

### 3.3 - ASPETTI MERCEOLOGICI

CARNI BOVINE E SUINE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Le carni di bovino e suino devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94;</li> <li>• essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;</li> <li>• rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000);</li> <li>• riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura (se richiesto nel capitolato);</li> <li>• riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili;</li> <li>• essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate (+3°C per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul> <p><b>Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE: <ul style="list-style-type: none"> <li>• categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine);</li> <li>• conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono);</li> <li>• copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti - sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).</li> </ul> </li> </ul> <p><b>Carni di vitello:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato nella ristorazione scolastica</li> <li>• carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello"</li> </ul> <p><b>Eventuali richieste aggiuntive</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione origine italiana</li> <li>• Zootecnica biologica</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>documentazione commerciale</b> di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 286/94 che identifica lo stabilimento di spedizione;</li> <li>• presenza del <b>bollo sanitario</b> (a inchiostro sulle carni non disossate - su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate);</li> <li>• l'<b>etichetta</b> deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del d.lgs.286/94;</li> <li>- la ragione sociale e la sede dello stabilimento;</li> <li>- il peso netto;</li> <li>- la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio);</li> <li>- la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza;</li> <li>- il lotto di produzione (se necessario);</li> </ul> </li> <li>• per le <b>carni bovine</b> deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta: <ul style="list-style-type: none"> <li>- un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;</li> <li>- il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni;</li> <li>- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento;</li> <li>- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale;</li> <li>- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;</li> </ul> </li> <li>• <b>modalità di trasporto</b>; verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° al cuore della carne;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);</li> <li>- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate);</li> <li>- se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento;</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni</b>;</li> <li>• <b>caratteri organolettici</b>: <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anormali;</li> <li>- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;</li> <li>- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate;</li> </ul> </li> <li>• <b>caratteristiche tecniche</b> dei tagli sottovuoto: <ul style="list-style-type: none"> <li>- peso;</li> <li>- diametri trasversali;</li> <li>- % grasso di copertura.</li> </ul> </li> </ul> <p>• il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni</p>

CARNI AVICOLE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97;</li> <li>• essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90;</li> <li>• se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate;</li> <li>• se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate; evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale");</li> <li>• essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>documentazione commerciale di accompagnamento:</b> deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe;</li> <li>• <b>presenza del bollo sanitario</b>(bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);</li> <li>• <b>etichettatura</b> deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta;</li> <li>• <b>modalità di trasporto;</b> verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° a cuore della carne;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> <li>- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomali;</li> <li>- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto;</li> <li>- perfettamente spennate e spiunate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature;</li> <li>- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.</li> </ul> </li> </ul>

CARNI DI CONIGLIO	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Le carni di coniglio devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92;</li> <li>• essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate;</li> <li>• essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>documentazione commerciale di accompagnamento:</b> deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;</li> <li>• <b>presenza del bollo sanitario</b>(bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi);</li> <li>• <b>etichettatura:</b> deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 può far parte di una etichetta distinta;</li> <li>• <b>modalità di trasporto;</b> verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° a cuore della carne;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente);</li> <li>- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomali;</li> <li>- carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli;</li> <li>- assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.</li> </ul> </li> </ul>

## CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98);</li> <li>• essere confezionate;</li> <li>• rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine;</li> <li>• essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate, i + 4°C per le altre preparazioni di carne e i -18°C per le preparazioni di carni surgelate;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>documentazione commerciale di accompagnamento:</b> deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 309/98 che identifica lo stabilimento di spedizione;</li> <li>• <b>bollatura sanitaria:</b> la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 309/98;</li> <li>• <b>etichettatura:</b> deve riportare , la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine;</li> <li>• <b>sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine.</b> Deve essere indicato: <ul style="list-style-type: none"> <li>- un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono;</li> <li>- il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni;</li> <li>- lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate;</li> <li>- lo Stato membro o il Paese terzo di nascita;</li> <li>- gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso;</li> </ul> </li> <li>• <b>modalità di trasporto;</b> verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° a cuore del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature);</li> <li>- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto.</li> </ul> </li> </ul>

### NOTE

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.
- Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie purché ubicate nelle immediate vicinanze ed in possesso di autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Tale possibilità non è invece consentita per le forniture di carni macinate e preparazioni di carne, che devono comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 309/98.
- Prodotti a base di carne: prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.
- Preparazioni di carni: le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca; ad esempio spiedini, rolate, "tasche" ripiene, purché crudi.

## PRODOTTI A BASE DI CARNE

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>I prodotti a base di carne devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs. 537/92.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>documentazione commerciale di accompagnamento:</b> deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione;</li> <li>• presenza del <b>bollo sanitario</b> sul prodotto o sulla confezione;</li> <li>• <b>etichettatura:</b> deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione;</li> </ul>
<p><b>I prodotti interi cotti (prosciutto e spalla cotta) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti";</li> <li>• essere confezionati sotto vuoto;</li> <li>• rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;</li> <li>• contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;</li> <li>• essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante;</li> <li>• prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;</li> <li>• essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>modalità di trasporto;</b> verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto (così come indicata dal produttore);</li> <li>- T° dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di rammollimenti;</li> <li>- assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto;</li> <li>- possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio;</li> <li>- corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e wurstel) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere confezionati sotto vuoto;</li> <li>• non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;</li> <li>• rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica;</li> <li>• contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;</li> <li>• essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante;</li> <li>• prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;</li> <li>• essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto. Verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto (così come indicata dal produttore);</li> <li>- T° dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di rammollimenti;</li> <li>- assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.</li> </ul> </li> </ul>



## PRODOTTI A BASE DI CARNE

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa e 45 giorni per la bresaola);</li> <li>• non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;</li> <li>• contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;</li> <li>• se in tranci o disossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione;</li> <li>• non presentare muffe in eccesso sul budello;</li> <li>• non presentare muffe non caratteristiche sul budello;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomale;</li> <li>- presenza limitata di muffe tipiche sul budello;</li> <li>- assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Gli insaccati stagionati (salami) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica;</li> <li>• non essere prodotti con utilizzo di budello bovino;</li> <li>• contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;</li> <li>• se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione;</li> <li>• non presentare muffe in eccesso sul budello;</li> <li>• non presentare muffe non caratteristiche sul budello.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni;</li> <li>- assenza di rammollimenti, spaccature, filamentosità dell'impasto;</li> <li>- presenza limitata di muffe tipiche sul budello;</li> <li>- assenza muffe sulle eventuali superfici di taglio.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Gli insaccati non stagionati (salsicce, salamelle, ecc.) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie;</li> <li>• non essere prodotte con utilizzo di budello bovino;</li> <li>• contenere nitrati e/o nitriti secondo i limiti di legge;</li> <li>• essere confezionati ed essere conservati a temperatura non superiore a + 4°C;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Le paste farcite a base di carne devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva;</li> <li>• essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a + 75° C per 30 secondi o essere stabilizzate con un trattamento di essiccazione (umidità relativa &lt; 12.5%);</li> <li>• nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C;</li> <li>• rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di muffe.</li> </ul> </li> </ul>

## PRODOTTI ITTICI

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>I prodotti ittici devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92;</li> <li>• essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002;</li> <li>• se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni;</li> <li>• se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul> <p><b>Il pesce deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato;</li> <li>• essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.</li> </ul> <p><b>I molluschi devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti;</li> </ul> <p><b>I crostacei devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pervenire cotti e in confezioni originali.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Presenza del <b>bollo sanitario</b> sui prodotti o sulla confezione o sul documento commerciale di accompagnamento;</li> <li>• <b>etichettatura</b>: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione (se necessario);</li> <li>• <b>modalità di trasporto</b>; verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto e presenza adeguata glassatura per i prodotti che lo richiedano;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> <li>- autorizzazione sanitaria dell'automezzo;</li> <li>- condizioni di pulizia dell'automezzo;</li> <li>- corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni</b>;</li> <li>• <b>caratteri organolettici</b>: <ul style="list-style-type: none"> <li>- stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale);</li> <li>- assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni;</li> <li>- assenza di colorazioni anomale e di muffe;</li> <li>- assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>I prodotti panati devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere presentati surgelati in confezioni originali;</li> <li>• rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica;</li> <li>• essere privi di residui di pelle, squame, spine.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caratteri organolettici</b>: <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di colorazioni anomale e di muffe;</li> <li>- assenza di macchie di sangue;</li> <li>- assenza di residui di pelle, squame, spine;</li> </ul> </li> <li>• <b>verifica del rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica</b>.</li> </ul>
<p><b>Le conserve (tonno in scatola) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;</li> <li>• essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva;</li> <li>• rispettare il rapporto olio/tonno definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Caratteri organolettici</b>: <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine;</li> </ul> </li> <li>• <b>verifica dell'assenza di deformazioni, di bombaggi o di ammaccature delle confezioni</b>.</li> </ul>

## UOVA E OVOPRODOTTI

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato;</li> <li>• essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari;</li> <li>• appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura;</li> <li>• avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna;</li> <li>• essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>corretta etichettatura;</b></li> <li>• <b>vita residua del prodotto;</b></li> <li>• <b>verifica della categoria di peso;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza odori, rotture, incrinature, imbrattamenti;</li> </ul> </li> <li>• <b>stato di freschezza</b> (consistenza albume e tuorlo, dimensioni camera d'aria).</li> </ul>
<p><b>Gli ovoprodotti devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del d.lgs. 65/93);</li> <li>• essere confezionati;</li> <li>• essere conservati in modo che la temperatura intera non superi: <ul style="list-style-type: none"> <li>+ 4°C per i prodotti refrigerati,</li> <li>- 12°C per i prodotti congelati,</li> <li>- 18°C per i prodotti surgelati;</li> </ul> </li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Presenza del bollo sanitario</b> sulla confezione;</li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>corretta etichettatura;</b></li> <li>• <b>modalità di trasporto;</b> verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> </ul> </li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori anomali.</li> </ul> </li> </ul>

## LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Il latte deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97;</li> <li>• avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione;</li> <li>• essere confezionato;</li> <li>• essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato;</li> <li>• avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Presenza del bollo sanitario</b> sulla confezione</li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni</b></li> <li>• <b>corretta etichettatura</b></li> <li>• <b>vita residua del prodotto</b></li> <li>• <b>modalità di trasporto</b> del latte pastorizzato; verificare: <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>I prodotti a base di latte devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Documentazione commerciale di accompagnamento:</b> deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione;</li> <li>• <b>presenza del bollo sanitario</b> sul prodotto o sulla confezione;</li> <li>• <b>etichettatura:</b> deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.</li> </ul>

## LATTE E PRODOTTI DERIVATI

Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere confezionati in monoporzioni;</li> <li>• contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a <math>10^8</math> per gr. sia per <i>Str. thermophilus</i> sia per <i>L. bulgaricus</i> al momento della consegna;</li> <li>• essere privi di additivi;</li> <li>• essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;</li> <li>• rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> <li>- integrità degli imballaggi e delle confezioni;</li> </ul> </li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di muffe e lieviti.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>Il burro deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere confezionato;</li> <li>• essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato);</li> <li>• aver subito un processo di pastorizzazione;</li> <li>• essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di muffe;</li> <li>- perfetta emulsione della fase acquosa.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italico, ecc.) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• se non consegnati in forme intere, essere confezionati;</li> <li>• essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;</li> <li>• rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica;</li> <li>• presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto (per i prodotti per i quali sia indicata una temperatura di conservazione);</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori, sapori e colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta;</li> <li>- assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere prodotti con latte pastorizzato;</li> <li>• essere confezionati in monoporzioni;</li> <li>• essere privi di additivi;</li> <li>• essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C;</li> <li>• rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto;</li> <li>• avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di occhiature;</li> <li>- consistenza caratteristica del prodotto;</li> <li>- assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).</li> </ul> </li> </ul>
<p><b>I formaggi grattugiati devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere ottenuti da formaggi duri stagionati;</li> <li>• essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto;</li> <li>• nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto;</li> <li>• essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Modalità di trasporto; verificare:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- T° del prodotto;</li> <li>- T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente);</li> </ul> </li> <li>• <b>integrità degli imballaggi e delle confezioni;</b></li> <li>• <b>caratteri organolettici:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- assenza di odori, sapori o colorazioni anomale;</li> <li>- assenza di muffe;</li> <li>- assenza di corpi estranei.</li> </ul> </li> </ul>



PANE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98.</p> <p><b>Il pane fornito deve:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere fresco e completamente cotto;</li> <li>• di pezzatura non superiore a 60 grammi;</li> <li>• possibilmente singolarmente preconfezionato;</li> <li>• prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi: <ul style="list-style-type: none"> <li>⇒ Pane di tipo 00</li> <li>⇒ Pane di tipo 0</li> <li>⇒ Pane di tipo 1</li> <li>⇒ Pane di tipo integrale</li> </ul> </li> <li>• Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.</li> <li>• Pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano.</li> <li>• Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.</li> </ul>	<p>La distinta di accompagnamento su cui devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.</p>
GRISSINI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>I grissini forniti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• preconfezionati in piccole unità;</li> <li>• preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale.</li> </ul>	<p>L'etichettatura.</p>
CRACKERS - FETTE BISCOTTATE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Dovranno essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• preconfezionati;</li> <li>• preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto.</li> </ul>	<p>L'etichettatura.</p>
PASTA	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p><b>Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;</li> <li>• essere prodotte nei seguenti tipi: <ul style="list-style-type: none"> <li>- pasta secca di semola o di semolato di grano duro;</li> <li>- pasta secca o fresca all'uovo;</li> <li>- pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;</li> <li>- pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti.</li> </ul> </li> <li>• Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La presenza sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne del prescritto bollo sanitario.</li> <li>• Il mantenimento delle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a + 10°C).</li> <li>• L'integrità delle confezioni e le date di scadenza o di T.M.C..</li> </ul> <p>L'etichettatura.</p>
RISO	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Conforme alla legge n. 325 del 18-3-58, il <b>riso</b> deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere di tipo raffinato, integrale o parboiled;</li> <li>• appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato: <ul style="list-style-type: none"> <li>- gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino;</li> <li>- varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone;</li> </ul> </li> <li>• essere posto in preconfezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrità delle confezioni;</li> <li>• etichettatura.</li> </ul>

<b>GNOCCHI</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso.</li> <li>• Preparati con almeno l'80% di patate.</li> <li>• Senza additivi alimentari aggiunti.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrità delle confezioni, etichettatura e scadenza;</li> <li>• T° di conservazione, possibilmente non superiore a +4°C.</li> </ul>
<b>OLI VEGETALI</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo.</li> <li>• Rappresentati dalle seguenti categorie: <ul style="list-style-type: none"> <li>- olio extra vergine di oliva di produzione nazionale;</li> <li>- olio di semi di arachide o di mais;</li> <li>- olio di oliva.</li> </ul> </li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentazione commerciale di accompagnamento ed etichettatura.</li> </ul>
<b>LEGUMI SECCHI</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
<p>I legumi secchi dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie);</li> <li>• essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo;</li> <li>• non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrità delle preconfezioni ed etichettatura.</li> </ul>
<b>PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
<p>Dovranno essere preparati:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• con impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale;</li> <li>• senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti;</li> <li>• con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;</li> <li>• preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;</li> <li>• senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Integrità delle preconfezioni ed etichettatura.</li> </ul>
<b>PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
<p>Dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione;</li> <li>• appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria;</li> <li>• la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo;</li> <li>• essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate.</li> <li>• Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti.</li> <li>• Provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni.</li> <li>• I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92.</li> <li>• I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 ed successive integrazioni.</li> <li>• Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Documentazione commerciale di accompagnamento;</li> <li>• le condizioni di conservazione con riferimento particolare all'assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti, ed altri guasti;</li> <li>• certificazione dei prodotti da agricoltura biologica;</li> <li>• etichettatura prodotti da agricoltura biologica.</li> </ul>

<b>SALE ALIMENTARE COMUNE</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>• Conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106.</li> <li>• Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Etichettatura.</li> </ul>
<b>ALIMENTI SURGELATI</b>	
<b>Cosa richiedere</b>	<b>Cosa controllare</b>
Dovranno: <ul style="list-style-type: none"> <li>• essere conformi alla legge 27/1/68, n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e succ. modifiche;</li> <li>• essere in confezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• T° di conservazione (- 18°C).</li> <li>• Integrità delle confezioni.</li> <li>• Etichettatura.</li> </ul>







# CITTÀ DI CUORGNE

Provincia di Torino

SETTORE AMMINISTRATIVO

SERVIZIO AFFARI GENERALI

Ufficio Istruzione e Politiche Sociali

## INTEGRAZIONE TABELLE DIETETICHE A SEGUITO VARIAZIONE MENU' FEBBRAIO 2011

### GRAMMATURE PRIMI PIATTI

#### PASSATO DI ZUCCA CON RISO/CROSTINI

CROSTINI	50	60	70
invariati i restanti ingredienti			

### GRAMMATURE SECONDI PIATTI

#### SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE

Petto di pollo	80	100	120
Olio	5	5	5
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Limone/buccia e sugo	q.b.	q.b.	q.b.
Gusti (carote, sedano, cipolle, ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.

\*\*\*\*\*

