomodoro
Passata di pomodoro	Passata di pomodoro
Polpa di pomodoro	Polpa di pomodoro
Polpa di pomodoro	Polpa di pomodoro Quantità sgocciolato $\geq 70\%$ Residuo ottico min 7° Bx
Bovino adulto anteriore Disossato	Petto Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto anteriore Disossato	Petto Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto anteriore Disossato	Sottospalla Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto anteriore Disossato	Spalla Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto anteriore Disossato	Spalla Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto anteriore Disossato	Pancia Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3

04	02	001
04	02	002
04	02	003
04	02	004
04	02	005
04	02	006
04	02	007
04	02	008
04	02	009

Bovino adulto posteriore Disossato	Noce Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Noce Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto posteriore Disossato	Scamone Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Scamone Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto posteriore Disossato	Fesa Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Fesa Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto posteriore Disossato	Girello Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Girello Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto posteriore Disossato	Polpa coscia 4 tagli Categoria A o E – Classe di Conformazione U

04	02	010
04	02	011
04	02	012
04	02	013
04	02	014
05	01	001
05	02	001
05	02	002

**Carni fresche  
Vitellone**

	Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Polpa coscia 4 tagli Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto posteriore Disossato	Sottofesa Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Sottofesa Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Bovino adulto posteriore Disossato	Roast-beef Categoria A o E – Classe di Conformazione U Classe di ingrassamento 2
Bovino adulto posteriore Disossato	Roast-beef Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore con osso	Petto Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore disossato	Copertina / Cappello del prete Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore disossato	Spalla Categoria A – Classe di

05	02	003
05	02	004
05	02	005
05	02	006
05	03	001
05	04	001
05	04	002
05	04	003

	Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore disossato	Fesa di spalla Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore disossato	Sottospalla Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore disossato	Pancia Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone anteriore disossato	Petto Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore con osso	Coscia Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Roast-beef Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Fesa Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Sottofesa Categoria A – Classe di Conformazione R

05	04	004
05	04	005
05	04	006
05	04	007
05	04	008
05	05	001
06	02	001
06	02	002

**Carni fresche Vitello**

	Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Noce Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Scamone Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Girello Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone posteriore disossato	Filetto Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitellone altri organi	Lingua salmistrata
Vitello anteriore con osso	Spalla Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello anteriore con osso	Sottospalla Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3

06	03	001
06	03	002
06	03	003
06	03	004
06	04	001
06	04	002
06	04	003
06	04	004

Vitello anteriore disossato	Pancia Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello anteriore disossato	Petto Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello anteriore disossato	Sottospalla Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello anteriore disossato	Spalla Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore con osso	Coscia Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore con osso	Lombo Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore con osso	Pistola Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore con osso	Stinco Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3

06	04	005
06	05	001
06	05	002
06	05	003
06	05	004
06	05	005
06	05	006
06	05	007

Vitello posteriore con osso	Nodini Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Polpa coscia 4 tagli Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Fesa Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Sottofesa Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Noce Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Scamone Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Girello Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Vitello posteriore disossato	Lombo Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3

06	05	008		Vitello posteriore disossato	Filetto Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
07	01	001	<b>Carni fresche Suine</b>	Suine con osso	Cosciotto
07	01	002		Suine con osso	Lombo
07	01	003		Suine con osso	Spalla
07	01	004		Suine con osso	Costole parte edibile min 50 %
07	02	001		Suine disossate	Cosciotto
07	02	002		Suine disossate	Coppa
07	02	003		Suine disossate	Fesa
07	02	004		Suine disossate	Filetto
07	02	005		Suine disossate	Lombo
07	02	006		Suine disossate	Pancetta
07	02	007		Suine disossate	Spalla
07	03	001		Suine porzionate	Braciola parte edibile min 70 %
07	03	002		Suine porzionate	Spiedini misti
07	03	003		Suine porzionate	Salsiccia Grasso max 25%
07	03	004		Suine porzionate	Salamella di puro suino
08	01	001	<b>Carni fresche Avicunicole</b>	Coniglio	Conigli interi
08	02	001		Pollo	Cosce di pollo
08	02	002		Pollo	Petti di pollo
08	02	003		Pollo	Polli a busto
08	02	004		Pollo	Sovracosce di pollo
08	02	005		Pollo	Gallina busto
08	02	006		Pollo	Fegatini di pollo
08	04	001		Tacchino	Tacchino busto femmina
08	04	002		Tacchino	Tacchino busto maschio
08	04	003		Tacchino	Cosce Tacchino
08	04	004		Tacchino	Fesa Tacchino
08	04	005		Tacchino	Salsiccia di tacchino
09	01	001	<b>Carni fresche ovine</b>	Ovino	Agnello senza testa e senza corata 7-10 Kg
09	01	002		Ovino	Agnello senza testa e senza

					corata 9-12 Kg
09	01	003		Ovino	Cosciotto di agnello
09	01	004		Ovino	Lombata di agnello
10	01	001	<b>Carni fresche equine</b>	Equino	Fesa di cavallo
10	01	002		Equino	Filetto di cavallo
10	01	003		Equino	Roast-beef di cavallo
11	01	001	<b>Salumi</b>	Bresaole	Bresaola sottofesa umidità max 65 %
11	01	002		Bresaole	Bresaola IGP
11	02	001		Salami	Salame tipo Milano Puro suino, umidità max a 38 %
11	02	002		Salami	Salame tipo Felino umidità max a 38 %
11	02	003		Salami	Salame tipo Napoli piccante umidità max a 38 %
11	02	004		Salami	Salame tipo Ungherese umidità max a 38 %
11	02	005		Salami	Salamino Cacciatore Puro suino, umidità max a 34 %
11	02	006		Salami	Salame Finocchiona umidità max 38 %
11	02	007		Salami	Spianata Romana
11	02	008		Salami	Salame tipo Milano
11	02	009		Salami	Salame Milano affettato
11	03	001		Cotechini e zamponi	Cotechino precotto puro suino
11	04	001		Mortadelle	Mortadella Grasso max 28%
11	04	002		Mortadelle	Mortadella tranci Grasso max 28%

11	04	003
11	04	004
11	04	005
11	05	001
11	05	002
11	05	003
11	05	004
11	05	005
11	06	001
11	06	002
11	06	003
11	06	004
11	07	001
11	07	002
11	07	003
11	07	004
11	08	001
11	09	001
11	09	002
11	10	001
11	10	002
11	10	003

Mortadelle	Mortadella IGP
Mortadelle	Mortadella IGP tranci
Mortadelle	Mortadella affettata
Pancette, coppa e lardo	Pancetta tesa
Pancette, coppa e lardo	Pancetta tesa affumicata
Pancette, coppa e lardo	Pancetta arrotolata senza cotenna
Pancette, coppa e lardo	Coppa Umidità max 38%
Pancette, coppa e lardo	Coppa affettata
Prosciutti cotti	Prosciutto cotto
Prosciutti cotti	Prosciutto di Praga
Prosciutti cotti	Prosciutto cotto Umidità max 65% - senza polifosfati aggiunti, lattosio, conservanti aggiunti
Prosciutti cotti	Prosciutto cotto affettato
Prosciutti crudi	Prosciutto crudo disossato Parma DOP
Prosciutti crudi	Prosciutto crudo disossato
Prosciutti crudi	Prosciutto crudo disossato Nazionale Umidità max 55%
Prosciutti crudi	Prosciutto crudo affettato
Spalle cotte	Spalla cotta Umidità max 70%
Speck	Speck
Speck	Speck dell'Alto Adige IGP
Wurstel	Wurstel misto suino/bovino Acqua max 66%
Wurstel	Wurstel misto suino/bovino
Wurstel	Wurstel di puro

					suino Grasso max 27% - acqua max 59%
11	10	004		Wurstel	Wurstel di carni avicole
12	01	001	<b>Lattiero caseari</b>	Latte fresco	Latte fresco intero pastorizzato
12	01	002		Latte fresco	Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato
12	02	001		Latte UHT	Latte UHT intero
12	02	002		Latte UHT	Latte UHT parzialmente scremato
12	02	003		Latte UHT	Latte UHT scremato
12	03	001		Derivati e sostituti del latte	Latte granulare
12	04	001		Yogurt	Yogurt intero bianco
12	04	002		Yogurt	Yogurt magro bianco
12	04	003		Yogurt	Yogurt intero albicocca
12	04	004		Yogurt	Yogurt intero ananas
12	04	005		Yogurt	Yogurt intero banana
12	04	006		Yogurt	Yogurt intero fragola
12	04	007		Yogurt	Yogurt intero cereali
12	04	008		Yogurt	Yogurt intero ciliegia
12	04	009		Yogurt	Yogurt intero frutti di bosco
12	04	010		Yogurt	Yogurt intero agrumi
12	04	011		Yogurt	Yogurt intero pesca
12	04	012		Yogurt	Yogurt intero albicocca Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
12	04	013		Yogurt	Yogurt intero ananas Senza conservanti, senza coloranti, senza

12	04	014
12	04	015
12	04	016
12	04	017
12	04	018
12	04	019
12	04	020
12	04	021

	edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero banana Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero fragola Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero cereali Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero ciliegia Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero frutti di bosco Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero agrumi Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero pesca Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti
Yogurt	Yogurt intero caffè Senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti

12	05	001
12	05	002
12	05	003
12	05	004
12	05	005
12	05	006
12	05	007
12	05	008
12	06	001
12	06	002
12	06	003
12	06	004
12	06	005
12	07	001
12	07	002
12	07	003
12	07	004
12	07	005
12	07	006

Formaggi pasta filata	Mozzarella
Formaggi pasta filata	Mozzarella da fermentazione lattica
Formaggi pasta filata	Mozzarella di bufala campana DOP
Formaggi pasta filata	Provolone Grasso min 40%
Formaggi pasta filata	Provolone Valpadana DOP
Formaggi pasta filata	Provolone porzionato
Formaggi pasta filata	Caciocavallo
Formaggi pasta filata	Scamorza affumicata umidità max 45 %
Formaggi molli senza crosta	Asiago pressato DOP porzionato ¼
Formaggi molli senza crosta	Asiago pressato DOP forma intera
Formaggi molli senza crosta	Asiago pressato porzionato
Formaggi molli senza crosta	Crescenza
Formaggi molli senza crosta	Crescenza porzionata
Formaggi molli con crosta	Caciotta latte vaccino umidità max 43 %
Formaggi molli con crosta	Caciotta latte pecora umidità max 33 %
Formaggi molli con crosta	Caciotta latte misto umidità max 41 %
Formaggi molli con crosta	Italico umidità max 50 %
Formaggi molli con crosta	Taleggio DOP
Formaggi molli con crosta	Taleggio porzionato

12	07	007
12	07	008
12	08	001
12	08	002
12	08	003
12	08	004
12	08	0005
12	08	006
12	08	007
12	08	008
12	08	009
12	08	010
12	09	001
12	09	002
12	09	003
12	09	004
12	09	005
12	09	006
12	09	007
12	09	008

Formaggi molli con crosta	Quartirolo DOP
Formaggi molli con crosta	Brie
Formaggi a pasta semidura	Pecorino semiduro
Formaggi a pasta semidura	Pecorino sardo DOP
Formaggi a pasta semidura	Fontal
Formaggi a pasta semidura	Fontal tranci Grasso min 45%
Formaggi a pasta semidura	Fontalporzionato
Formaggi a pasta semidura	Fontina DOP
Formaggi a pasta semidura	Fontina DOP tranci
Formaggi a pasta semidura	Groviera tranci umidità max 35 %
Formaggi a pasta semidura	Montasio
Formaggi a pasta semidura	Asiago d'allevio DOP porzionato ¼
Formaggi a pasta dura	Formaggio da grattugia Grasso min 32% - Umidità max 31%
Formaggi a pasta dura	Formaggio grattugiato Grasso min 32% - Umidità max 31%
Formaggi a pasta dura	Grana Padano grattugiato DOP
Formaggi a pasta dura	Grana Padano DOP Porzionato 1/8
Formaggi a pasta dura	Grana Padano DOP Forma intera
Formaggi a pasta dura	Parmigiano Reggiano grattugiato DOP
Formaggi a pasta dura	Parmigiano Reggiano DOP Porzionato 1/8
Formaggi a pasta dura	Parmigiano Reggiano DOP Forma intera

12	09	009		Formaggi a pasta dura	Pecorino Romano DOP
12	09	010		Formaggi a pasta dura	Pecorino Romano DOP Porzionato ¼
12	10	001		Formaggi erborinati	Gorgonzola tipo dolce DOP Porzionato ¼
12	10	002		Formaggi erborinati	Gorgonzola tipo piccante DOP Porzionato ¼
12	11	001		Formaggi esteri	Edamer tranci umidità max 42 %
12	11	002		Formaggi esteri	Emmenthal umidità max 35 %
12	11	003		Formaggi esteri	Emmenthal porzionato
12	12	001		Latticini	Ricotta vaccina Pastorizzata confezionata
12	12	002		Latticini	Formaggini porzionati fusi
12	12	003		Latticini	Formaggio spalmabile
12	12	004		Latticini	Mozzarella per pizza
12	13	001		Prodotti a base di latte surgelati	Gelati monodose
13	01	001	<b>Uova</b>	Sgusciate confezionate	Uova intere sgusciate pastorizzate (misto d'uovo)
13	02	001		Fresche in guscio	Uova categoria A L- Grandi
13	02	002		Fresche in guscio	Uova categoria A M - Medie
14	01	001	<b>Conserve Vegetali</b>	al naturale	Barbabietole affettate
14	01	002		al naturale	Carciofi a spicchi
14	01	003		al naturale	Carciofi interi 30 - 40 g
14	01	004		al naturale	Carote taglio a fiammifero
14	01	005		al naturale	Ceci lessati
14	01	006		al naturale	Crauti
14	01	007		al naturale	Fagioli bianchi di Spagna lessati rotture max 5 %
14	01	008		al naturale	Fagioli Borlotti lessati rotture max 5 %

14	01	009
14	01	010
14	01	011
14	01	012
14	01	013
14	01	014
14	01	015
14	01	016
14	01	017
14	01	018
14	01	019
14	01	020
14	01	021
14	02	001
14	02	002
14	02	003
14	02	004
14	02	005
14	02	006
14	02	007
14	03	001
14	04	001
15	01	001
15	01	002

**Conserve di carne**

al naturale	Fagioli Cannellini lessati rottture max 5 %
al naturale	Funghi Champignons tagliati
al naturale	Lenticchie lessate
al naturale	Mais dolce lessato in grani
al naturale	Olive nere denocciolate
al naturale	Olive nere intere
al naturale	Olive nere intere giganti
al naturale	Olive verdi denocciolate
al naturale	Olive verdi intere
al naturale	Olive verdi intere giganti
al naturale	Peperoni rossi/gialli
al naturale	Piselli finissimi lessati diametro max 7,5 – 8,75 mm
al naturale	Piselli fini lessati diametro max 8,75 - 10,2 mm
in aceto	Capperi
in aceto	Cetrioli
in aceto	Sedano di Verona
in aceto	Peperoni a falde
in aceto	Cipolline
in aceto	Giardiniera componenti vegetali min 5
in aceto	Insalatina capricciosa componenti vegetali min 5
sotto sale	Capperi
in olio	Carciofini
Carne bovina	Carne bovina in gelatina Grassi max 2% - proteine min 12% Collagene max 2%
Carne bovina	Carne bovina in gelatina Grassi max 1,5%

					- proteine min 13% Collagene max 1%
15	01	003		Carne bovina	Preparazione spalmabile di carne
15	01	004		Carne bovina	Trippa precotta
16	01	001	<b>Conservas pesce</b>	Al naturale	Tonno al naturale trancio pressato, briciole max 5 %
16	02	001		in olio	Tonno in olio oliva
16	02	002		in olio	Tonno in olio oliva trancio pressato, briciole max 5 %
16	02	003		in olio	Filetti di sgombero in olio oliva acqua di rilascio max 2 %
16	02	004		in olio	Filetti di acciughe in olio di oliva acqua di rilascio max 2 %
16	02	005		in olio	Filetti di alici in olio di oliva acqua di rilascio max 4 %
16	02	006		in olio	Sardine in olio oliva acqua di rilascio max 4 %
16	03	001		sotto sale	Acciughe salate
16	03	002		sotto sale	Filetti di baccalà salato
16	05	001		Affumicato	Salmone preaffettato
16	05	002		Affumicato	Salmone ritagli
17	01	001	<b>Farina, pane e derivati</b>	Sfarinati	Farina tipo 00
17	01	002		Sfarinati	Farina gialla bramata
17	01	003		Sfarinati	Semolino
17	02	001		Pane fresco	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 70 g
17	02	002		Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura fino a 70 g

17	02	003
17	02	004
17	02	005
17	02	006
17	02	007
17	03	001
17	04	001
17	04	002
17	04	003
17	04	004
17	04	005
18	01	001
18	01	002
18	01	003
18	01	004
18	01	005
18	01	006
18	02	001

**Frutta fresca**

Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura da 600 a 1.000 g
Pane fresco	Pane Fresco non confezionato pezzatura oltre 1.000 g
Pane fresco	Pane Fresco integrale confezionato pezzatura fino a 70 g
Pane fresco	Pane Fresco integrale non confezionato pezzatura fino a 70 g
Pane fresco	Pane Fresco tipo pugliese confezionato preaffettato
Pane confezionato	Pane grattugiato
Sostitutivi del pane	Crackers non salati monoporzione
Sostitutivi del pane	Crackers salati monoporzione
Sostitutivi del pane	Grissini torinesi monoporzione
Sostitutivi del pane	Volauvent
Sostitutivi del pane	Impasto lievitato per pizza
Agrumi	Arance 64-73 mm Ia Categoria
Agrumi	Limoni Ia Categoria
Agrumi	Mandarini 50 - 60 mm Ia Categoria
Agrumi	Clementine senza semi 43 - 52 mm Ia Categoria
Agrumi	Pompelmi 84 - 97 mm Ia Categoria
Agrumi	Pompelmi rosa 84 - 97 Ia Categoria
Bacche e piccola frutta	Fragole Ia Categoria

18	02	002
18	02	003
18	03	001
18	03	002
18	03	003
18	03	004
18	03	005
18	03	006
18	03	007
18	03	008
18	04	001
18	04	002
18	04	003
18	04	004
18	04	005
18	04	006
18	05	001

Bacche e piccola frutta	Uva da tavola bianca Ia Categoria
Bacche e piccola frutta	Uva da tavola nera Ia Categoria
Drupacee	Albicocche Ia Categoria
Drupacee	Ciliegie Ia Categoria
Drupacee	Pesche noci (nettarine) 73 - 80 mm Ia Categoria
Drupacee	Pesche pasta bianca 61 - 67 mm Ia Categoria
Drupacee	Pesche pasta bianca 73 - 80 mm Ia Categoria
Drupacee	Pesche pasta gialla 61 - 67 mm Ia Categoria
Drupacee	Pesche pasta gialla 73 - 80 mm Ia Categoria
Drupacee	Prugne / Susine Ia Categoria
Pomacee	Mele Golden Delicious 65 - 75 mm Ia Categoria
Pomacee	Mele Morgenduft (imperatore) 65 - 75 mm Ia Categoria
Pomacee	Mele Renette 65 - 75 mm Ia Categoria
Pomacee	Mele StarkDelicious 65 - 75 mm Ia Categoria
Pomacee	Pere Abate 55 - 65 mm Ia Categoria
Pomacee	Pere Williams 55 - 65 mm Ia Categoria
Frutta Varia	Banane Ia Categoria

18	05	002		Frutta Varia	Cachi 22 - 24 mm Ia Categoria
18	05	003		Frutta Varia	Cocomero min. 4 Kg Ia Categoria
18	05	004		Frutta Varia	Kiwi 70 - 85 mm Ia Categoria
18	05	005		Frutta Varia	Kiwi 90 - 110 mm Ia Categoria
18	05	006		Frutta Varia	Meloni polpa gialla Ia Categoria
18	05	007		Frutta Varia	Meloni polpa bianca Ia Categoria
19	02	001	<b>Verdura fresca, odori e derivati patate</b>	Cavoli	Cavolfiore bianco Ia Categoria
19	02	002		Cavoli	Cavoli cappuccio Ia Categoria
19	02	003		Cavoli	Cavoli verza Ia Categoria
19	02	004		Cavoli	Cavoli di Bruxelles Ia Categoria
19	04	001		Ortaggi a bulbo	Aglione bianco Ia Categoria
19	04	002		Ortaggi a bulbo	Cipolle bianche diametro 50+ Ia Categoria
19	04	003		Ortaggi a bulbo	Cipolle dorate diametro 50+ Ia Categoria
19	04	004		Ortaggi a bulbo	Cipolle rosse diametro 50+ Ia Categoria
19	05	001		Ortaggi a foglia	Bietola da costa
19	05	002		Ortaggi a foglia	Bietola foglia o erbetta
19	05	003		Ortaggi a foglia	Cicoria
19	05	004		Ortaggi a foglia	Cicoria Catalogna
19	05	005		Ortaggi a foglia	Radicchio trevisano
19	05	006		Ortaggi a foglia	Radicchio di Chioggia
19	05	007		Ortaggi a foglia	Lattuga cappuccio Ia Categoria
19	05	008		Ortaggi a foglia	Lattuga romana Ia Categoria

19	05	009
19	05	010
19	05	011
19	05	012
19	06	001
19	06	002
19	06	003
19	06	004
19	06	005
19	06	006
19	06	007
19	06	008
19	06	009
19	06	010
19	06	011
19	06	012
19	07	001
19	07	002
19	07	003
19	08	001

Ortaggi a foglia	Indivia riccia Ia Categoria
Ortaggi a foglia	Indivia scarola Ia Categoria
Ortaggi a foglia	Rucola a mazzi
Ortaggi a foglia	Spinaci Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Cetrioli Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Melanzane lunghe Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Melanzane globose (ovali) Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Peperoni dolci rossi / gialli Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Peperoni dolci verdi Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Pomodorini a grappolo Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Pomodori oblunghi 40 - 47 mm Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Pomodori tondi / costoluti 47 - 57 mm Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Zucche gialle
Ortaggi a frutto	Zucchine bianche 100 - 225 g Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Zucchine verdi 50 - 100 g Ia Categoria
Ortaggi a frutto	Zucchine verdi 100 - 225 g Ia Categoria
Ortaggi a radice e tubero	Carote novelle, senza foglie Ia Categoria
Ortaggi a radice e tubero	Ravanelli
Ortaggi a radice e tubero	Sedano di Verona
Ortaggi a stelo	Carciofi 7,5 - 9 cm Ia Categoria

19	08	002		Ortaggi a stelo	Carciofi spinosi 7,5 - 9 cm Ia Categoria
19	08	003		Ortaggi a stelo	Finocchi diametro 60+
19	08	004		Ortaggi a stelo	Porri Ia Categoria
19	08	005		Ortaggi a stelo	Sedano da coste 150 - 500 g Ia Categoria
19	08	006		Ortaggi a stelo	Sedano da coste 500 - 800 g Ia Categoria
19	09	001		Patate	Patate novelle diametro 40+
19	09	002		Patate	Patate pasta gialla diametro 40+
19	09	003		Patate	Patate pasta bianca diametro 40+
19	10	001		Odori	Prezzemolo
19	10	002		Odori	Rosmarino
19	10	003		Odori	Salvia
19	10	004		Odori	Alloro
19	10	005		Odori	Basilico
19	12	001		Funghi	Funghi champignon
19	13	001		Germogli	Germogli di soia
20	01	001	<b>Spezie, erbe aromatiche e sale</b>	Erbe aromatiche disidratate	Basilico foglie intere umidità max 8,5%
20	01	002		Erbe aromatiche disidratate	Maggiorana tritata umidità max 10%
20	01	003		Erbe aromatiche disidratate	Origano tritato umidità max 12%
20	01	004		Erbe aromatiche disidratate	Prezzemolo tritato umidità max 7%
20	01	005		Erbe aromatiche disidratate	Rosmarino tritato umidità max 10%
20	01	006		Erbe aromatiche disidratate	Salvia tritata umidità max 7%
20	01	007		Erbe aromatiche disidratate	Timo tritato umidità max 12%
20	01	008		Erbe aromatiche disidratate	Menta tritata umidità max 12%

20	02	001
20	02	002
20	02	003
20	02	004
20	02	005
20	02	006
20	03	001
20	03	002
20	03	003
20	03	004
20	03	005
20	03	006
20	03	007
20	03	008
20	03	009
20	03	010
20	03	011
20	03	012
20	03	013

Sale	Sale fino monodose
Sale	Sale fino
Sale	Sale grosso
Sale	Sale iodato fine in spargitore
Sale	Sale iodato fino
Sale	Sale iodato grosso
Spezie	Cannella in polvere umidità max 9,5%
Spezie	Chiodi di garofano interi umidità max 5%
Spezie	Condimento per arrosto tritato umidità max 12%
Spezie	Curry in polvere umidità max 10%
Spezie	Noce moscata in polvere umidità max 7,5%
Spezie	Noce moscata intera umidità max 7,5%
Spezie	Paprika dolce in polvere umidità max 8%
Spezie	Paprika piccante in polvere umidità max 8%
Spezie	Pepe bianco grani umidità max 12%
Spezie	Pepe bianco macinato umidità max 12%
Spezie	Pepe nero grani umidità max 12%
Spezie	Pepe nero macinato umidità max 12%
Spezie	Pepe nero monodose umidità max 12%

20	03	014		Spezie	Peperoncini interi umidità max 11%
20	03	015		Spezie	Peperoncini polvere umidità max 6%
20	03	016		Spezie	Zafferano in polvere umidità max 10%
21	01	001	<b>Olii e grassi</b>	Olii di oliva	Olio Extravergine di oliva acidità (acido oleico) max 0,5 % n° perossidi max 12 meq O <sub>2</sub> / Kg
21	01	002		Olii di oliva	Olio Extravergine di oliva
21	01	003		Olii di oliva	Olio Extravergine di oliva Bustina monodose
21	01	004		Olii di oliva	Olio di oliva
21	02	001		Olii di semi	Olio di semi di palma
21	02	002		Olii di semi	Olio di semi di arachide
21	02	003		Olii di semi	Olio di semi di girasole
21	02	004		Olii di semi	Olio di semi di mais
21	02	005		Olii di semi	Olio di semi di soia
21	02	006		Olii di semi	Olio di semi di semi vari
21	03	001		Margarina	Margarina
21	04	001		Burro	Burro monoporzione n° perossidi max 0,5 meq O <sub>2</sub> / Kg
21	04	002		Burro	Burro
21	05	001		Panna	Panna UHT da cucina
21	05	002		Panna	Panna UHT da montare
22	01	001	<b>Aceto</b>	Aceto	Aceto rosso di vino
22	01	002		Aceto	Aceto bianco di vino
22	01	003		Aceto	Aceto e olio (vinaigrette) bustina
22	01	004		Aceto	aceto balsamico

					densità min 1,10 g/ml – Estratto secco netto min 34 g/l
23	01	001	<b>Maionese e salse</b>	Maionese	Maionese bustina Olio di girasole, senza conservanti, aromi naturali, uova fresche pastorizzate
23	01	002		Maionese	Maionese secchiello
23	01	003		Maionese	Maionese secchiello Olio di girasole, senza conservanti, aromi naturali, uova fresche pastorizzate
23	02	001		Salse	Ketchup bustina
23	02	002		Salse	Ketchup secchiello
23	03	001		Pesto	Pesto alla genovese basilico min 25% - olio di oliva min 30%
24	01	001	<b>Biscotti, wafers, merendine, fette biscottate</b>	Biscotti	Amaretti
24	01	002		Biscotti	Biscotti secchi monodose
24	01	003		Biscotti	Biscotti secchi
24	01	004		Biscotti	Biscotti al latte monodose
24	01	005		Biscotti	Frollini monodose
24	01	006		Biscotti	Frollini
24	01	007		Biscotti	Savoardi
24	02	001		Wafer	Wafer al cacao monodose
24	02	002		Wafer	Wafer al cacao monodose Farcitura min 70%
24	03	001		Merendine	Croissant/ brioches non farcito monodose
24	03	002		Merendine	Croissant/brioche e sfoglia monodose
24	03	003		Merendine	Croissant/brioche albicocca monodose

24	03	004
24	03	005
24	03	006
24	03	007
24	03	008
24	03	009
24	03	010
24	03	011
24	03	012
24	03	013
24	03	014
24	03	015
24	03	016
24	03	017
24	04	001
24	04	002
24	04	003
25	01	001
25	01	002
25	01	003
25	01	004
25	01	005
25	01	006
25	02	001
25	02	002

**Caffè, The e infusi**

Merendine	Croissant/brioche cacao monodose
Merendine	Croissant/brioche ciliegia monodose
Merendine	Croissant/brioche non farcito fresche
Merendine	Croissant/brioche sfoglia fresche
Merendine	Croissant/brioche albicocca fresche
Merendine	Croissant/brioche cacao fresche
Merendine	Croissant/brioche ciliegia fresche
Merendine	Crostatina cacao monodose
Merendine	Crostatina albicocca monodose
Merendine	Crostatina ciliegia monodose
Merendine	Crostata ciliegia
Merendine	Crostata albicocca
Merendine	Plumcake
Merendine	Merendine a base di Pan di Spagna
Fette Biscottate	Bifette monodose
Fette Biscottate	Fette biscottate
Fette Biscottate	Bifette integrali monodose
Caffè	Caffè solubile
Caffè	Caffè solubile decaffeinato
Caffè	Caffè macinato miscela
Caffè	Caffè macinato 100 % varietà arabica
Caffè	Caffè in grani miscela
Caffè	Caffè in grani 100 % varietà arabica
Orzo	Orzo macinato
Orzo	Orzo macinato buste

25	02	003		Orzo	Orzo solubile
25	03	001		The	The deteinato in filtri
25	03	002		The	The 100 filtri
25	03	003		The	The 100 filtri english breakfast
25	03	004		The	The solubile
25	03	005		The	Preparato per The freddo al limone
25	04	001		Camomilla	Camomilla 100 filtri
25	04	002		Camomilla	Camomilla solubile
26	01	001	<b>Zucchero e dolcificanti</b>	Zucchero	Zucchero semolato in bustine
26	01	002		Zucchero	Zucchero semolato
26	02	001		Dolcificanti	Dolcificante in bustina
27	01	001	<b>Dolci, preparati per dolci, confetture e marmellate</b>	Budino	Budino cioccolato
27	01	002		Budino	Budino crème caramel
27	01	003		Budino	Budino vaniglia
27	02	001		Cacao	Cacao amaro in polvere
27	03	001		Cioccolato	Cioccolato al latte tavolette
27	03	002		Cioccolato	Cioccolato extra fondente tavolette
27	04	001		Crema spalmabile	Crema alla nocciola monodose minimo 13% nocciole
27	05	001		Lievito	Lievito vanigliato bustine
27	05	002		Lievito	Lievito di birra fresco
27	06	001		Confetture e marmellate	Albicocche monodose
27	06	002		Confetture e marmellate	Arance monodose
27	06	003		Confetture e marmellate	Ciliegie monodose
27	06	004		Confetture e marmellate	Fragole monodose
27	06	005		Confetture e marmellate	Frutti bosco monodose
27	06	006		Confetture e marmellate	Lamponi monodose

27	06	007		Confetture e marmellate	Mirtilli monodose
27	06	008		Confetture e marmellate	Pesche monodose
27	06	009		Confetture e marmellate	Prugne monodose
27	07	001		Miele	Miele monodose
28	01	001	<b>Omogeneizzati e dietetici</b>	Omogeneizzati	Omogeneizzato di frutta mista
28	01	002		Omogeneizzati	Omogeneizzato di mela
28	01	003		Omogeneizzati	Omogeneizzato di pera
28	01	004		Omogeneizzati	Omogeneizzato di prugna
28	01	005		Omogeneizzati	Omogeneizzato di albicocca/mela
28	01	006		Omogeneizzati	Omogeneizzato di banana/mela
28	01	007		Omogeneizzati	Omogeneizzato di carne avicola
28	01	008		Omogeneizzati	Omogeneizzato di coniglio
28	01	009		Omogeneizzati	Omogeneizzato di vitello
28	01	010		Omogeneizzati	Omogeneizzato di manzo
28	02	001		Dietetici	Pasta senza glutine
28	02	002		Dietetici	Fette biscottate senza glutine
28	02	003		Dietetici	Crema di riso
28	02	004		Dietetici	Latte HD (alta digeribilità)
29	01	001	<b>Conserven di frutta</b>	In sciroppo	Ananas
29	01	002		In sciroppo	Pere
29	01	003		In sciroppo	Pesche
29	01	004		In sciroppo	Prugne
29	01	005		In sciroppo	Macedonia di frutta
30	01	001	<b>Verdura Secca</b>	Verdura	Ceci
30	01	002		Verdura	Fagioli cannellini
30	01	003		Verdura	Fagioli borlotti
30	01	004		Verdura	Fagioli bianchi di Spagna
30	01	005		Verdura	Farro decorticato
30	01	006		Verdura	Lenticchie
30	01	007		Verdura	Orzo perlato

30	01	008		Verdura	Porcini secchi tagliati
31	01	001	<b>Frutta Secca</b>	Frutta secca disidratata	Noci sgusciate gherigli sottovuoto n° perossidi max 0,5 meq / Kg
31	01	002		Frutta secca disidratata	Pinoli sgusciati n° perossidi max 0,5 meq / Kg
31	01	003		Frutta secca disidratata	Pistacchi sgusciati
32	01	001	<b>Surgelati/congelati primi piatti e crepes</b>	Primi piatti	Pasta sfoglia
32	01	002		Primi piatti	Gnocchi di patate
32	01	003		Primi piatti	Pasta uovo precotta
32	01	004		Primi piatti	Ravioli di carne Ripieno min 25%
32	01	005		Primi piatti	Ravioli di carne
32	01	006		Primi piatti	Ravioli di magro
32	01	007		Primi piatti	Tortellini di carne Ripieno min 25%
32	01	008		Primi piatti	Pasta per pizza
32	02	001		Crepes impanate	Crepes impanate farcite al pomodoro e mozzarella
32	02	002		Crepes impanate	Crepes impanate farcite al prosciutto cotto e formaggio
33	01	001	<b>Surgelati/congelati prodotti ittici</b>	Prodotti ittici	Totano anelli IQF
33	01	002		Prodotti ittici	Totano anelli impanati
33	01	003		Prodotti ittici	Calamari anelli e ciuffi
33	01	004		Prodotti ittici	Bastoncini di merluzzo impanati precotti Spine assenti
33	01	005		Prodotti ittici	Branzino 200/300g IQF
33	01	006		Prodotti ittici	Calamari puliti U5
33	01	007		Prodotti ittici	Calamari puliti U10
33	01	008		Prodotti ittici	Calamari puliti anelli e ciuffi
33	01	009		Prodotti ittici	Coda di rospo 1000/1500g

33	01	010
33	01	011
33	01	012
33	01	013
33	01	014
33	01	015
33	01	016
33	01	017
33	01	018
33	01	019
33	01	020
33	01	021
33	01	022
33	01	023
33	01	024
33	01	025
33	01	026
33	01	027
33	01	028
33	01	029
33	01	030
33	01	031

Prodotti ittici	Cozze sgusciate precotte IQF 250/350 pz/Kg
Prodotti ittici	Filetti di trota salmonata IQF
Prodotti ittici	Filetti di merluzzo senza pelle 100/200 g
Prodotti ittici	Filetti di merluzzo senza pelle IQF 100/200 g
Prodotti ittici	Cuori di nasello IQF
Prodotti ittici	Filetti di platessa IQF n° 3 - 80/120 g
Prodotti ittici	Filetti di platessa impanati
Prodotti ittici	Gamberi sgusciati precotti 110/155 pz/Kg
Prodotti ittici	Gamberi sgusciati precotti IQF 155/220 pz/Kg
Prodotti ittici	Gamberetti sgusciati precotti IQF
Prodotti ittici	Orata IQF - 200/300g
Prodotti ittici	Polpetti puliti 20 /60 g
Prodotti ittici	Polpi puliti 500 / 1000 g IQF
Prodotti ittici	Trota bianca eviscerata 200 / 300 g IQF
Prodotti ittici	Scampi 8/12 pz/Kg
Prodotti ittici	Seppie pulite IQF - 300/400 g
Prodotti ittici	Seppioline pulite - 60UP
Prodotti ittici	Sogliola IQF n° 4 - 180/220 g
Prodotti ittici	Tranci di pesce spada IQF 180 / 200 g
Prodotti ittici	Tranci di salmone IQF 180 / 200 g
Prodotti ittici	Vongole sgusciate in mattonella
Prodotti ittici	Filetti di nasello

33	01	032
33	01	033
33	01	034
33	01	035
33	01	036
33	01	037
34	01	001
34	01	002
34	01	003
34	01	004
34	01	005
34	01	006

**Surgelati/congelati  
carne**

	senza pelle 100/200 g
Prodotti ittici	Filetti di scorfano senza pelle 100/200 g
Prodotti ittici	Trancio di salmone
Prodotti ittici	Filetti di cernia senza pelle
Prodotti ittici	Trancio di merluzzo
Prodotti ittici	Preparato per risotto in mattonella Min 8 differenti componenti ittici
Prodotti ittici	Misto pesce per insalata di mare
Carne Bovino adulto	Fesa Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Sottofesa Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Filetto Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Girello Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Noce Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Roast-beef Categoria D – Classe di Conformazione O

34	01	007
34	01	008
34	01	009
34	02	001
34	02	002
34	02	003
34	02	004
34	02	005

	Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Scamone Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Hamburger Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Bovino adulto	Carne tritata Categoria D – Classe di Conformazione O Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Fesa Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Sottofesa Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Noce Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Scamone Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Girello Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di

34	02	006
34	02	007
34	03	001
34	03	002
34	03	003
34	03	004
34	03	005
34	03	006

	ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Filetto Categoria A – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitellone	Trippa
Carne Vitello	Bistecche Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitello	Filetto Carcasse da peso vivo max 300 Kg - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3
Carne Vitello	Lombata Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitello	Ossi buchi porzionati Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitello	Pancia Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitello	Petto Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3

34	03	007
34	03	008
34	04	001
34	04	002
34	04	003
34	04	004
34	04	005
34	05	001
34	05	002
34	05	003
34	05	004
34	05	005
34	05	006
34	05	007
34	05	008
34	05	009
34	05	010
34	05	011
34	06	001
34	06	002

Carne Vitello	Polpa coscia 4 tagli Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne Vitello	Bistecca con osso Categoria V – Classe di Conformazione R Classe di ingrassamento 2 o 3
Carne suino	Braciole
Carne suino	Lonza disossata
Carne suino	Costole
Carne suino	Spalla disossata
Carne suino	Fettine coscia
Carne avicunicola	Hamburger di pollo
Carne avicunicola	Hamburger di tacchino
Carne avicunicola	Fesa di tacchino
Carne avicunicola	Petto di pollo
Carne avicunicola	Sovracosce di pollo senza pelle
Carne avicunicola	Busto pollo
Carne avicunicola	Fesa di tacchino a fettine
Carne avicunicola	Petto di pollo a fettine
Carne avicunicola	Cotolette di pollo preimpanate
Carne avicunicola	Cordon bleu prosciutto e formaggio
Carne avicunicola	Spiedini misti di tacchino e pollo
Carne ovina	Cosciotto di agnello
Carne ovina	Lombata di agnello

35	01	001
35	01	002
35	01	003
35	01	004
35	01	005
35	01	006
35	01	007
35	01	008
35	01	009
35	01	010
35	01	011
35	01	012
35	01	013
35	01	014
35	01	015
35	01	016
35	01	017
35	01	018
35	01	019
35	01	020
35	01	021
35	01	022
35	01	023
35	01	024
35	01	025
35	01	026
35	01	027
35	01	028

**Surgelati/congelati  
verdura**

Verdura	Asparagi punte
Verdura	Bietola da costa
Verdura	Bietola foglia
Verdura	Broccoli
Verdura	Carciofi a spicchi
Verdura	Carciofi cuori interi
Verdura	Carote disco
Verdura	Carote novelle
Verdura	Cavolfiori rosette
Verdura	Cavolini di Bruxelles
Verdura	Funghi Champignons
Verdura	Fagiolini finissimi Calibro 7,8 - 8,5 mm
Verdura	Fagiolini fini Calibro 8,5 - 9,5 mm
Verdura	Fagiolini medi Calibro min 9,5 mm
Verdura	Finocchi a quarti
Verdura	Funghi porcini a quarti
Verdura	Funghi porcini cubetti
Verdura	Melanzane grigliate
Verdura	Minestrone minimo 10 varietà di verdure
Verdura	Misto insalata russa
Verdura	Patate parisienne
Verdura	Patate novelle
Verdura	Patate prefrittstick
Verdura	Peperoni grigliati
Verdura	Piselli extra fini Calibro max 7,5 mm
Verdura	Piselli fini Calibro 7,5- 8,75 mm
Verdura	Piselli fini Calibro 8,5 - 10,2 mm
Verdura	Spinaci

35	01	029	<b>Acqua e bevande non alcoliche</b>	Verdura	Zucchine disco
35	01	030		Verdura	Zucchine grigliate
35	01	031		Verdura	Zucchine stick pastellate
36	01	001		Acque minerali	Acqua Minerale naturale in PET
36	01	002		Acque minerali	Acqua Minerale addizionata CO <sub>2</sub> o effervescente naturale in PET
36	02	001		Bevande	Analcolico bottiglia
36	02	002		Bevande	Acqua tonica lattina
36	02	003		Bevande	Acqua tonica in PET
36	02	004		Bevande	Aranciata lattina
36	02	005		Bevande	Aranciata in PET
36	02	006		Bevande	Cola lattina
36	02	007		Bevande	Cola in PET
36	02	008		Bevande	Tè al limone lattina
36	02	009		Bevande	Tè al limone in PET
36	02	010		Bevande	Tè al limone in brik
36	02	011		Bevande	Tè alla pesca in lattina
36	02	012		Bevande	Tè alla pesca in PET
36	02	013		Bevande	Tè alla pesca in brik
36	03	001		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta albicocca brik
36	03	002		Succhi e nettari di frutta	Nettare di albicocca bottiglia
36	03	003		Succhi e nettari di frutta	Nettare di albicocca bottiglia Succo o purea min 40% p/p
36	03	004		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta pesca brik
36	03	005		Succhi e nettari di frutta	Nettare di pesca bottiglia
36	03	006		Succhi e nettari di frutta	Nettare di pesca bottiglia Succo o purea min 45% p/p
36	03	007		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta pera brik
36	03	008		Succhi e nettari di	Nettare di pera

				frutta	bottiglia
36	03	009		Succhi e nettari di frutta	Nettare di pera bottiglia Succo o purea min 50% p/p
36	03	010		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta mela brik
36	03	011		Succhi e nettari di frutta	Nettare di mela bottiglia
36	03	012		Succhi e nettari di frutta	Nettare di mela bottiglia Succo o purea min 50% p/p
36	03	013		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta arancia brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	014		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta ananas brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	015		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta pompelmo brik 100 % a base di succo concentrato
36	03	016		Succhi e nettari di frutta	Succo di frutta tropicale brik 100 % a base di succo concentrato
37	01	001	<b>Vino e Birra</b>	Vino da cucina	Vino bianco bottiglia
37	01	002		Vino da cucina	Vino bianco brik
37	01	003		Vino da cucina	Vino rosso bottiglia
37	01	004		Vino da cucina	Vino rosso brik
37	03	001		Birra	Birra lattina grado alcolico > o = 4,5 % vol
39	01	001	<b>Semilavorati e prep. gastronomiche</b>	Semilavorati e prep. gastronomiche	Limiti di accettabilità microbica

## 1.2 Sezione I - Derrate alimentari - Tabelle

### Condizioni generali

#### **Tolleranze relative alle analisi chimico fisiche:**

##### **Espressioni delle tolleranze ammesse**

I valori limite espressi per i parametri chimico fisici riportano la tolleranza di  $\pm 3\%$ .

Questo intervallo di tolleranza deve essere inteso come percentuale relativa al valore mostrato, cioè, ad esempio:

$$15 \pm 3\% \rightarrow 15 \pm (15 \cdot 0,03) \rightarrow 15 \pm 0,45$$

$$1 \pm 3\% \rightarrow 1 \pm (1 \cdot 0,03) \rightarrow 1 \pm 0,03$$

#### **Requisiti qualitativi:**

Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;

Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05

Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere pari al 70%.

#### **Prodotti a denominazione di origine protetta d.o.p.**

Secondo il Regolamento (CE) n. 510/06 del 20/03/06 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea"

#### **Prodotti a indicazione geografica protetta I.G.P.**

Secondo il Regolamento (CE) n. 510/06 del 20/03/06 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

- originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese
- di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea"

#### **Prodotti specialità tradizionali garantite (STG)**

Secondo il Regolamento (CE) n. 509/06 del 20/03/06 art. 2 "specificità": "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria."

Per poter ricevere l'attestazione di specificità un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

- di per sè specifico
- o esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare.”

### **Prodotti del mercato equo e solidale**

Sono definiti “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” i prodotti importati da organizzazioni senza finalità di lucro aderenti alla “Federazione Internazionale del Commercio Equo” e firmatarie della “Carta Italiana dei Criteri del Commercio Equo e Solidale”, nella quale sono enunciati i criteri di eticità che sostengono le relazioni commerciali dei soggetti aderenti.

Per essere attestato come “prodotto del Mercato Equo e Solidale” un prodotto alimentare deve:

- essere prodotto in modo rispettoso dei diritti e della dignità dei lavoratori;
- essere prodotto in modo rispettoso per l’ambiente;
- essere prodotto senza lo sfruttamento di lavoro infantile;
- essere commercializzato in modo da garantire ai piccoli produttori condizioni e prezzi equi;
- essere commercializzato da organizzazioni che promuovano progetti di auto-sviluppo per i gruppi di produttori.

I “Prodotti del Mercato Equo e Solidale” devono riportare il marchio di garanzia del Commercio Equo e Solidale “TransFair”.

### **01.01.01 – 005**

#### **PREPARATI PER BRODO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi in forma granulare o a cubetti;

##### **Tipologie richieste:**

- con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale, con o senza glutammato monosodico (max 21%);
  - Residuo secco a 100°C >80% ±3%
  - Cloruro sodico tot <35% ±3%
  - Azoto totale >5,8% ±3%
  - Sostanze insolubili tot. >1% ±3%
  - Ceneri <42% ±3%
  - Ammoniaca <1% ±3%
- con estratto di carne: può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti, se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%, con o senza glutammato monosodico (max 21%);
  - Residuo secco a 100°C >92% ±3%
  - Cloruro sodico tot <50% ±3%
  - Sostanze insolubili tot. >1% ±3%
  - Sostanze grasse <20% ±3%

##### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

### **02.01.001 - 027**

#### **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, 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 specificate le seguenti caratteristiche:

- a) tempo di cottura;
- b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- grado di spappolamento < 6%+/-3%
- la pasta deve rimanere al dente dopo la doppia cottura.

**Tipologie richieste:**

- tutti principali formati disponibili sul mercato.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**02.02.001 - 013**

**PASTE ALL'UOVO SECCHHE**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;

**Tipologie richieste:**

- tutti principali formati disponibili sul mercato.
- lasagne, cannelloni
- formati per pastina

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**02.03.001 –**

**RISO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

**Tipologie richieste:**

- Semifino: Vialone nano,
- Superfino: Arborio, Carnaroli,
- Fino: Ribe
- Parboiled

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**02.04.001**

**GNOCCHI DI PATATE**

**Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**02.04.002 - 004****PASTE FRESCHE RIPIENE****Requisiti qualitativi:**

- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- Acidità (carne) <7° SH  $\pm$ 3%
- Acidità (altri ripieni) <6° SH  $\pm$ 3%

**Tipologie richieste:**

- Ravioli di carne: ripieno minimo 25%
- Tortellini di carne: ripieno minimo 25%
- Ravioli di magro: ripieno minimo 45%

**Confezionamento:**

- confezionato in atmosfera modificata;

**02.04.005****GNOCCHI DI SEMOLINO****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

**Confezionamento:**

- sottoforma di cilindri pronti al taglio, confezionati sottovuoto o in atmosfera modificata;

**03.01.001 – 002****POMODORI PELATI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti.;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- prodotti esclusivamente con pomodori San Marzano di produzione Nazionale

**Tipologie richieste:**

- Pomodori pelati normali
  - peso sgocciolato (sul peso netto) >60 %  $\pm$ 3%
  - Residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4%
- Pomodori pelati superiori:
  - peso sgocciolato (sul peso netto) >70 %  $\pm$ 3%
  - Residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%
- Interi
- Non interi (a pezzettini)

**Confezionamento:**

- latte con protezione antiacidità;
- bag in box;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

### **03.02.001**

#### **CONCENTRATO DI POMODORO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;

##### **Tipologie richieste:**

- concentrato di pomodoro (R.S. > 18%)
- doppio concentrato di pomodoro (R.S. > 28%)
- triplo concentrato di pomodoro (R.S. > 36%)

##### **Confezionamento:**

- latte con protezione antiacidità;
- bag in box;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

### **03.03.001 / 03.04.001 – 002**

#### **CONSERVE DI POMODORO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;

##### **Tipologie richieste:**

- Passata di pomodoro: (R.S. 7-12%)
- Polpa di pomodoro: a pezzi
- Polpa di pomodoro, peso netto sgocciolato > 70% (R.S. min 7°BX)

##### **Confezionamento:**

- latte con protezione antiacidità;
- bag in box;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

### **04.01.001 – 006 / 04.02.001 – 014 / 05.01.001 / 05.02.001 – 006 / 05.03.001 / 05.04.001 – 008 / 06.02.001 – 002 / 06.03.001 – 004 / 06.04.001 – 005 / 06.05.001 – 008**

#### **BOVINO ADULTO, VITELLONE E VITELLO FRESCO REFRIGERATO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;

**Bovino adulto:** animali superiori ai 12 mesi;

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria A o E,
  - classe di conformazione: U,
  - classe di ingrassamento: 2;

oppure

- categoria D,
- classe di conformazione: O,
- classe di ingrassamento: 2 o 3;

- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

**Vitellone:** animali tra 8 e 12 mesi;

- Deve provenire da carcasse appartenenti a:  
categoria A,

- classe di conformazione: R,
- classe di ingrassamento: 2 o 3;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;

**Vitello:** animali di età tra 0 e 8 mesi;

- Deve provenire da carcasse appartenenti a:  
categoria V

- classe di conformazione: R,
- classe di ingrassamento: 2 o 3;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto;

#### **05.05.001**

#### **LINGUA SALMISTRATA**

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare eccessivo liquido essudato o di conserva;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto;

#### **07.01.001 – 004 / 07.02.001 – 007 / 07.03.001**

#### **SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da carcasse appartenenti a:
  - categoria di peso: L (light, leggero)
  - classe di carnosità: U,
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

#### **07.03.002**

#### **SPIEDINI MISTI**

**Requisiti qualitativi:**

- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;

**Tipologie richieste:**

La composizione dello spiedino, dovrà essere:

- 50% carne bovina e/o suina e/o avicola
- 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
- 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;

### **07.03.003 - 004**

#### **SALSICCIA E SALUMI DA CUOCERE DI SUINO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere di puro suino;
- l'impasto deve essere uniforme;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili;
- Grasso max 25%

##### **Confezionamento:**

- imballaggio primario in atmosfera modificata o sottovuoto;

### **08.01.001**

#### **CONIGLI INTERI FRESCHI REFRIGERATI**

##### **Requisiti qualitativi:**

- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carcassa deve presentarsi intera, con testa, senza zampe, scuoiata ed eviscerata, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, di consistenza soda e quantità scarsa, assenza di fegato e cuore, accettati a parte con peso incluso in quello totale;
- a carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- peso medio: 1,300/1,500 g;

##### **Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;

### **08.02.001 – 004**

#### **POLLO FRESCO REFRIGERATO**

##### **Requisiti qualitativi:**

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

##### **Tipologie richieste:**

- **Pollo a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata)**
  - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
  - devono avere buona conformazione, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terza vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;

- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- **Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso:**  
Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre  
Coscetta: coscia con unita parte del dorso, non superiore al 25% del peso complessivo  
Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre  
Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.  
- 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;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- **Petto:**  
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcilla, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

#### **Confezionamento:**

- Pollo a busto: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- Coscia, coscetta, sovracoscia o fuso: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;
- Petto: imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

#### **08.02.005**

#### **GALLINA FRESCA REFRIGERATA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

#### **Tipologie richieste:**

- **Gallina a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno rigida (ossificata)**  
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. Devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terza vertebra cervicale; le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;

- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;

**Confezionamento:**

- a busto: il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;

**08.02.006**

**FEGATINI DI POLLO**

**Requisiti qualitativi:**

- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- il prodotto non deve presentare alterazioni e/o insudiciamenti; non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi di consistenza soda e compatta e non deve presentare liquido essudato;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto;

**08.04.001 – 004**

**TACCHINO FRESCO REFRIGERATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve appartenere alla Classe A;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed ecchimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anomali;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;

**Tipologie richieste:**

- **Tacchino a busto (carcassa): animale con la punta dello sterno flessibile (non ossificata);**
  - la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
  - devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata. La fesa, di peso non inferiore ai 4 kg;
  - devono essere privi di testa e collo;
  - i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- **Coscia, sovracoscia, fuso:**
  - Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre
  - Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre
  - Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.
  - le cosce, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
  - le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
  - le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;

- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe.

- **Fesa:**

- fesa (filetto): petto intero o mezzo petto disossati, privati di sterno e costole;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera modificata;

**08.04.005**

**SALSICCIA DI TACCHINO**

**Requisiti qualitativi:**

- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- la carne potrà essere di puro tacchino, oppure mista tacchino e pollo (a richiesta);
- il grasso e la carne macinata dovranno essere in ottimo stato di conservazione e macinazione e le parti connettivali macinate dovranno risultare in quantità massima del 3% e non dovranno essere percettibili;
- l'impasto dovrà risultare uniforme;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto,

**09.01.001 – 004**

**OVINO FRESCO REFRIGERATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto,

**10.01.001 – 003**

**EQUINO FRESCO REFRIGERATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore rosso scuro, consistenza cedevole e odore dolciastro.
- La grana deve essere fine ed il grasso deve essere di consistenza untuosa e di colore giallognolo.

**11.02.001 - 002**

**BRESAOLA**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;

- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 65 % +/-3%
- Grassi max 7 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- Bresaola sottofesa : 6- Bresaola della Valtellina IGP: il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 120 giorni;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto, se privata del budello;

**11.02.001 - 009**

**SALUMI MACINATI STAGIONATI (SALAMI)**

**Requisiti qualitativi:**

- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;
- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- Umidità 35 % (max 38%) +/-3%
- Grassi 40 % +/-3%
- Proteine totali min. 20 % +/-3%
- Collagene/proteine <0,12 +/-3%
- Acqua/proteine <2,1 +/-3%
- Grasso/proteine <1,8 +/-3%
- Ph >5 +/-3%

**Tipologie richieste:**

Indicativamente: Salame Milano, Felino, Napoli piccante, Finocchiona, Ungherese, Cacciatore, Spianata Romana, ecc.

- Forma intera
- Affettati confezionati: devono rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;

**Confezionamento:**

- Forma intera: non confezionata o confezionata sottovuoto;
- Affettati confezionati: imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

**11.03.001**

**COTECHINO (SALUMI PRECOTTI DI SUINO)**

**Requisiti qualitativi:**

- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:
  - carne magra 35%
  - cotenna 30%

- grasso 35%;
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;

**Tipologie richieste:**

- Cotechino precotto

**Confezionamento:**

- involucro protettivo sottovuoto;

**11.04.001 - 005**

**MORTADELLA**

**Requisiti qualitativi:**

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- Umidità 50-55 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- **Mortadella: intera, tranci, affettata confezionata.** Se confezionata deve rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
  - Grassi max 28 % +/-3%
- **Mortadella Bologna IGP: intera, tranci**
  - Grassi max 27 % +/-3%
  - Proteine min 13,5 % +/-3%

**Confezionamento:**

- Forma intera: non confezionata o confezionata sottovuoto;
- Affettati confezionati: imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

**11.05.001 - 003**

**PANCETTA**

**Requisiti qualitativi:**

- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

**Tipologie richieste:**

- pancetta tesa;
- pancetta tesa affumicata
- pancetta arrotondata decotennata.

**Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto;

**11.05.004 - 005**

**COPPA (CAPOCOLLO) STAGIONATA**

- deve essere preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
- deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità max 38% +/-3%
- Grassi 8-10 % +/-3%

#### **Tipologie richieste:**

- Forma intera
- Affettati confezionati: devono rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;

#### **Confezionamento:**

- Forma intera: non confezionata o confezionata sottovuoto;
- da fogli in materiale plastico per alimenti. Affettati confezionati: imballaggio primariosottovuoto o atmosfera protettiva; le fette possono essere separate

### **11.06.001 / 11.06.003 - 004**

#### **Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla coscia di suino;
- senza polifosfati
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti;

#### **Tipologie richieste:**

- Prosciutto cotto: Umidità max 78,5 % +/-3%
- Prosciutto cotto di alta qualità: Umidità max 75,5 % +/-3%
- Prosciutto cotto senza polifosfati, lattosio e conservanti aggiunti: Umidità max 65 % +/-3%
- Forma intera
- Affettati confezionati: devono rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;

**Confezionamento:**

- Forma intera:  
involucro plastico o carta alluminata;
- Affettati confezionati:  
imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

**11.06.002****PROSCIUTTO DI PRAGA**

- ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 60 % +/-3%

**Confezionamento:**

- involucro plastico o carta alluminata;

**11.07.001 - 004****PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO DI PARMA DOP****Requisiti qualitativi:**

- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- Grassi 8-10 % +/-3%

**Tipologie richieste:**

- Prosciutto crudo disossato Parma DOP
- Prosciutto crudo disossato Nazionale: Umidità max 55 % +/-3%
- Prosciutto crudo disossato
- Affettati confezionati: devono rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;

**Confezionamento:**

- Forma intera:  
sottovuoto o involucro plastico;
- Affettati confezionati:  
imballaggio primario sottovuoto o atmosfera protettiva; le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti.

### **11.08.001** **SPALLA COTTA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- ricavato dalla spalla di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- consistenza morbida e aroma dolce e delicato;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- Umidità max 70 % +/-3%

#### **Confezionamento:**

- involucro plastico o carta alluminata;

### **11.09.001 - 002** **SPECK**

#### **Requisiti qualitativi:**

- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- Umidità 29-45%  $\pm 3\%$
- Grassi 25-40%  $\pm 3\%$
- Proteine 20-24%  $\pm 3\%$
- Sale max 5%  $\pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- Speck: intero
- Speck dell'Alto Adige IGP: intero

#### **Confezionamento:**

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;

### **11.10.001 - 004** **WURSTEL (O ALTRI INSACCATI COTTI)**

#### **Requisiti qualitativi:**

- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- Grassi max 27%  $\pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- puro suino;
- suino e bovino
- pollo e/o tacchino

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto;

**12.01.001 - 002 / 12.02.001 - 003****LATTE FRESCO PASTORIZZATO O UHT****Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- latte fresco intero : Grasso >3,2 %  $\pm$  3% , pH <6 %  $\pm$  3%, Acidità <7 gradi SH  $\pm$  3%
- latte fresco parzialmente scremato: pH <6 %  $\pm$  3%, Acidità <7 gradi SH  $\pm$  3%
- latte UHT intero: Grasso >3,2 %  $\pm$  3% , pH <6,6 – 6,8 %  $\pm$  3%, Acidità <7 gradi SH  $\pm$  3%
- latte UHT parzialmente scremato: pH <6 %  $\pm$  3%, Acidità <7 gradi SH  $\pm$  3%
- latte UHT scremato: pH <6 %  $\pm$  3%, Acidità <7 gradi SH  $\pm$  3%

**Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET

**12.03.001****GRANULARE****Requisiti qualitativi:**

- Latte scremato disidratato granulare piccolo calibro.
- leggermente giallo
- sapore tipico del latte, senza retrogusti
- si deve sciogliere perfettamente in acqua fredda o tiepida
- Proteine 34 %  $\pm$  3%
- Lattosio > 52 %  $\pm$  3%
- Grassi < 1 %  $\pm$  3%
- Umidità < 4 %  $\pm$  3%
- pH 6,6  $\pm$  3%
- Solubilità > 99 %

**12.04.001 - 12.04.021****YOGURT****Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- pH: 3,5 – 4,5  $\pm$  3%
- Acidità: >40 °SH  $\pm$  3%
- Aromi frutta: > 12 %  $\pm$  3%

**Tipologie richieste:**

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.

**Confezionamento:**

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;

**12.05.001 – 12.05.003 / 12.12.004  
FORMAGGI A PASTA FILATA FRESCHI****Requisiti qualitativi:**

- devono essere prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
- non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

**Tipologie richieste:**

- Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3%
- Mozzarella/ Fiordilatte a fermentazione lattica: Umidità: <66 % +/-3%
- Mozzarella di bufala DOP: Umidità: min. 57% +/-3%, Grasso: 54% s.s. +/-3%
- Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;

**12.05.004 – 008  
FORMAGGI A PASTA FILATA CON STAGIONATURA****Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

**Tipologie richieste:**

- Provolone: intero o porzionato, deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni, Grasso min 40% S.S. +/-3%
- Provolone Valpadana DOP: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni, Grasso min 44% S.S. +/-3%
- - Caciocavallo
- Scamorza
- Scamorza affumicata: Umidità: < 45% +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato;

**12.06.001 - 005  
FORMAGGI MOLLI SENZA CROSTA****Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

**Tipologie richieste:**

- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%
- Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato;

#### **12.07.001 - 008**

#### **FORMAGGI MOLLI CON CROSTA**

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

##### **Tipologie richieste:**

- Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: >44 % +/-3%
- Italico: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%
- Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%
- Quattrolo DOP
- Brie: Grasso: < 50 % +/-3%

##### **Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato;

#### **12.08.001 – 007 / 12.08.009 - 010**

#### **FORMAGGI A PASTA SEMIDURA**

##### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

##### **Tipologie richieste:**

- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Fontina DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%
- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%
- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;

##### **Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato;

#### **12.09.001 – 12.09.008**

#### **FORMAGGI DA GRATTUGIA, GRANA PADANO D.O.P. – PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.**

##### **Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;

##### **Tipologie richieste:**

- Formaggio da grattugia: Grasso min 32% S.S. +/-3%, Umidità: < 31% +/-3%
- Grana Padano DOP: forma intera, porzionato 1/8, grattugiato
- Parmigiano Reggiano DOP: forma intera, porzionato 1/8, grattugiato

- Grattugiato: a partire solo da grana padano o parmigiano reggiano D.O.P. di più di 12 mesi, non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato; non deve contenere formaldeide residua;

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato o grattugiato;

**12.09.009 – 010**

**FORMAGGI A PASTA DURA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;

**Tipologie richieste:**

- Pecorino Romano DOP: forma intera, porzionato ¼; deve avere un periodo minimo di stagionatura di circa 8 mesi;
- Grasso min 36% S.S. +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato o grattugiato;

**12.10.001 - 002**

**FORMAGGI ERBORINATI**

**Requisiti qualitativi:**

- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

**Tipologie richieste:**

- Gorgonzola DOP: dolce e piccante, porzionato 1/4 deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi,
- Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato;

**12.08.008 / 12.11.001 – 12.11.003**

**FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA, FRIBURGO)**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi grossezza delle dimensioni di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- Umidità: < 35 % +/-3%
- Grasso: >45 % +/-3%

**Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera protettiva, per il prodotto presentato in tranci o porzionato;

**12.12.001****RICOTTA****Requisiti qualitativi:**

- prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;

**Tipologie richieste:**

- ricotta vaccina fresca: umidità: < 72 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezione chiusa, deve garantire un'adeguata protezione al prodotto;

**12.12.002****FORMAGGINI PORZIONATI FUSI****Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;
- Grasso: >50 % +/-3%

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione.

**12.13.001****GELATI****Requisiti qualitativi:**

- prodotto industriale;
- dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

- coppette o biscotto con gelato monodose

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**13.01.001****UOVA INTERE SGUSCIATE PASTORIZZATE (MISTO D'UOVO)****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da uova di gallina;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;

**Tipologie richieste:**

- uovo intero: pH:  $>7 \pm 0,3\%$

**Confezionamento:**

- confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET o poliaccoppiato equivalente;

**13.02.001 - 002**

**UOVA FRESCHE IN GUSCIO**

**Requisiti qualitativi:**

- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: L - grandi ( $> 63$  g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombratura, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- pH albume:  $9 - 9,7 \pm 3\%$
- pH tuorlo:  $5,8 - 6,2 \pm 3\%$

**Tipologie richieste:**

- categoria di peso: L - grandi ( $> 63$  g);
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);

**Confezionamento:**

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti;

**14.01.001 - 021**

**CONSERVE VEGETALI AL NATURALE**

**Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- rotture max 5%.

**Tipologie richieste:**

- barbabietole al vapore sbucciate e affettate
- fagioli bianchi di Spagna, cannellini e borlotti, ceci, lenticchie, piselli finissimi, fini;
- mais dolce
- funghi champignons tagliati
- carote a fiammifero,
- carciofi interi o a spicchi
- peperoni rossi e gialli
- crauti
- olive nere e verdi, intere, intere giganti e denocciolate, in salamoia

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro;

**14.02.001 - 007****CONSERVE VEGETALI SOTT'ACETO****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- capperi, cetrioli, sedano rapa (di Verona), peperoni a falde, cipolline;
- giardiniera: misto di 5 o più verdure, in proporzioni simili.
- insalatina capricciosa: misto di 5 o più verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure maggiormente utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni.

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro;

**14.03.001****CONSERVE VEGETALI SOTTO SALE****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- capperi;

**Confezionamento:**

- barattolo in vetro o PET, sacchetti;

**14.04.001****CONSERVE VEGETALI SOTT'OLIO D'OLIVA****Requisiti qualitativi:**

- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- può essere sottoforma di prodotto intero, a metà, a spicchi, a falde
- sulla superficie dell'olio di conserva non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- carciofini

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

#### **15.01.001 - 002**

##### **CARNE BOVINA IN GELATINA**

###### **Requisiti qualitativi:**

- la carne ed il grasso non devono presentare colore, odore, sapore anomali;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

###### **Tipologie richieste:**

- Grasso max 1,5 % +/-3%, Proteine min 13 % +/-3%, Collagene max 1 % +/-3%,
- Grasso max 2 % +/-3%, Proteine min 12 % +/-3%, Collagene max 2 % +/-3%,

###### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione;
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

#### **15.01.003**

##### **PREPARAZIONE SPALMABILE DI CARNE**

###### **Requisiti qualitativi:**

- preparato a base di carne bovina cotta (28%), latte scremato, patate, olio di girasole, aromi, sale;
- può contenere esaltatori di sapidità;
- consistenza cremosa, omogenea, senza separazione degli ingredienti o formazione di liquido;
- la gelatina deve essere soda, limpida e distribuita in modo omogeneo;
- non deve presentare colore, odore, sapore anomali;

###### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

#### **15.01.004**

##### **TRIPPA PRECOTTA**

###### **Requisiti qualitativi:**

- Il prodotto deve presentarsi ben pulito, di colorito avorio e di consistenza morbida;
- non deve presentare chiazze scure
- non deve presentare colore, odore, sapore anomali;

###### **Confezionamento:**

- imballaggio primario sottovuoto.

#### **16.01.001**

##### **CONSERVE DI PESCE AL NATURALE**

###### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- composte da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- privi di ingiallimento dei tessuti;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;

###### **Tipologie richieste:**

- tonno al naturale: briciole  $\leq 5\%$

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione e pluriporzione.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**16.02.001 - 006****CONSERVE DI PESCE SOTT'OLIO****Requisiti qualitativi:**

- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Tonno: composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- Sgombro, acciughe e sardine: masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;

**Tipologie richieste:**

- tonno sott'olio di oliva: briciole  $\leq 5\%$
- filetti di sgombro in olio di oliva: acqua di rilascio  $\leq 2\%$
- filetti di acciughe in olio di oliva: acqua di rilascio  $\leq 2\%$
- filetti di alici in olio di oliva: acqua di rilascio  $\leq 4\%$
- sardine in olio di oliva: acqua di rilascio  $\leq 4\% \leq 4\%$

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione e pluriporzione.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**16.03.001****ACCIUGHE SOTTO SALE****Requisiti qualitativi:**

- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- carne di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**16.03.002****FILETTI DI BACCALA' SALATO****Requisiti qualitativi:**

- deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione;

- salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- spessore della parte muscolare di almeno cm 2;
- deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco;
- non deve contenere additivi e conservanti;
- non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**16.05.001 - 002**

**CONSERVE DI PESCE (PRODOTTI ITTICI) AFFUMICATI**

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza soda
- sapore delicato e aromatico;
- non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- intero, preaffettato o ritagli.

Pesci: Salmone (*Salmo salar*)

**Confezionamento:**

- imballaggio primario in buste di polietilene sottovuoto;

**17.01.001 - 003**

**FARINA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- Tipo 00: Umidità <14.5 % s.s. +/-3%  
Ceneri <0.55 % s.s. +/-3%  
Glutine secco >7 % s.s. +/-3%
- farina gialla bramata di mais
- semolino

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**17.02.001 - 007**

**PANE FRESCO**

**Requisiti qualitativi:**

- prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali;

- deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato;
- deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:
  - crosta dorata e croccante;
  - mollica morbida, ma non collosa;
  - alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;
  - il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

**Tipologie richieste:**

- Pane fresco, pane fresco integrale.
- Pezzature: ≤ 70g, 600-1.000g, fette confezionato.

**Confezionamento:**

- non confezionato: in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse;
- confezionato: in PE o altro materiale che garantisca l'idonea conservazione.

**17.03.001**

**PANE GRATTUGIATO**

**Requisiti qualitativi:**

- deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e conforme alla normativa vigente;
- il prodotto non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- Umidità <10%

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;

**17.04.001 - 002**

**CRACKERS**

**Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- Umidità <10%

**Tipologie richieste:**

- non salati in superficie;
- salati in superficie;

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione.

**17.04.003**  
**TORINESI**

**Requisiti qualitativi:**

- i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

**Confezionamento:**

- confezioni multiporzione.

**17.04.004**  
**VOL AU VENT**

**Requisiti qualitativi:**

- pronto all'uso (farcitura), preparato con farina di grano tenero 00, burro, sale;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, corpi estranei o altri agenti infestanti;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**17.04.005 / 32.01.008**  
**IMPASTO LIEVITATO PER PIZZA**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito, e sale.
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti la consegna.

**Tipologie richieste:**

- fresco o surgelato

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**18.01.001-006**  
**AGRUMI**

**Requisiti qualitativi:**

**Tipologie richieste:**

- **Arance: 64-73 mm**  
Moro, Tarocco, Sanguinello, Washington Navel, Ovale (Calabrese).  
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >10% ±3%  
Acidità (ac. citrico min.) >5 g/kg polpa ±3%  
R.S.R./acidità >6% ±3%
- **Limoni: Verdelli, limoni di Sicilia e Campania.**  
Acidità (ac. citrico min.) >57 g/kg polpa ±3%

- **Mandarini: 50-60 mm**  
Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.  
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >9% ±3%  
Acidità (ac. citrico min.) >5 g/kg polpa ±3%  
R.S.R./acidità >6% ±3%
- **Clementine senza semi: 43-52 mm**  
Provenienza Sicilia, Calabria e Campania.  
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >5% ±3%  
Acidità (ac. citrico min.) >5 g/kg polpa ±3%  
R.S.R./acidità >6% ±3%
- **Pompelmi: 84-97 mm**  
A polpa gialla o rosa.

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

#### **18.02.001 - 003**

#### **BACCHE E PICCOLA FRUTTA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

#### **Tipologie richieste:**

- Fragole: provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, segni superficiali di pressione, lievi tracce di terra, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Uva da tavola bianca e nera: Italia, Regina, Americana, Olivella.  
Gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul grappolo e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

#### **18.03.001 - 008**

#### **DRUPACEE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;

- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

#### **Tipologie richieste:**

- **Albicocche:** Precoce d'Imola, Reale d'Imola, Tonda di Castiglione, Boccuccia.
  - Lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti.
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >12% ±3%
- **Ciliegie:** Ferrovia, Duroni. munite di peduncolo
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >14% ±3%
- **Pesche e nettarine:** a polpa gialla o bianca / 61-67 mm / 73-80 mm
  - lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti;
  - non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >12% ±3%
  - Durezza Polpa ≥2% Kg/cm<sup>2</sup> ±3%
- **Prugne e susine:** Shiro (Goccia d'oro), Morettini, Ozark Premier, Santa Rosa, Satsuma.
  - lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >15% ±3%

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

### **18.04.001 - 006 POMACEE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

#### **Tipologie richieste:**

- **Mele:** 65- 75 mm - Golden delicious, Morgenduft, Renette, Starkdelicious.
  - lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm<sup>2</sup>; 1 cm<sup>2</sup> per ammaccature lievi non decolorate.
  - con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

- Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)  $>12\% \pm 3\%$
- Durezza Polpa  $\geq 4-7\% \text{ Kg/cm}^2 \pm 3\%$
- - **Pere:** 55-65 mm Abate Fetel, Williams.
  - lievi difetti della buccia, non  $>2 \text{ cm}$  per i difetti di forma allungata;  $1 \text{ cm}^2$  per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a  $0,25 \text{ cm}^2$ ;  $1 \text{ cm}^2$  per ammaccature lievi non decolorate;
  - con il peduncolo leggermente danneggiato.
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)  $>10\% \pm 3\%$
  - Durezza Polpa  $\geq 4-7\% \text{ Kg/cm}^2 \pm 3\%$

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere);

### **18.05.001 BANANE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.
- Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)  $>18\% \pm 3\%$

#### **Confezionamento:**

- mani o frammenti di mani di minimo 5 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

### **18.05.002 CACHI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.
- Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)  $>13\% \pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- 22-24 mm

**Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

**18.05.003 / 18.05.006 - 007****COCOMERI E MELONI****Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;
- intero, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- può presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, secondo le norme corrispondenti.

**Tipologie richieste:**

- Cocomeri: minimo 4 Kg
- Meloni: A polpa gialla o bianca. Con peduncolo non >2 cm.

**Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

**18.05.004 - 005****KIWI****Requisiti qualitativi:**

- appartenente alla I categoria;
- intero, ma senza peduncolo, di buona qualità, deve essere stato raccolto con cura;
- sano, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulito, praticamente privo di sostanze estranee visibili;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privo di umidità esterna anormale;
- esente da odori e/o sapori estranei;
- deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >13%  $\pm$ 3%

**Tipologie richieste:**

- 70-85 mm / 90-110 mm

**Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

**19.02.001- 004****CAVOLI****Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;

- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti
- con foglie ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.
- Scarto  $\leq 40\% \pm 3\%$

**Tipologie richieste:**

- Cavolfiore bianco
- Cavoli cappucci e verzotti
- Cavoli di Bruxelles

**Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

**19.04.001 - 004**

**ORTAGGI A BULBO**

**Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti
- privi di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
- lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
- le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi.
- I bulbilli devono essere sufficientemente serrati.
- Scarto  $\leq 40\% \pm 3\%$

**Tipologie richieste:**

- Aglio bianco,
- Cipolle: bianche, dorate, rosse - diametro  $\geq 50$  mm

**Confezionamento:**

- cassette con disposizione alla rinfusa o in mazze, sacchi o trecce;

## **19.05.001 – 012**

### **ORTAGGI A FOGLIA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti
- Scarto  $\leq 40\% \pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- biette da costa o biette,
- biette erbette, spinaci
- cicoria, cicoria catalogna
- radicchio trevisano, radicchio di Chioggia
- lattuga cappuccio
- indivia riccia, scarola
- rucola a mazzi

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

## **19.06.001 - 012**

### **ORTAGGI A FRUTTO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

#### **Tipologie richieste:**

- **cetrioli**,
- **melanzane**: tipi commerciali: lunghe e globose (ovali)
  - munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
  - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
  - possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm<sup>2</sup>, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- **peperoni** dolci Tipi commerciali:
  - dolci lunghi (appuntiti)
  - dolci quadrati senza punta
  - dolci quadrati appuntiti (trottola)

- dolci di forma appiattita (topepo)
- con il peduncolo danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.
- **pomodori** tipi commerciali:
  - tondi
  - costoluti
  - oblungi o allungati
  - ciliegia o a grappolo.
  - non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
  - i pomodori costoluti possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm<sup>2</sup>, una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.
  - la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
  - sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >2,5% ±3%
- **zucche** gialle
  - zucchine - con il peduncolo di lunghezza non >3 cm.

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

#### **19.07.001 -- 003**

#### **ORTAGGI A RADICE E TUBERO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

#### **Tipologie richieste:**

- **Carote** novelle, senza foglie
  - Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >6% ±3%
- **Ravanelli**
- **Sedano** di Verona o sedano rapa

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

#### **19.08.001 - 006**

#### **ORTAGGI A STELO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- pulito, privo di terra, e sostanze esterne visibili;

- esente da danni causati dal gelo;
- privo di umidità esterna anormale;
- privo di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti
- Scarto  $\leq 40\% \pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- **Carciofi:** 7,5 – 9 cm – spinosi e mammole. I peduncoli devono presentare un taglio netto e non essere superiori a 10 cm (>10 cm per i carciofi in mazzi e con foglie, se prodotti e venduti in Sicilia, Puglia, Sardegna, Campania, Lazio e Toscana).
- **Finocchi:** diametro  $\geq 60$  mm
- **Porri** - la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.
- **Sedano** a coste 150-500g / 500-800 g. Per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza.
  - con radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm

#### **Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

### **19.09.001 - 003**

#### **PATATE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- con morfologia uniforme,
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- Peso ammesso  $\geq 60\text{g} \pm 3\%$
- Diametro minimo  $\leq 270\text{mm} \pm 3\%$

#### **Tipologie richieste:**

- Novelle, Pasta gialla, pasta bianca: diametro  $\geq 40$  mm
- Bintje Olanda,
- Bologna tradizionale,
- Francia,
- Novelle,
- Primura.

**Confezionamento:**

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);
- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.

**19.10.001 – 005****ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)****Requisiti qualitativi:**

- appartenenti alla I categoria;
- interi e sani, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

**Tipologie richieste:**

- Prezzemolo,
- rosmarino,
- salvia,
- alloro,
- basilico,
- erba cipollina.

**Confezionamento:**

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;

**10.12.001****FUNGHI CHAMPIGNONS (COLTIVATI)****Requisiti qualitativi:**

- interi e sani, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto; possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, superficiali non evolutivi, ammaccature superficiali, lievi tracce di terriccio, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- sufficientemente sviluppati;

**Confezionamento:**

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;

### **19.13.001**

#### **GERMOGLI DI SOIA**

##### **Requisiti qualitativi:**

- interi e sani, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
- puliti, privo di terra, e sostanze esterne visibili;
- esenti da danni causati dal gelo;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori anormali;
- sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti

##### **Confezionamento:**

- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;

### **20.01.001 – 008 / 20.03.001 – 016**

#### **ERBE AROMATICHE DISIDRATATE E SPEZIE**

##### **Requisiti qualitativi:**

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

##### **Tipologie richieste:**

Intere e in polvere

- erbe aromatiche: basilico, maggiorana, origano, prezzemolo, rosmarino, salvia, menta, timo.
- spezie: cannella, chiodi di garofano, curry, noce moscata, paprika e paprika piccante, pepe bianco, pepe nero, peperoncino
- condimento per arrosto tritato
- zafferano

##### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- monodose: pepe nero

### **20.02.001 - 006**

#### **SALE**

##### **Requisiti qualitativi:**

- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

##### **Tipologie richieste:**

- sale fino: confezioni da 1 -5 -10 Kg e monoporzione da 1 g circa;
- sale grosso: confezioni da 1 -5 - 10 Kg;
- sale iodato fino: confezioni da 200g con spargitore, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa;
- sale iodato grosso: confezioni da 200g, 1 Kg e monoporzione da 1 g circa;

##### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **21.02.001 – 004 / 21.02.001 - 006**

### **OLII**

#### **Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

#### **Tipologie richieste:**

- olio extravergine di oliva: acidità (acido oleico) max 0,5 %, n° perossidi max 12 meq O<sub>2</sub>/Kg
- olio extravergine di oliva
- olio extravergine di oliva: bustina monodose
- olio di oliva
- olio di semi di palma
- olio di semi di arachide
- olio di semi di girasole
- olio di semi di mais
- olio di semi di soia
- olio di semi vari

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **21.03.001**

### **MARGARINA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare fresca, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Grasso: >80 % +/-3%
- Perossidi: max N° 1meq/Kg +/-3%

#### **Tipologie richieste:**

- Panetti

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **21.04.001 - 002**

### **BURRO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- Grasso (per burro destinato al consumo diretto): >80 % +/-3%
- Perossidi: max N°0,5meq/Kg +/-3%

#### **Tipologie richieste:**

- Panetti da 0,250, 0,5 e 1 Kg
- confezioni monoporzione da circa 8 g

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **21.05.001 - 002**

### **PANNA UHT**

#### **Requisiti qualitativi:**

- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

#### **Tipologie richieste:**

- Panna UHT da cucina: Grasso min 25% +/-3%
- Panna UHT da montare: Grasso min 35% +/-3%

#### **Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET;

## **22.01.001 – 002 / 22.01.004**

### **ACETO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Acidità tot. (ac. Acetico) 6-12 % +/-3%

#### **Tipologie richieste:**

- aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione.
- aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente;

#### **Confezionamento:**

- Bottiglie in vetro;

## **21.01.003**

### **ACETO E OLIO (VINAIGRETTE) IN BUSTINA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

#### **Confezionamento:**

- bustine monodose da 15 ml circa;

## **23.01.001 – 003 / 23.02.001 - 002**

### **SALSE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- di produzione industriale;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

#### **Tipologie richieste:**

- Maionese: deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;
- Ketchup

**Confezionamento:**

- Confezioni da 200g o 1Kg e bustine monoporzione da 15 g circa

**23.03.001****PESTO ALLA GENOVESE****Requisiti qualitativi:**

- di produzione industriale;
- prodotto esclusivamente con: basilico, olio di oliva, grana padano, pecorino, pinoli, aglio, sale;
- consistenza omogenea, senza eccessiva separazione tra gli ingredienti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in vetro;

**24.01.001 - 007****BISCOTTI****Requisiti qualitativi:**

- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- Umidità: 4-6% s.s. +/-3%

**Tipologie richieste:**

- secchi
- frollini
- al latte
- amaretti
- savoiardi

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione.

**24.02.001 – 002 / 24.03.001 - 017****WAFER, PRODOTTI DOLCI DA FORNO, PRODOTTI A BASE DI PANDISPAGNA****Requisiti qualitativi:**

- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- confezioni monoporzione.

**Tipologie richieste:**

- Wafer al cacao: farcitura min 70%
- Croissant / briches sfoglia
- Croissant / briches non farcite
- Croissant / briches farcite: cacao, marmellata o confettura
- Crostatina: cacao, marmellata o confettura
- Plumcake
- Merendine a base di pan di Spagna farcite e non.

**Confezionamento:**

- Fresche e in confezione monoporzione.

**24.04.001 - 003****FETTE BISCOTTATE****Requisiti qualitativi:**

- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- per le fette biscottate: confezione monoporzione.

**Tipologie richieste:**

- fette biscottate: classiche, senza sale, integrali

**Confezionamento:**

- confezione monoporzione o multiporzione.

**25.01.001 – 006 / 25.02.001 - 003****CAFFE' E SIMILI**

- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- caffè miscela in grani
- caffè 100% arabica in grani
- caffè miscela macinato
- caffè 100% arabica macinato
- caffè solubile
- caffè solubile decaffeinato
- orzo macinato
- orzo espresso in cialde
- orzo liofilizzato solubile

**Confezionamento:**

- confezione sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**25.03.001 – 005 / 25.04.001 - 002****INFUSI****Requisiti qualitativi:**

- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Umidità max 10%

**Tipologie richieste:**

- the in filtri
- the in filtri tipo english breakfast
- the solubile
- the deidratato in filtri
- preparato per the freddo al limone
- camomilla in filtri
- camomilla solubile

**Confezionamento:**

- bustine monodose.

**26.01.001 - 002****ZUCCHERO****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- zucchero semolato da 1 Kg e da 25 Kg
- zucchero semolato bustine

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**26.02.001****DOLCIFICANTI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- se semolato, o in polvere, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- naturali: fruttosio
- artificiali: aspartame

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**27.01.001 - 003**  
**DESSERT PRONTI UHT**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

- budino - fornitura convenzionale ai gusti: creme caramel, cioccolato, vaniglia;

**Confezionamento:**

- confezione unitaria.

**27.02.001**  
**CACAO AMARO IN POLVERE**

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza fine impalpabile;
- privo di umidità anomala, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**27.03.001 - 002**  
**CIOCCOLATO**

**Requisiti qualitativi:**

- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa O da g 50g;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**27.04.001**  
**CREMA ALLA NOCCIOLA**

**Requisiti qualitativi:**

- consistenza cremosa e omogenea;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- nocciole min 13%

**Confezionamento:**

- confezioni monoporzione.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **27.05.001 - 002**

### **LIEVITO**

#### **Requisiti qualitativi:**

- privo di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

#### **Tipologie richieste:**

- Lievito vanigliato in bustine: consistenza impalpabile, può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- Lievito di birra fresco: in cubetti o panetti di consistenza gessosa, ma senza grumi o separazione tra le parti.

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

## **27.06.001 - 009**

### **MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA**

#### **Requisiti qualitativi:**

- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
  - caramellizzazione degli zuccheri;
  - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
  - sapori estranei;
  - ammuffimenti;
  - presenza di materiali estranei;

#### **Confezionamento:**

- confezione monoporzione: 25 g.

## **27.07.001**

### **MIELE**

#### **Requisiti qualitativi:**

- di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;

**Confezionamento:**

- confezioni monoporzione.

**28.01.001 - 010  
OMOGENEIZZATI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non devono contenere glutine, né proteine del latte;
- senza conservanti e sterilizzati;

**Tipologie richieste:**

- **Frutta e verdure:**

- mela,
- pera,
- prugna,
- verdure,
- legumi
- misti

- **Carne:**

- coniglio,
- manzo,
- vitello,
- pollo,
- tacchino,
- coniglio,
- agnello,
- maiale,
- cavallo,
- prosciutto
- misti

- **Pesce:**

- platessa,
- trota,
- nasello,
- spigola,
- orata,
- trota
- misti

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**28.02.001 - 002  
PRODOTTI SENZA GLUTINE PER CELIACI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- devono essere presenti nel Prontuario degli alimenti AIC;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i formati presenti per i prodotti convenzionali;
- le proteine contenute devono provenire da uova o latte; deve essere completamente assente il glutine e il lattosio non deve superare lo 0,1%;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

Indicativamente:

- Pasta: tutti i formati utilizzati normalmente, comprese le paste ripiene
- Fette biscottate

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**28.02.003****CREMA DI RISO****Requisiti qualitativi**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;
- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**28.02.004****LATTE HD (HIGH DIGESTIVE)****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi, grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- latte intero, parzialmente scremato o scremato;

**Confezionamento:**

- Tetrapack o bottiglia in vetro o PET;

**29.01.001 - 005****CONSERVE DI FRUTTA IN SCIROPPO****Requisiti qualitativi:**

- i frutti o le parti in cui è diviso immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa consistente, consistenza soda;
- completamente decorticato o privo di buccia;
- privo del torsolo o nocciolo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- frutti singoli richiesti: pere, ananas, pesche, prugne o macedonia.
- Macedonia composta da:

pera	30% +/-3%
pesca	40% +/-3%
ananas	15% +/-3%
ciliegie	8% +/-3%
uva	7% +/-3%

**Confezionamento:**

- latte o barattolo in plastica;

**30.01.001 - 007****LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI****Requisiti qualitativi:**

- puliti;
- di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
- sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
- uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;

**Tipologie richieste:**

- **Legumi:**
  - ceci,
  - fagioli cannellini, borlotti, bianchi di Spagna
  - lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
  - misto legumi per zuppa o minestrone;
- **Cereali:**
  - farro decorticato,
  - orzo perlato

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**30.01.008****FUNGHI PORCINI SECCHI TAGLIATI****Requisiti qualitativi:**

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- sufficientemente secchi;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- di pezzatura regolare, interi o privi di pezzi eccessivamente piccoli e polvere;
- privi di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

**Tipologie richieste:**

- specie Boletus edulis;
- tipologia: commerciali o speciali.

**Confezionamento:**

- Confezioni in materiale plastico per alimenti chiuse;

**31.01.001 - 003****FRUTTA SECCA DISIDRATATA SGUSCIATA****Requisiti qualitativi:**

- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- privo di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- Noci gherigli,
- pinoli,
- pistacchi.

**Confezionamento:**

- Confezionamento sottovuoto;

**32.01.001****PASTA SFOGLIA SURGELATA****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

**Tipologie richieste:**

- pasta sfoglia: deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, sale;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**32.01.002 – 007 / 32.02.001 - 002****PRIMI PIATTI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve conservare per quanto possibile, le caratteristiche del prodotto fresco e della sua scheda merceologica corrispondente;

**Tipologie richieste:**

- gnocchi di patate;
- pasta all'uovo precotta
- ravioli di carne
- ravioli di magro
- tortellini di carne
- crepes farcite.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**33.01.001 - 037****PRODOTTI ITTICI CONGELATI O SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo; glassatura massima: 20%;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;

- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Pesci interi: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- Pesci filetti: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle), residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- Pesci tranci: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari; i tranci, devono presentare una sola spina centrale;
- Crostacei sgusciati e cefalopodi, molluschi bivalvi, spiedini: la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- Prodotti impanati: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne o di pelle, colorazione anormale, attacchi parassitari, spine; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco; deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato; non deve essere prefitto; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi;

#### **Tipologie richieste:**

- Pesci interi eviscerati: Coda di rospo 1000/1500g, sogliola 300g, branzino, trota 180-200g, orata
- Pesci filetti: nasello, cernia, platessa N° 3, salmone, trota e trota salmonata, halibut, merluzzo, persico, scorfano
- Pesci tranci: merluzzo, pesce spada, salmone
- Crostacei sgusciati: gamberi e code di gamberi, gamberetti, scampi
- Cefalopodi: seppioline, calamari, calamari anelli e ciuffi, moscardini, polpo min. 500• 1.000g, polpetti 20-60g, seppie min 400-800g, totani anelli
- Molluschi bivalvi: cozze, vongole,

#### **Altri preparati:**

- misto per risotto di mare. Composizione indicativa: totani, cozze, gamberi o gamberetti sgusciati o interi, pesce misto
- misto per insalata di mare. Composizione indicativa: totani 25 %, cozze 14 %, ciuffi di seppie 17 %, polipetti 17 %, seppioline 17 %, gamberetti sgusciati 10 %
- bastoncini o cotolette impanati

#### **Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**34.01.001 – 009 / 34.02.001 – 007 / 34.03.001 – 009 / 34.04.001 – 005 / 34.05.001 – 011 / 34.06.001 - 002**

#### **CARNI E PRODOTTI A BASE DI CARNE CONGELATI O SURGELATI**

#### **Requisiti qualitativi:**

- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- non devono presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- Prodotti impanati: non devono presentare bruciature da freddo, grumi di sangue, resti di pelle, colorazione anormale, attacchi parassitari; la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco; non deve essere prefitto; l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi;

**Tipologie richieste:**

- Riferito a tagli di carne di: bovino adulto, vitellone, vitello, suino, avicoli, ovino;
- Bovino adulto: animali superiori ai 12 mesi;
  - categoria D,
  - classe di conformazione: O,
  - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- Vitellone: animali tra 8 e 12 mesi;
  - categoria A,
  - classe di conformazione: R,
  - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi;
  - categoria V
  - classe di conformazione: R,
  - classe di ingrassamento: 2 o 3;
- Suino: - categoria di peso: L (light, leggero)
  - classe di carnosità: U,
- Prodotti avicoli:
  - Hamburger pollo e tacchino: 100% carne avicola
  - Cotolette di pollo preimpanate:
  - Cordon bleu: preimpanati al prosciutto e formaggio
  - Spiedini misti di tacchino e pollo: 80-90% carne avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne), 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**35.01.001 - 031****PRODOTTI ORTICOLI SURGELATI****Requisiti qualitativi:**

- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privo di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- deve apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di 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 spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- Calo peso: < 20%+/-3%

**Tipologie richieste:**

- asparagi punte
- carote a rondelle o mini intere
- patate a rondelle, spicchi, novelle intere, a bastoncino crude
- spinaci e erbe in foglia, biette da costa
- carciofi interi, cuori o spicchi
- piselli sgranati e mangiatutto (extrafini e fini)
- fagiolini finissimi, fini e medi
- finocchi spicchi
- funghi interi o affettati o cubettati champignons o porcini
- melanzane cubetti
- cavolfiori rosette
- cavolini di bruxelles
- broccoli rosette
- zucchine a rondelle
- verdure miste grigliate: melanzane, peperoni, zucchine, ecc

- misto per insalata russa: patate, carote, fagiolini.
- misto legumi e ortaggi per minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà tra legumi e verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 25%, carote 17%, pomodori 9%, fagiolini 8%, borlotti 7,5%, zucchine 6,5%, piselli 10%, porri 4%, sedano 4%, cavolfiori 4%, verza 4%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%,
- minestrone: la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente (+/- 3%): patate 35%, carote 25%, zucchine 10%, pomodori 9%, porri 5%, sedano 5%, cavolfiori 5%, verza 5%, prezzemolo 0,5%, basilico 0,5%;
- verdure pastellate prefritte.
- patate prefritte o crocchette di patate

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;

**36.01.001 - 002**

**ACQUA MINERALE NATURALE, EFFERVESCENTE NATURALE O ADDIZIONATA CON ANIDRIDE CARBONICA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Confezionamento:**

- confezioni in PET da 500ml;

**36.02.001 - 013**

**BIBITE ANALCOOLICHE**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Confezionamento:**

- confezioni in PET, Brik, oppure in lattina o bottigliette di vetro;

**36.03.001 - 016**

**NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA**

**Requisiti qualitativi:**

- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

**Tipologie richieste:**

- Succo in brik
- Succo in brik 100% succo concentrato
- Nettare in bottiglia: min 50% p/p
- Gusti: Pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, tropicale, ecc.

**Confezionamento:**

- succhi in tetrabrik;
- Nettare in bottiglia.

**37.01.001 – 004 / 38.03.001**  
**VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI E MARSALA**

**Requisiti qualitativi:**

- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
  - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
  - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
  - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio;
  - I.G.T. – Indicazione Geografica Tipica: vini di pregio e geograficamente localizzati;

**Tipologie richieste:**

- vino da tavola e per cucina: bianco e rosso
- marsala – vino liquoroso

**Confezionamento:**

- vino da cucina: confezione in vetro 750ml o 1,5 – 2 l o bag in box da 5l;
- marsala: confezione in vetro 750ml o 1,5 l

**37.03.001**  
**BIRRA**

**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- Anidride carbonica: <20 mg/l +/-3%
- R.S.R.: < 11 +/-3%
- Grado alcolico > 4,5 % vol

**Confezionamento:**

- confezione in lattina da 330 ml;

**39.01.001**  
**SEMILAVORATI E PREP. GASTRONOMICHE**

**LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI DEGLI ALIMENTI**

Relativamente a materie prime, semilavorati (**preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione**) o **preparazioni gastronomiche pronte al consumo**, i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge", sono da ritenersi cogenti e reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati gli altri valori, da intendersi "valori di letteratura".

<b>CATEGORIA</b>	<b>PARAMETRO</b>	<b>VALORE LIMITE</b>	<b>UNITA' DI MISURA</b>
<b>ACQUA</b>			
Acqua minerale in bottiglia	Spore di Clostridi solfitoriduttori	assenti	ufc/100ml
<b>BEVANDE</b>			
Bibite analcoliche	Conta delle colonie a 30°C	200	ufc/g

Bibite analcoliche	Coliformi fecali	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Bibite analcoliche	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Muffe	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Escherichia coli	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Coliformi totali	10	ufc/g
Bibite analcoliche	Lieviti	10	ufc/g
Succhi di frutta	Conta delle colonie a 30°C	1.000	ufc/g
Succhi di frutta	Muffe	10	ufc/g
Succhi di frutta	Lieviti	10	ufc/g
<b>CARNE, PRODOTTI CARNEI E PREPARAZIONI A BASE DI CARNE</b>			
<b>PRODOTTI COTTI</b>			
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Conta delle colonie a 30°C	30.000	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Enterococchi	50	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Muffe	10	ufc/g
Mortadella, wurstel, zampone e cotechino	Coliformi totali	100	ufc/g
Prosciutto cotto	Enterococchi	50	ufc/g
Prosciutto cotto	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Prosciutto cotto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Prosciutto cotto	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
<b>PRODOTTI CRUDI</b>			
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Clostridi solfito riduttori	50	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Carne cruda refrigerata tagli o porzioni	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
Carne macinata	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Enterococchi	1.000	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Prosciutto crudo, speck, pancetta, coppa e bresaola	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Salame	Enterococchi	500	ufc/g
Salame	Staphylococcus aureus	500	ufc/g
Salame	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Salsiccia	Enterococchi	5.000	ufc/g
Salsiccia	Coliformi totali	5.000	ufc/g

<b>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI</b>			
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Enterococchi	100	ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Polpettoni, polpette e ripieni a base di carne	Coliformi totali	100	ufc/g
<b>CEREALI, DERIVATI, PASTE E PRODOTTI DA FORNO</b>			
<b>CEREALI</b>			
Cereali	Muffe	10.000	ufc/g
Cereali	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Cereali	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Cereali	Coliformi totali	10.000	ufc/g
Cereali	Lieviti	10.000	ufc/g
<b>FARINE</b>			
Farine di grano duro o di grano tenero	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Muffe	10.000	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Coliformi totali	10	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Lieviti	10.000	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
Farine di grano duro o di grano tenero	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Farine di grano duro o di grano tenero	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
<b>PASTE</b>			
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Enterococchi	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Escherichia coli	10	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Muffe	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Coliformi totali	10.000	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Lieviti	100	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste all'uovo artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Enterococchi	100	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Escherichia coli	10	ufc/g

Paste all'uovo industriali secche	Muffe	10	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Lieviti	10	ufc/g
Paste all'uovo industriali secche	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste all'uovo industriali secche	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Clostridiumperfringens	10	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Escherichia coli	50	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Paste farcite artigianali fresche non confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Clostridiumperfringens	1.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Escherichia coli	50	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Muffe	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Lieviti	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Enterococchi	100	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Paste farcite industriali fresche confezionate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate	Enterococchi	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Muffe	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate	Coliformi totali	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Lieviti	100	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Escherichia coli	assenti	ufc/25g
Paste farcite precotte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	300.000	ufc/g
Paste farcite precotte surgelate	Clostridiumperfringens	30	ufc/g
Paste farcite surgelate da cuocere	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
<b>PRODOTTI DA FORNO NON FARCITI</b>			
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers,	Muffe	100	ufc/g

grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches			
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Conta delle colonie a 30°C	5.000	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Escherichia coli	10	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Coliformi totali	300	ufc/g
Pane, pane grattugiato, crackers, grissini, fette biscottate, torte, biscotti secchi e brioches	Lieviti	100	ufc/g
<b>PRODOTTI DA FORNO FARCITI CON CREMA</b>			
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Escherichia coli	assenti	ufc/g
Torte, crostate, pasticcini e brioches	Staphylococcusaureus	100	ufc/g
<b>LATTE, DERIVATI E PRODOTTI CON LATTE COME INGREDIENTE PRINCIPALE</b>			
<b>BURRO</b>			
Burro	Conta delle colonie a 30°C	30.000	ufc/g
Burro	Muffe	10.000	ufc/g
Burro	Lieviti	10.000	ufc/g
<b>DESSERT A BASE DI LATTE</b>			
Budini	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Budini	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Budini	Coliformi totali	5	ufc/g
Gelati	Staphylococcusaureus	100	ufc/g
Gelati	Conta delle colonie a 30°C	500.000	ufc/g
Gelati	Coliformi totali	100	ufc/g
<b>FORMAGGIO</b>			
Formaggio grattugiato	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Formaggio grattugiato	Muffe	1.000	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	100.000	ufc/g
Formaggio molle da latte pastorizzato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Formaggio stagionato da latte crudo	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Formaggio stagionato da latte crudo	Coliformi totali	100.000	ufc/g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Formaggio stagionato da latte pastorizzato	Coliformi totali	1.000	ufc/g
<b>LATTE</b>			
Latte in polvere per la prima infanzia	Muffe	10	ufc/g
Latte in polvere per la prima infanzia	Lieviti	10	ufc/g

<b>LATTE CON AGGIUNTA DI FERMENTI</b>			
Yogurt	Muffe	100	ufc/g
Yogurt	Coliformi totali	5	ufc/g
Yogurt	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Yogurt	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Yogurt	Lieviti	100	ufc/g
Yogurt	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Yogurt	Lattobacilli	> 1.000.000	ufc/g
Yogurt	Streptococcus thermophilus	5.000.000	ufc/g
<b>PANNA E BESCIAMELLA</b>			
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Panna pastorizzata e UHT, besciamella	Coliformi totali	5	ufc/g
<b>PESCE E PRODOTTI ITTICI</b>			
<b>PRODOTTI ITTICI FRESCHI</b>			
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
<b>PRODOTTI ITTICI COTTI</b>			
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Conta delle colonie a 30°C	500.000	ufc/g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Coliformi fecali	100	ufc/g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Enterococchi	100	ufc/g
Crostacei e molluschi cotti pronti al consumo	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Conta delle colonie a 30°C	500.000	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Coliformi fecali	100	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Escherichia coli	100	ufc/g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Crostacei e molluschi eduli lamellibranchi cotti	Staphylococcus aureus	1.000	ufc/g
<b>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</b>			
Molluschi eduli lamellibranchi	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Molluschi eduli lamellibranchi	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Molluschi eduli lamellibranchi	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Molluschi eduli lamellibranchi	Escherichia coli	10	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Coliformi totali	1.000	ufc/g
Pesci, crostacei e molluschi crudi interi o porzioni	Escherichia coli	100	ufc/g
Prodotti a base di pesce	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g

Prodotti a base di pesce	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Prodotti a base di pesce	Escherichia coli	100	ufc/g
Prodotti a base di pesce	Coliformi totali	3.000	ufc/g
<b>PRIMI PIATTI</b>			
<b>PRIMI PIATTI COTTI</b>			
Pasta o riso conditi	Muffe	100	ufc/g
Pasta o riso conditi	Lieviti	100	ufc/g
Pasta o riso conditi	Enterococchi	10	ufc/g
<b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA</b>			
<b>PRODOTTI COTTI</b>			
Ravioli, cannelloni e lasagne	Enterococchi	50	ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Staphylococcusaureus	50	ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Escherichia coli	10	ufc/g
Ravioli, cannelloni e lasagne	Coliformi totali	100	ufc/g
<b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA VARI</b>			
Gelatina	Conta delle colonie a 30°C	50.000	ufc/g
Gelatina	Enterococchi	50	ufc/g
Gelatina	Staphylococcusaureus	50	ufc/g
Gelatina	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Gelatina	Coliformi totali	50	ufc/g
<b>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CONTENENTI UOVA</b>			
Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Staphylococcusaureus	10	ufc/g
Maionese, insalate di pollo o pesce con maionese, insalata russa, insalata di riso, vitello tonnato	Escherichia coli	10	ufc/g
<b>PRODOTTI MULTINGREDIENTI CRUDI</b>			
Involtoni di prosciutto	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Involtoni di prosciutto	Enterococchi	100	ufc/g
Involtoni di prosciutto	Staphylococcusaureus	50	ufc/g
Involtoni di prosciutto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Involtoni di prosciutto	Coliformi totali	100	ufc/g
Macedonia	Conta delle colonie a 30°C	5.000	ufc/g
Macedonia	Staphylococcusaureus	50	ufc/g
Macedonia	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Macedonia	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Macedonia	Muffe	10	ufc/g
Macedonia	Escherichia coli	10	ufc/g
Macedonia	Coliformi totali	300	ufc/g
Macedonia	Lieviti	10	ufc/g
Pesto	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Pesto	Enterococchi	50	ufc/g
Pesto	Staphylococcusaureus	50	ufc/g

Pesto	Escherichia coli	100	ufc/g
Pesto	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Pesto	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Pesto	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Pesto	Coliformi totali	2.000	ufc/g
Salsa al pomodoro	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Salsa al pomodoro	Enterococchi	100	ufc/g
Salsa al pomodoro	Staphylococcus aureus	50	ufc/g
Salsa al pomodoro	Escherichia coli	10	ufc/g
Salsa al pomodoro	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Salsa al pomodoro	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Salsa al pomodoro	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Salsa al pomodoro	Coliformi totali	100	ufc/g
Salsa verde	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Salsa verde	Enterococchi	1.000	ufc/g
Salsa verde	Staphylococcus aureus	100	ufc/g
Salsa verde	Escherichia coli	100	ufc/g
Salsa verde	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Salsa verde	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Salsa verde	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Salsa verde	Coliformi totali	2.000	ufc/g
<b>PRODOTTI DI GASTRONOMIA SURGELATI A BASE DI PESCE</b>			
Alimenti surgelati precucinati	Conta delle colonie a 30°C	300.000	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Escherichia coli	10	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Alimenti surgelati precucinati	Clostridi solfito riduttori	30	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Coliformi totali	3.000	ufc/g
Alimenti surgelati precucinati	Staphylococcus aureus	10	ufc/g
<b>PRODOTTI NERVINI</b>			
<b>CAFFE', THE, CACAO E CIOCCOLATO</b>			
Cacao magro	Conta delle colonie a 30°C	5.000	ufc/g
Cacao magro	Muffe	10	ufc/g
Cacao magro	Lieviti	10	ufc/g
Cacao magro	Coliformi totali	assenti	ufc/25g
Cacao magro	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Cacao magro	Escherichia coli	assenti	ufc/25g
Cacao magro	Enterobatteriacee	10	ufc/g
Cioccolato	Conta delle colonie a 30°C	2.000	ufc/g
Cioccolato	Muffe	10	ufc/g
Cioccolato	Lieviti	10	ufc/g
Cioccolato	Coliformi totali	assenti	ufc/25g
Cioccolato	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Cioccolato	Escherichia coli	assenti	ufc/25g
Cioccolato	Enterobatteriacee	10	ufc/g
The in bustina	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
The in bustina	Muffe	100	ufc/g
The in bustina	Lieviti	100	ufc/g
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI</b>			
<b>CONSERVE</b>			
Marmellata e confettura	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Marmellata e confettura	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Marmellata e confettura	Muffe	10	ufc/g

Marmellata e confettura	Lieviti	10	ufc/g
<b>PRODOTTI CRUDI</b>			
Verdure pronte al consumo	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Enterococchi	1.000	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Staphylococcusaureus	100	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Escherichia coli	100	ufc/g
Verdure pronte al consumo	Coliformi totali	2.000	ufc/g
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI COTTI</b>			
Verdure precotte surgelate	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Verdure cotte	Staphylococcusaureus	50	ufc/g
Verdure cotte	Clostridi solfito riduttori	10	ufc/g
Verdure cotte	Enterococchi	200	ufc/g
Verdure cotte	Escherichia coli	10	ufc/g
Verdure cotte	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Verdure cotte	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Verdure cotte	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Verdure cotte	Coliformi totali	200	ufc/g
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI LAVORATI</b>			
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Conta delle colonie a 30°C	5.000.000	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di produzione)	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di consumo)	Conta delle colonie a 30°C	50.000.000	ufc/g
Insalata IV gamma (fase di consumo)	Coliformi fecali	1.000	ufc/g
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI</b>			
Patate prefritte surgelate	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Escherichia coli	100	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Listeria monocytogenes	10	ufc/g
Patate prefritte surgelate	Coliformi totali	500	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	100	ufc/g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp	assenti	ufc/25g
Prodotti elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	3.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Escherichia coli	1.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Listeria monocytogenes	100	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Coliformi totali	3.000	ufc/g
Vegetali semplici surgelati	Conta delle colonie a 30°C	1.000.000	ufc/g
<b>PRODOTTI VARI</b>			
<b>MIELE</b>			
Miele	Muffe	100	ufc/g
<b>PRODOTTI PER L'INFANZIA</b>			

Omogeneizzati e liofilizzati	Conta delle colonie a 30°C	10.000	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Staphylococcusaureus	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Listeria monocytogenes	assente	ufc/25g
Omogeneizzati e liofilizzati	Clostridi solfito riduttori	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Bacillus cereus presunto	100	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Escherichia coli	10	ufc/g
Omogeneizzati e liofilizzati	Coliformi totali	100	ufc/g
<b>UOVA E OVOPRODOTTI</b>			
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Staphylococcusaureus	10	ufc/g
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Uova pastorizzate liquide, uova in polvere	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g
Uova sode	Staphylococcusaureus	10	ufc/g
Uova sode	Coliformi totali	1.100	ufc/g
Uova sode	Conta delle colonie a 30°C	100.000	ufc/g

### **1.3 Sezione I - Calendario dei prodotti ortofrutticoli freschi**

#### **Calendario dei prodotti orticoli freschi**

#### **GENNAIO**

Broccoli, Cardi, Cavoli, Cime di rape, Indivia, Patate, Radicchi, Rape.

#### **FEBBRAIO**

Carciofi, Cardi, Carote, Cavoli, Cime di rape, Finocchi, Indivia, Patate, Radicchi, Spinaci.

#### **MARZO**

Bietole, Carciofi, Carote, Cavoli, Indivia, Lattughe, Patate, Radicchi, Spinaci.

#### **APRILE**

Asparagi, Bietole, Carciofi, Carote, Cicorie, Indivia, Lattughe, Patate, Spinaci.

#### **MAGGIO**

Asparagi, Bietole, Carciofi, Carote, Cicorie, Fagiolini, Lattughe, Patate, Piselli, Zucchine,

#### **GIUGNO**

Asparagi, Bietole, Carote, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Lattughe, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Radicchi, Zucchine.

#### **LUGLIO**

Bietole, Carote, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Lattughe, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Porri, Radicchi, Zucchine.

#### **AGOSTO**

Bietole, Carote, Cavolfiore, Cavoli, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Lattughe, Melanzane, Patate, Peperoni, Piselli, Pomodori, Porri, Radicchi, Zucchine.

#### **SETTEMBRE**

Bietole, Broccoli, Carote, Cavoli, Cavolfiore, Cetrioli, Cicorie, Fagiolini, Lattughe, Patate, Peperoni, Pomodori, Porri, Radicchi, Spinaci, Zucca, Zucchine.

#### **OTTOBRE**

Bietole, Broccoli, Cardi, Cavoli, Cavolfiore, Cicorie, Cime di rape, Carote, Finocchi, Indivia, Lattughe, Patate, Pomodori, Porri, Radicchi, Rape, Spinaci, Zucca, Zucchine.

#### **NOVEMBRE**

Bietole, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavoli, Cavolfiore, Cicorie, Cime di rape, Finocchi, Indivia, Lattughe, Patate, Porri, Radicchi, Rape, Spinaci, Zucca.

#### **DICEMBRE**

Bietole, Broccoli, Carciofi, Cardi, Carote, Cavoli, Cavolfiore, Cicorie, Cime di rape, Finocchi, Indivia, Patate, Porri, Rape, Spinaci.

### **CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI**

#### **GENNAIO**

Arance, Clementine, Mandarini, Mele.

#### **FEBBRAIO**

Arance, Clementine, Mandarini, Mele.

#### **MARZO**

Arance, Mandarini, Mele.

#### **APRILE**

Arance, Mele.

#### **MAGGIO**

Albicocche, Arance, Ciliegie, Fragole.

#### **GIUGNO**

Albicocche, Arance, Ciliegie, Fragole, Pesche.

#### **LUGLIO**

Albicocche, Anguria, Fragole, Melone, Pere, Pesche, Prugne.

#### **AGOSTO**

Anguria, Albicocche, Melone, Pere, Pesche, Prugne, Uva.

#### **SETTEMBRE**

Kiwi, Mele, Pere, Pesche, Prugne, Uva.

#### **OTTOBRE**

Kiwi, Mele, Pere, Uva.

#### **NOVEMBRE**

Arance, Clementine, Kiwi, Mandarini, Mele, Pere.

#### **DICEMBRE**

Arance, Clementine, Mandarini, Mele.