

- AZIENDA SANITARIA DI FIRENZE

**CARATTERISTICHE TECNICO MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE  
ALIMENTARI PER LA RISTORAZIONE ASF**

- **Indice generale**

|   |   |    |
|---|---|----|
| - | Caratteristiche della merce .....       | 3  |
| - | PANE.....                               | 3  |
| - | SPIANATA O FOCACCIA SALATA.....         | 5  |
| - | FARINA BIANCA.....                      | 5  |
| - | PURE' in FIOCCHI .....                  | 5  |
| - | FARINA DI MAIS.....                     | 5  |
| - | PASTA.....                              | 5  |
| - | GNOCCHI DI PATATE PRECONFEZIONATI.....  | 6  |
| - | RISO.....                               | 7  |
| - | LEGUMI SECCHI.....                      | 7  |
| - | OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE:.....        | 8  |
| - | OLIO DI SEMI DI ARACHIDE.....           | 8  |
| - | BURRO.....                              | 9  |
| - | ACETO BIANCO:.....                      | 9  |
| - | SALE.....                               | 9  |
| - | SPEZIE ED AROMI.....                    | 10 |
| - | CARNI.....                              | 10 |
| - | CARNE BOVINA FRESCA:.....               | 12 |
| - | CARNE BOVINA CONGELATA:.....            | 12 |
| - | PRODOTTI AVICOLI.....                   | 13 |
| - | SUINO MAGRONE FRESCO.....               | 14 |
| - | SALUMI E INSACCATI.....                 | 15 |
| - | PRODOTTI ITTICI.....                    | 17 |
| - | TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA..... | 18 |
| - | LATTE.....                              | 19 |

|   |   |    |
|---|---|----|
| - | YOGURT.....   | 19 |
| - | FORMAGGI.....   | 19 |
| - | UOVA.....   | 23 |
| - | PRODOTTI ORTO FRUTTICOLI .....                                    | 24 |
| - | Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli..... | 24 |
| - | CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI.....   | 25 |
| - | VERDURA FRESCA.....   | 26 |
| - | Categorie merceologiche .....                                     | 27 |
| - | VERDURE SURGELATE- caratteristiche.....                           | 30 |
| - | FRUTTA FRESCA.....  | 32 |
| - | Categorie merceologiche.....                                      | 32 |
| - | POMODORI PELATI.....  | 35 |
| - | BEVANDE.....  | 35 |
| - | DOLCI.....  | 36 |
| - | PRODOTTI alimentari vari .....                                    | 36 |
| - | PRODOTTI DIETETICI.....   | 36 |
| - | PRODOTTI PRIMA INFANZIA.....                                      | 36 |
| - | PRODOTTI PER CELIACI.....   | 37 |
| - | PRODOTTI PER NEFROPATICI.....                                     | 37 |
| - | PRODOTTI IPOSODICI.....   | 37 |
| - | PRODOTTI PER PAZIENTI DISFAGICI.....                              | 37 |

-

## **Caratteristiche della merce**

Le caratteristiche minime degli alimenti da includere nelle forniture di cui al presente disciplinare tecnico sono di seguito individuate. Tutti i generi alimentari dovranno comunque essere di 1^ qualità, prodotti, sezionati e confezionati con le garanzie ed i requisiti previsti dalle disposizioni vigenti. Non dovranno presentare segni di deterioramento e le loro confezioni dovranno essere in perfetto stato di conservazione. Tutti i generi alimentari forniti dovranno rispettare le norme del settore alimentare previste dai regolamenti CE 852/2004 e 853/2004. Dovranno altresì, ai sensi dell'art. 59, comma 4 della Legge 23/12/99 n. 488 "Disposizioni per la formazione del bilancio annuale e pluriennale dello Stato (Legge Finanziaria 2000) provenire per quanto possibile da colture biologiche. È tassativamente vietata la fornitura di derrate alimentari che utilizzino OGM. Eventuali modificazioni alle normative citate nel presente documento, intervenute dopo la redazione dello stesso, si intendono tutte richiamate.

### **PANE**

Pane comune prodotto con farina di grano tenero per panificazione "0" o "00", seguendo le modalità di preparazione previste dall'art. 14 della Legge 580/1967, con l'aggiunta degli ingredienti previsti dall'art. 19 della stessa Legge.

Si presenta con la crosta croccante, di colore bruno dorato ed aderente alla mollica la quale dovrà essere ben porificata, con buchi più o meno uguali, né troppo grandi né troppo piccoli e soffice e pastosa.

Le farine impiegate hanno le caratteristiche di composizione relativamente al contenuto di umidità, ceneri, cellulosa e sostanze azotate previste dagli articoli 7 e 9 della Legge 580/1967 e non sono state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane sarà quello previsto dall'art. 16 della Legge 580/1967 e precisamente: pezzature fino a gr. 70: massimo 29%.

Il pane non contiene additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla Legge. Il pane fornito è garantito di produzione giornaliera e non è pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. La fornitura è garantita in recipienti idonei per il trasporto alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 e assicura l'osservazione di tutte le norme di pulizia ed igiene del caso.

In particolare si precisa che il pane:

- possiede le seguenti caratteristiche: la percentuale di glutine è del 13%, non inferiore al 12%; **la lievitazione è di tipo naturale** e non chimico; non è consentito l'impiego di additivi, né prima, né durante la panificazione.
- ben cotto ed con odore gradevole; la crosta è ben aderente alla mollica, che è soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchia, di sapore gradevole e non acida.
- fresco, cioè consegnato non oltre sei ore dalla sfornata, ma completamente raffreddato al momento della consegna. È sempre di prima cottura.
- Confezionato in filoni tipo "toscano" da Kg 1 circa, che sono affettati nella misura di 25 fette circa ed ogni filone deve essere contenuto in apposita confezione, in regola con le vigenti disposizioni in materia di imballaggi per alimenti.
- I panini e/o gli sfilatini sono di pezzatura da gr. 25 o da g 50 o da g 100
- Sarà fornito nelle seguenti pezzature:
  - pane casalingo tipo toscano o pane integrale da kg 0,5 tagliato a fette (incartato come previsto dalla normativa vigente) da gr.70/80
  - panini tipo banana incartati singolarmente da gr. 50/60

**I crostini di pane** devono essere preparati con pane non condito

**Pangrattato** deve essere conforme alla L. 04/07/67 n. 580, le confezioni devono essere integre e senza difetti, rotture e altro. Devono riportare tutte le diciture previste dal d.lgs 27/01/92 n. 109. Il prodotto deve restare indenne da infestanti, muffe, larve, parassiti, frammenti di insetti o altro.

**Prodotti da Forno (fette biscottate)** prodotte in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. 04/07/67 n. 580 e D.P.R. 23/06/93 n°283. Le confezioni devono essere chiuse riportanti tutte le indicazioni previste dal d.lgs. 27/01/92 n. 109. e devono essere esenti da difetti.

**Crackers** devono essere prodotti in conformità al D.P.R. 23/06/93 n°283, quindi possedere un tenore di umidità non superiore al 7% in peso del prodotto finito con tolleranza del 2% in valore assoluto. Le confezioni devono essere chiuse e intatte. L'alimento deve essere conforme a tutti i requisiti igienico-sanitari previsti dalla vigente legislazione. Devono essere forniti esclusivamente crackers a ridotto contenuto di sodio (iposodici)

### **Biscotti**

I biscotti prodotti con farina alimentare tipo "0" dovranno essere confezionati in bustine ermeticamente sigillate, monoporzione da g. 25/30, conformi alla vigenti disposizioni di legge in materia.

## **SPIANATA O FOCACCIA SALATA**

Prodotta con farina di tipo “1”, olio extravergine d’oliva, lievito di birra, sale marino, rosmarino.

## **FARINA BIANCA**

è di tipo “0” e/o “00”. Farine di grano tenero con le caratteristiche di composizione e qualità previste dall’art. 7 della Legge 580/1967.

La farina non contiene imbiancanti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite.

Le confezioni sono sigillate senza difetti rotture o altro e riportano tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

I prodotti sono indenni da infestanti e parassiti o larve o enti di insetti, di muffe o altri agenti infestanti.

## **PURE’ in FIOCCHI**

Deve essere di prima qualità ed in confezioni non superiori a gr.1000

## **FARINA DI MAIS**

La farina è ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato per eccesso di umidità o altra causa, non contiene parassiti animali, non è invasa da crittogame, sostanze estranee che ne alterino le caratteristiche di odore e sapore.

Le confezioni sono integre, senza difetti o rotture e riportano le indicazioni previste dalla Legge.

## **PASTA**

Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno:

- sono poste in confezioni originali chiuse all’origine dal fabbricante o dal confezionatore
- sono prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta secca di semola o semolato di grano duro;
  - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati;
  - pasta secca o fresca all’uovo, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti;

è fornita una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana. Le confezioni sono intatte e pulite ed etichettate ai sensi di Legge

le caratteristiche organolettiche sono le seguenti: aspetto uniforme ed asciutto, buona resistenza alla pressione delle dita con frattura traslucida e vitrea all'atto della rottura, buona resistenza alla cottura, dopo la quale dovrà presentarsi integra ed al "dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito nel fondo

la pasta ha inoltre buon sapore ed odore ed assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati. Non ha odore o sapore di rancido, di muffa o in ogni modo sgradevole

La pasta dovrà essere fornita in una vasta gamma di forme per garantire un'alternanza quotidiana fra pasta asciutta, minestra e semolino

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti richieste:

- tempo di cottura:
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire pulite, intatte, sigillate ed etichettate ai sensi di Legge.

### **Paste secche all'uovo: pasta corta all'uovo, tagliatelle o lasagne**

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola, come citato nell'art. 31 della Legge n° 580/1967 e successive modificazioni.

La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla legge n° 580/1967e; deve presentarsi in buono stato di conservazione (vedi pasta di semola).

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate: inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992.

La pasta dovrà essere fornita in una vasta gamma di forme per garantire un'alternanza quotidiana.

Per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti richieste:

- tempo di cottura:
- resa (aumento di peso con la cottura).

Le confezioni devono pervenire pulite, intatte, sigillate ed etichettate ai sensi di Legge.

### **GNOCCHI DI PATATE PRECONFEZIONATI**

- preconfezionati all'origine, sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliera, senza determinare avanzi di prodotto sfuso;

- prodotti con buona tecnica di fabbricazione;
- esenti da odori e sapori anomali dovuti ad inaridimento e/o ad errate tecniche di conservazione;
- esenti da additivi in genere ed in particolare da coloranti e conservanti
- Le confezioni sono intatte e pulite ed etichettate ai sensi di Legge

## **RISO**

- Tipo R. B. Parboiled
- Il riso è ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto.
- Il prodotto risulta indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.
- le confezioni sono integre e riportano l'etichettatura conforme alla vigente legislazione
- il prodotto ha umidità non superiore al 14-15%, privo di polveri minerali e privo di coloritura
- Il riso non ha odore di muffa, nè altro odore diverso da quello che gli è proprio.
- Non contiene, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, grani striati di rosso, grani rotti, corpi estranei e impurità varie. È indenne da parassiti, non contiene corpi estranei.

## **LEGUMI SECCHI**

- Si usano prodotti di diverse tipologie, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati
- esenti da aflatoossine, puliti, di pezzatura omogenea, sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali, privi di muffe, d'insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, ecc.);
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%);
- indenni da parassiti, non contengono corpi estranei
- Le confezioni sono integre e riportare l'etichettatura conforme alla vigente legislazione
- Il prodotto ha subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- **Orzo perlato**
- L'orzo deve essere di origine italiana.
- L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi di parassiti animali.

- I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino.
  - Deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580/1967 sulla lavorazione e commercio di cereali, sfarinati e paste alimentari. Il prodotto deve provenire da agricoltura biologica. Le norme di produzione sono definite dai vari regolamenti CEE e leggi nazionali e regionali.
  - Le confezioni non presentano né insudiciamento esterno né rotture. Deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge 580/1967
- Farro decorticato**
- Il farro deve essere di origine italiana.
  - Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti della Legge n. 580/1967 sulla lavorazione e commercio di cereali, sfarinati e paste alimentari.
  - Le confezioni non presentano né insudiciamento esterno né rotture. Deve essere conforme a quanto previsto dalla Legge 580/1967

#### **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE:**

- Il prodotto è alla normativa comunitaria e nazionale vigente. L'acidità espressa in acido oleico è inferiore o uguale a 1g/100g.
  - è ottenuto con spremitura a freddo;
  - non ha subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione e il filtraggio;
  - non contiene più dell'1% in peso di acidità, espressa con acido oleico
  - ha sapore gradevole e aromatico, nonché colore caratteristico secondo la provenienza;
  - è consegnato in contenitori sigillati
  - è purissimo e non alterato, sofisticato o adulterato ed è adatto ad una buona e sana alimentazione;
  - ha le seguenti caratteristiche: acidità < 0,6 ; k 268 < 0,180; perox < 12.
- E' previsto l'utilizzo di olio di oliva extra vergine in confezione dressing (bustine da circa ml. 10) per i reparti di degenza.

#### **OLIO DI SEMI DI ARACHIDE**

- E' previsto l'utilizzo di olio di semi di arachide come ausilio tecnologico.

- L'olio di semi di arachide dovrà essere ottenuto dalla pressione a freddo del seme sano e ben conservato e scelto dalla pianta erbacea di arachide e rispondente ai seguenti requisiti, nonché a tutte le leggi e regolamenti vigenti in materia:
  - essere raffinato;
  - avere un'acidità libera totale espressa in acido oleico non superiore allo 0,50%;
  - risultare di colore appena giallognolo, di sapore delicato e gradevole e di buon odore;
  - non deve presentare difetti comprovabili attraverso le ricerche normalmente usate dai laboratori chimici, secondo le caratteristiche indicate nei metodi ufficiali di analisi, né risultare miscelato con oli fluidi o con grassi di origine animale o vegetale, o colorati artificialmente.
- Il prodotto deve essere consegnato in contenitori sigillati a perdere

## **BURRO**

- Le modalità di produzione, la composizione e la qualità merceologica rispettano le norme vigenti.
- In particolare il burro non ha un contenuto in materia grassa inferiore all'80%. Il burro risulta fresco e non sottoposto a congelamento.
- Non è in alcun modo alterato, non ha gusto di rancido nè presenta alterazioni di colore sulla superficie.
- Deve essere consegnato nei reparti/RSA/SSS in monoporzioni da circa g 10 in confezione originale con ben visibile la scadenza del prodotto integro

## **ACETO BIANCO:**

- Il prodotto risponde ai requisiti dell'art. 41 del D.P.R. 162/1965, ha acidità totale, espressa in acido acetico, non inferiore al 6% e non superiore al 12%.
- Il nome di aceto o aceto di vino è riservato al prodotto ottenuto dalla fermentazione acetica del vino.
- Le etichette dei contenitori riportano quanto richiesto dalla Legge vigente.
- La composizione dell'aceto risponde ai requisiti richiesti dal D.M. 27/03/1986.

## **SALE**

- SALE IODATO FINO in confezioni da 1 kg.: il prodotto non contiene impurità e corpi estranei. E deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997, n. 106.
- L'etichettatura deve essere conforme al D.Lgs. 109/92

-

- **Preparato per brodo** o condimento

- nella forma di cubi o granulare deve essere prodotto esclusivamente con materie prime autorizzate dal Ministero della Sanità, legge 6 ottobre 1950 , n 836, D.P.R. 30 maggio 1953 n° 567 e successive modificazioni ed integrazioni
- Non dovrà contenere glutammato monosodico

**SPEZIE ED AROMI**

- Maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano.

**CARNI**

- CARNI FRESCHE

- 1- La carne non è né congelata, né scongelata, frollata, di chiara reazione acida, priva di qualsiasi reazione organolettica (colore, odore, sapore, consistenza) e/o patologica, con tutti i requisiti conformi alle vigenti normative, fra cui la legge 3/2/1961 n.4, riguardante il divieto di somministrazione di estrogeni negli animali le cui carni sono destinate all'alimentazione
- 2- La carne è di colore rosa o rosso chiaro, di consistenza soda, pastosa e di grana fine, presenta grasso di infiltrazione di colore bianco, di consistenza dura ed in giusta quantità
- 3- Le carni fresche conferite, sono trasportate conformemente alle disposizioni vigenti su automezzi idonei ed autorizzati e mantenute per tutta la durata del trasporto, ad una temperatura inferiore o uguale a +7°C
- 4- Tutte le carni sono consegnate “preconfezionate” nel rispetto del D.L. 109/1992 o “preincartate” (sottovuoto o in atmosfera protettiva) nel rispetto del D.L. 108/1992.
- 5- Le seguenti indicazioni, indelebili, facilmente visibili e chiaramente leggibili, sono riportate direttamente sugli imballaggi primari o su un'etichetta inserita o apposta in modo inamovibile:
  - Denominazione della specie e relativo taglio anatomico;
  - Stato fisico: fresco;
  - Categoria commerciale degli animali da cui le carni provengono: bovino adulto;
  - Termine minimo di conservazione, indicato chiaramente con menzione “da consumarsi preferibilmente entro”;

- Modalità di conservazione;
  - Nome o ragione sociale o marchio depositato e la sede sociale del produttore/confezionatore;
  - La sede dello stabilimento di produzione/confezionamento;
  - La riproduzione del bollo sanitario CEE che identifica il laboratorio di sezionamento (“S”) conformemente alla direttiva CEE 64/433 e successive modifiche;
  - Data di confezionamento;
  - Sull’imballaggio secondario sono fissate o stampate una o più etichette riportanti le stesse indicazioni di cui sopra;
  - Su ciascun imballaggio secondario è indicato il peso netto.
- 7- Le carni sono prive di parti non edibili: aponeurosi, tendinee, fibrose, grasso superfluo;
- 8- La carne macinata è preparata da uno stabilimento in possesso di numero di riconoscimento CEE come da D.P.R. n. 309/98. La carne, per le preparazioni che lo richiedono, è macinata nella stessa giornata d’utilizzo e proviene esclusivamente da muscolo bovino di quarto posteriore;
- 9- E’ previsto l’uso di preparazioni a base di carne già preconfezionata esistenti in commercio (ad esempio polpette surgelate / hamburger freschi, cotolette surgelate, ecc...);
- 10- sono respinte quelle confezioni sottovuoto di carne fresca nelle quali siano riscontrate:
- La perdita, anche parziale del sottovuoto per difetto di materiale o per eventuali lacerazioni dell’involucro presenti alla consegna.
  - La presenza all’interno dell’involucro di un eccessivo deposito con sierosità rosso-bruna.
- 12- La carne è tagliata a cura del fornitore ad uso o stile d’arte per i diversi modi di cottura, come richiesto dal personale delle diverse cucine; in particolare le “fettine” possono essere richieste numericamente, secondo la grammatura richiesta, perfettamente ripulite delle parti grasse e tali da rimanere morbide alla cottura.
- 
- scelta dei tagli di carne in relazione al tipo di piatto da cucinare e alla tipologia di clientela
  - caratteristiche tecniche specifiche costanti nel tempo

## **CARNE BOVINA FRESCA:**

- Le **carni di bovino** :
  - proviene da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.Lgs. 286/94. Il documento commerciale di accompagnamento riporta tutte le indicazioni previste dalle norme vigenti;
  - sono disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
  - rispettano le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg. CE 1760/2000);
  - sono conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C.
- Le **carni di bovino adulto** provengono da carcasse appartenenti alle seguenti classi, secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE:
  - Categoria: "A" (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni), oppure "E" (carcasse di altri animali femmine);
  - Conformazione: "U" (Ottima: profili nell'insieme convessi – sviluppo muscolare abbondante) o "R" (Buona: profili nell'insieme rettilinei – sviluppo muscolare buono);
  - Copertura di grasso: "2" (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali).
- Le **carni di vitello** non hanno subito azione di sostanze estrogene; la carne è di un rosso pallido, tenera, a grana fina, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo.
- Si precisa che:
  - appartiene ad animali in perfetto stato di nutrizione e di ingrassamento ed allevati esclusivamente per la mattazione, che presentino profili posteriori della coscia convessi e mai diritti o concavi;
  - i tagli sono: rosetta, scannello, lucertolo, groppa, sodo di spalla, girello;
  - per la carne da brodo saranno forniti i quarti anteriori di vitellone nei seguenti tagli: spicchio di petto, scoperchiatura, costoline, muscolo;
  - per la fornitura in tagli della carne, la confezione sarà sottovuoto.
- 

## **CARNE BOVINA CONGELATA:**

- Potranno essere usate carni bovine congelate per:

- Vitello per arrosto
- Polpette di manzo

## **PRODOTTI AVICOLI**

- Le caratteristiche dei principali prodotti sono:
  - **Polli:** di allevamento industriale, preparati a busto (D.P.R. 495/97), freschi, di classe “A”, in ottimo stato di conservazione. La carne è di colorito bianco rosa tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.
  - I polli sono di produzione nazionale ed etichettati ai sensi di Legge.
  - La merce è conservata e trasportata alla temperatura prevista di refrigerazione.
  - Non è consentito, in modo assoluto, il processo di congelazione.
  - **Petti di pollo, fuselli, cosce, sottocosse, fresche refrigerate:** soddisfano le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.
  - Provengono da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.
  - Sono conservate e trasportate a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .
  - Appartengono alla Classe “A” secondo il Reg. CEE 1906/90 e aggiornamenti.
  - Presentano caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
  - Non hanno subito azione di sostanze estrogeniche.
  - Le carni sono completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all’osso, senza essudatura né trasudato.
- Sono forniti:
  - pollo intero completamente eviscerato, senza testa e zampe (busto di pollo - peso Kg 1,2 circa);
  - coscia di pollo, con ossa o disossata (denominazione commerciale “fuso”);
  - sovracoscia di pollo;
  - petti di pollo (denominazione commerciale “filetto/fesa”);
  - spiedini costituiti da porzioni di cosce o anche di pollo .
  - Non hanno subito azione di sostanze estrogeniche.

- Le carni sono completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudato.
- **Fesa di tacchino fresca refrigerata:** maschio giovane, con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi; peso circa 5 kg., completamente disossata e senza pelle. Il gozzo è stato asportato, costituita da solo muscolo pettorale.
- Le carni sono prive di sostanze antibatteriche o anabolizzanti e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.
- Soddisfa le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.
- Proviene da allevamenti nazionali e da stabilimenti riconosciuti CEE.
- Sono conservate e trasportate a una temperatura compresa tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ .
- Le carcasse presentano la bollatura sanitaria.
- Sono forniti:
  - fettina di petto di tacchino o trancio di fesa intero (fesa di tacchino maschio);
  - tacchino per spezzatino (polpa di carne ottenuta dalla disossatura dell'anca del tacchino completamente priva di pelle, nervature, tendini e strutture ossee e cartilagine in genere)

## **SUINO MAGRONE FRESCO**

- Soddisfa le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica e presenta il marchio della visita sanitaria e di classifica.
- Proviene da stabilimenti riconosciuti e autorizzati ai sensi del D.Lgs. 286/94.
- Presenta colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa.
- È trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 327/1980, con temperature durante il trasporto tra  $-1^{\circ}\text{C}$  e  $+7^{\circ}\text{C}$ .
- Presenta caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- È in osso o in confezioni sottovuoto.
- **Tagli anatomici previsti:**
  - lombi disossati (filone) taglio "Bologna";
  - fondello;

- palla disossata;
- lombi tagliati a fettine;
- il tessuto muscolare presenta tutti i caratteri organolettici tipici della carne suina fresca (colore rosa chiaro, consistenza pastosa, tessitura compatta, grana fina) senza segni di invecchiamento, di cattiva conservazione e di alterazione patologica;
- i grassi presenti hanno colorito bianco e consistenza soda;
- sono respinti all'origine i tagli che presentano sierosità esterna unitamente a flaccidità del tessuto muscolare, segni di imbrunimento della sezione, colorito giallo-rosa slavato con evidente sierosità;
- le carni di suino provengono da animali abbattuti in stabilimenti abilitati CEE;
- i tagli presentano una percentuale di carne magra non inferiore al 50% (classi "E" ed "U" della classificazione CEE); la sezione del lombo è corrispondente esclusivamente ai muscoli che hanno per base ossea le vertebre lombari e le ultime 11 vertebre toraciche, corrispondenti ai segmenti di costole; il taglio fondello (coscia) corrisponde alla massa muscolare che ha per base ossea il femore, la tibia, la rotula, il perone;
- il taglio spalla corrisponde alla massa muscolare che ha per base ossea l'omero, la scapola, il radio e l'ulna. Le carni suine fresche hanno una vita residua superiore al 50%.

## **SALUMI E INSACCATI**

- Tutti prodotti a base di carne (salumi, insaccati, ecc.) provengono da stabilimenti autorizzati ai sensi del DLgs. 537/1992:
  - - prosciutto cotto
  - - prosciutto crudo
  - - bresaola;
  - - mortadella

### **PROSCIUTTO COTTO:**

- NON CONTIENE polifosfati
- superficie esterna asciutta e morbida, superficie di sezione rosa-opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino;
- prosciutto cotto di primissima qualità senza aggiunta di polifosfati, rivestito solo parzialmente della propria cotenna (toielettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garretto, nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%);

- nell'opera di mondataura interna del prodotto fresco si provvede all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei;
- il prodotto oggetto della fornitura proviene da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti. Deve essere ottenuto dal posteriore di un suino di peso vivo non inferiore a Kg. 120.
- ha i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra: acqua 75%, Proteine 22%, Grassi 3%
- Il prodotto non è utilizzato nel caso in cui presenti le seguenti caratteristiche:
  - intera superficie ricoperta dalla cotenna;
  - presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti;
  - rapido viraggio, dopo esposizione all'aria, del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli);
  - presenza di odori sgradevoli.

#### **PROSCIUTTO CRUDO:**

##### **Prosciutto crudo di "Parma" DOP**

- Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge 13 febbraio 1990, n° 26 e dal D.M. 15 febbraio 1993, n°253, relativi alla tutela della denominazione di origine.
- Il Riconoscimento è il Reg. CE n. 1107/96 e il Consorzio di tutela è il "Consorzio del Prosciutto crudo di Parma".
- Il prosciutto sarà ottenuto da cosce fresche di suini nazionali; deve essere di colore rosa o rossa al taglio, inframmezzato in scarsa misura dal bianco puro delle parte grasse.
- La carne deve avere sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico.
- Il periodo di stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi .
- L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58/60%.
- Il prosciutto dovrà riportare l'inconfondibile corona che contraddistingue il Prosciutto di Parma DOP che dovrà essere visibile anche se fornito come prodotto disossato in confezione sottovuoto,
- I prosciutti non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione. Il prodotto oggetto della fornitura proverrà da stabilimenti autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti.

## PRODOTTI ITTICI

- Filetti di platessa, merluzzo, palombo, nasello, trota, persico, halibut, ecc..
- Provengono da stabilimenti autorizzati ai sensi di Legge.
- I prodotti ittici surgelati si presentano all'arrivo allo stato surgelato e non hanno subito danneggiamenti per sbalzi di temperatura. I prodotti surgelati sono conformi al D.Lgs 110/92.
- Le confezioni sono quelle originali. Ogni confezione riporta un'etichettatura ai sensi D.Lgs. 109/92.
- I mezzi utilizzati per il trasporto sono idonei per quanto previsto dal D.M. 25.09.95 n° 493 e dal DLgs 110/92.
- ULTERIORI PRESCRIZIONI:
- i prodotti surgelati possiedono i requisiti di cui al D.L. 110/1992, conformi alla Legge 32/1968 e D.M. 15/06/1971;
- il prodotto non è sottoposto a trattamenti con antibiotici o antisettici, e non ha subito fenomeni di scongelamento;
- il prodotto non presenta glassatura superiore al 20% del peso totale lordo per i filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per i filetti di merluzzo. I campioni di pesce surgelato sono confezionati da un minimo di gr. 250 ad un massimo di gr. 500;
- il prodotto è conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione;
- per tutti i prodotti surgelati è assicurato il pieno rispetto della catena del freddo con divieto di scongelamento e ricongelamento. In particolare i prodotti surgelati sono contenuti in confezioni chiuse, in modo che sia garantita l'autenticità del prodotto e fatte in modo che non ne sia possibile la manomissione, senza che le confezioni risultino alterate e tali da soddisfare le condizioni previste dal citato D.L. 110/1992;
- le singole confezioni hanno caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:
  - proteggere le qualità organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
  - proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione ed impedirne la disidratazione;
- il prodotto è esente da alterazioni, sia relative al prodotto all'origine, che relative alla conservazione. È di prima scelta, selezionato, se occorre, in modo uniforme, nella pezzatura comunicata di volta in volta;

- il pesce surgelato è accompagnato da una bolla di consegna, dalla quale risulta il controllo quantitativo e la dichiarazione di ricevuta da parte degli incaricati;
  - i prodotti della pesca hanno i requisiti microbiologici riportati nella tabella ministeriale n. 81 del 21/09/78, nonché i requisiti microbiologici raccomandati da I.C.M.S.F. e proposte di Regolamento CEE;
  - sono prodotti e consegnati in confezioni originali chiuse, in conformità con le normative vigenti;
  - l'etichettatura riportata nella confezione originaria è conforme alle normative vigenti;
  - è mantenuta la catena del freddo (-18°C) anche durante il trasporto;
  - i prodotti non presentano segni comprovanti di un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali la formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
  - i prodotti non presentano alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni, ammuffimenti, fenomeni di putrefazione;
  - i filetti ed i tranci non presentano grumi di sangue, pinne o resti di pinne, spine, residui di membrane o cartilagine;
  - dopo aver portato il pesce a temperatura ambiente, le carni presentano: odore fresco, colore vivo e lucente, consistenza soda delle carni;
  - per ogni prodotto è rispettata la zona di provenienza richiesta;
  - la quantità consegnata si intende al netto della glassatura.
- 
- Il pesce è selezionato in base a principi di etica e sostenibilità delle risorse (slow fish)
  - viene data preferenza a prodotti provenienti da zone di pesca del mediterraneo o dell'oceano atlantico

## **TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO DI OLIVA**

- contiene un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli;
- sono prodotti, se all'olio, con olio di oliva;
- prodotte e confezionate secondo le norme vigenti;
- sono di colore chiaro e di trancio intero;
- i contenitori non presentano difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e possiedono i requisiti previsti dalla Legge.
- è conforme alle vigenti disposizioni;
- è confezionato esclusivamente in olio di oliva ed a trancio intero;

- ha almeno sei mesi di maturazione
- Tutti i prodotti sono consegnati in confezioni integre e nel rispetto della normativa vigente.
- Sarà fornito in confezioni da g. 80

## **LATTE**

Proveniente da produzione conforme alla vigente normativa, con le caratteristiche previste dal D.P.R. 54/1997 (Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47 CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte)

Il latte è parzialmente scremato a media conservazione UHT, oppure fresco, pastorizzato, intero ed omogeneizzato.

- Il latte :
  - rientra nei limiti di cariche microbiche previste dal D.P.R. 54/1997, se parzialmente scremato una percentuale di grasso dall'1 all'1,8%, se intero il 3,5%;
  - riporta la data di scadenza;
  - è contenuto in confezioni originali, rispondenti alla normativa vigente.

## **YOGURT**

- Fornito in confezioni da 125 gr., può essere:
  - yogurt intero;
  - yogurt magro;
  - yogurt alla frutta (in tal caso deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto).
- Lo yogurt è senza additivi alimentari e corrisponde ai requisiti previsti dal D.P.R. 54/1997.
- I suddetti prodotti possiedono i requisiti previsti dalle norme vigenti, relativamente all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grassi e agli additivi aggiunti per lo yogurt alla frutta.
- Le confezioni, in vasetti da gr. 125 cadauno, riportano tutte le indicazioni previste dal D.P.R. n. 327/1980 e dal D.Lgs.109/1992.
- Il trasporto è effettuato da mezzi idonei ed è assicurato il mantenimento delle temperature da 0° a 4°C. ( D.P.R. n. 327, artt. 47 e 52).

## **FORMAGGI**

- Condizioni generali:
  - non presentano alterazioni esterne o interne;
  - sono accompagnati da una dichiarazione riportante le seguenti informazioni:

- tipo di formaggio;
  - nome del produttore;
  - luogo di produzione;
  - nome del venditore;
  - eventuali additivi consentiti aggiunti;
  - peso di ogni forma o confezione;
  - numero di riconoscimento CEE;
- il trasporto avviene con mezzi idonei e i prodotti freschi sono mantenuti a temperature tra 0° e 4°C.

- **Mozzarelle**

- Prodotte a partire da solo latte vaccino fresco.
- Grasso minimo contenuto 44% sulla sostanza secca.
- Sono vendute in confezioni immerse in adatto liquido di governo.
- Le confezioni portano dichiarazioni relative al peso netto.
- Non presentano gusti anomali dovuti ad inacidimento o gusto amaro o altro. I singoli pezzi sono interi e compatti.
- È dichiarata la data di confezionamento come da D.P.R. 327/1980.
- Sarà fornita in confezione da g 100 per reparti/RSA/SSS e da g. 125 per la mensa dipendenti

- **Formaggi freschi**

- Prodotti da puro latte vaccino fresco.
- Grasso minimo contenuto 30% sulla sostanza secca.
- Prodotti a partire da latte caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro.
- Sono esenti da polifosfati aggiunti.
- Non presentano sapore, odore e colore anomali.

Sono forniti in confezioni chiuse di materiale idoneo al trasporto di alimenti D.M. 21/03/1973

- Riportano la data di confezionamento e la scadenza, come da D.P.R. 327/1980 e dal D.Lgs 109/1992.
- Sarà fornito in confezioni sottovuoto a norma di legge del peso dichiarato in etichetta di g. 80

- **Parmigiano Reggiano** (condimento per primi piatti ed altre preparazioni)

- Caratteristiche:
- grasso minimo 32% sulla sostanza secca;
- non presenta difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non presenta difetti interni tipo occhiature della pasta dovute a fermentazione anomale o altro;
- non presenta difetti esterni tipo marcescente o altro;
- è stagionato almeno 18 mesi e riporta dichiarazione riguardante il tempo di stagionatura;
- è idoneo ad essere grattugiato;
- riporta sulla crosta il marchio a fuoco Parmigiano Reggiano.
- Sarà fornito in confezioni monoporzione da g. 80 e da g. 40
- Grana Padano
  - marchiato da consorzio di tutela
  - a pasta dura di 1^ scelta e a lenta maturazione
  - preparato esclusivamente con latte intero di vacca
  - pasta di colore paglierino, di sapore e aroma fragrante
  - delicato, saporito, non piccante
  - a struttura minuta granulare con frattura a scaglie, con occhiatura minuta, appena visibile
  - crosta uniforme, priva di screpolature e dello spessore da 4- 8 mm
  - con meno del 32% di materie grasse sulla sostanza secca, con impresso il marchio di origine
  - umidità non più del 34%
  - stagionatura non inferiore ai 12 mesi
  - con suono pieno ed uguale in ogni sua parte, se battuto con le nocche delle dita
  - proveniente dalle zone indicate dal D.P.R. del 30/10/95 n. 1269 e D.P.R. 26/01/1987
  - Sarà fornito in confezioni monoporzione da g. 80 e da g. 40

### Crescenza

- Prodotta da puro latte vaccino fresco.
- Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.
- La pasta è compatta e non eccessivamente molle:
  - non presenta sapore, odore o colorazioni anomale, dovuti a fermentazione indesiderata od altre cause;
  - è venduta in confezioni sigillate e idonee igienicamente.
  - Fornita in confezioni da g 100

### **Emmenthal e Bavarese o altri "tipo Svizzero"**

- Prodotto da puro latte vaccino fresco.
- Grasso minimo sulla sostanza secca 45%.
- è dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione.
  - presenta internamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma anche se può essere più frequente nella parte interna.
- Non presenta odore o sapore anomalo.
  - Fornito in confezioni da g 80

### **Ricotta**

- è prodotta in buone condizioni igieniche da latte vaccino sottoposto a riscaldamento a 80°-90° C con opportune aggiunte di siero acido, deve essere fresca, morbida e di 1^ qualità
- Non presenta sapore, odore o colorazione anomale.
- è fornita in recipienti chiusi puliti e idonei al trasporto di alimenti.
- Le confezioni riportano dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto:
  - ricotta vaccina
  - Fornita in confezioni da g. 100

### **Italico**

- prodotto da puro latte vaccino fresco;
- con una percentuale di grasso minimo sulla sostanza secca pari al 50%;
- maturo e riportare dichiarazione relativa al tempo di stagionatura.
- Non presenta difetti nell'aspetto della pasta o di sapore dovuti a fermentazione anomala, a processi di marcescenza in atto o altro.
- Fornito in confezioni da g 80

### **Taleggio**

- Prodotto da puro latte vaccino fresco.
- Grasso minimo sulla sostanza secca 50%.
  - è maturo e riporta la dichiarazione relativa al tempo di stagionatura;
  - ha l'aspetto caratteristico del prodotto;
  - non presenta difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazione anomala o ad altre cause.
- Fornito in confezioni da g 80

### **UOVA**

- E' ammesso l'utilizzo di MISTO D'UOVO PASTORIZZATO.
- Il prodotto, realizzato con uova di provenienza nazionale, è conforme a quanto prescritto dal D.Lgs. 65/1993.
  - è stato trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti.
  - è stato sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Salute, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.
- I veicoli utilizzati per il trasporto del prodotto sono attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuativo.
- La temperatura di conservazione del prodotto è compresa tra 0°C e +4°C.
- Le confezioni saranno da litri 1, intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/1992.
- Per particolari preparazioni (es. uovo sodo), saranno usate uova con guscio .
- Sono di provenienza nazionale, fresche, di guscio integro, perfettamente pulite, regolari nella forma e nella porosità, appartenenti alla categoria qualitativa "A" e alla categoria di peso "M" e hanno una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna.
- Saranno escluse le uova che risultino colanti, avariate, alterate, sofisticate, adulterate, non piene e comunque non fresche.
- Gli imballi sono muniti di fascette o dispositivi di etichettatura leggibili recanti:
  - il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare la merce;
  - il numero distintivo del centro di imballaggio;
  - la categoria di qualità e di peso;
  - il numero delle uova imballate;

- la durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinamento e di utilizzazione e/o la data di imballaggio;
- le diciture obbligatorie.

## **PRODOTTI ORTO FRUTTICOLI**

- Tutte le qualità di frutta e verdura da consegnare sarà quella classificata come di “**prima**” e cioè prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata. Tutte le derrate dovranno avere i requisiti minimi indicate dalle normative vigenti in materia.

### **Caratteristiche degli imballaggi dei prodotti ortofrutticoli**

- Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo. Essi debbono essere solidi, costruiti a regola d’arte, in modo da assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti, puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche.
- Per i prodotti di qualità “extra” l’imballaggio deve essere nuovo. Per i prodotti venduti a “tara merce” il peso dell’imballaggio non deve superare il 12% del peso del collo, fatta eccezione per gli imballaggi contenenti fogliame (insalate, spinaci, ecc.) il peso dei quali non deve superare il 18% del peso del collo.
- Ogni collo deve contenere prodotto della stessa varietà e qualità, impaccato in strati ordinati, di grandezza omogenea e, se esiste per esso la calibratura, dello stesso calibro, con una tolleranza in più o in meno del 5% rispetto al calibro massimo o al calibro minimo.
- Il numero dei pezzi con calibratura diversa da quella indicata sull’imballaggio non deve superare il 10% dei pezzi contenuti in ciascun collo.
- Per i prodotti venduti alla rinfusa, sempre nella stessa varietà e qualità, la differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 20%.
- In nessun caso i prodotti degli strati sottostanti possono essere di qualità e di calibro diversi da quelli dei prodotti visibili.
- In ogni imballaggio devono essere riportate esternamente almeno su di un lato o in etichetta, in modo indelebile e chiaramente leggibile, le seguenti indicazioni:
  - a) denominazione e sede della ditta confezionatrice il prodotto
  - b) prodotto, varietà e tipo
  - c) qualifica di selezione “extra” o “prima” o “mercantile”, ove prevista
  - d) calibratura con l’indicazione espressa in centimetri della circonferenza minima e massima dei frutti contenuti, ove prevista.

- Possono essere inoltre riportati il marchio commerciale e la denominazione della zona di produzione. Per gli ortaggi deve figurare l'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

È garantita una sufficiente varietà d'ortofrutta, tenendo conto della stagionalità dei prodotti.

## **CALENDARIO DELLA STAGIONALITA' DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI**

- Saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana.

### Gennaio

- cicoria, carote, patate, finocchi, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, spinaci, cipolle, bietole, sedano, sedano rapa, porri, zucche, insalate;
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine.

### Febbraio

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, sedano rapa, cipolle, bietole, spinaci, verze, cavolfiori, cavoli cappucci, zucche;
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi, pompelmi, clementine.

### Marzo

- cicoria, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, bietole, spinaci, verze, zucche, carciofi, catalogna;
- banane, mele, pere, arance, mandarini, limoni, kiwi.

### Aprile

- asparagi, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, bietole, spinaci, verze, carciofi, zucchine, porri, pomodori
- banane, mele, pere, arance, limoni

### Maggio

- carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, bietole, spinaci, verze, zucchine, porri, pomodori, peperoni, piselli;
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie.

### Giugno

- fagiolini, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, bietole, zucchine, pomodori, peperoni, piselli, melanzane, fagioli;
- banane, mele, limoni, fragole, pesche, ciliegie, albicocche, prugne, angurie, melone.
- Luglio
  - carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, fagiolini, melanzane, zucche, fagioli;
  - banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, albicocche, angurie, melone.
- Agosto
  - carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, pomodori, peperoni, melanzane, fagioli;
  - banane, mele, pere, prugne, limoni, pesche, ciliegie, angurie, meloni, uva, fichi, kiwi.
- Settembre
  - carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucchine, porri, pomodori, peperoni, melanzane;
  - banane, mele, pere, limoni, uva, fichi, kiwi.
- Ottobre
  - bietole, verze, cavoli, carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, zucche, porri, pomodori;
  - banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi.
- Novembre
  - carote, patate, finocchi, insalate, sedano, cipolle, bietole, spinaci, verze, zucchine, porri, funghi freschi, zucche;
  - banane, castagne, caki, mele, pere, limoni, uva, kiwi, arance.
- Dicembre
  - carote, patate, insalate, sedano, cipolle, bietole, spinaci, zucche, porri, verze;
  - banane, mele, arance, limoni, mandarini, pompelmi, clementine.

## **VERDURA FRESCA**

Gli ortaggi allo stato fresco, sono di prima qualità.

I prodotti devono avere le seguenti caratteristiche:

- presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste;
- essere di maturazione naturale;
- essere asciutti, privi di terrosità e di corpi estranei;
- essere omogenei per maturazione e freschezza;
- essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi;
- le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli;
- sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

### Categorie merceologiche

| PRODOTTO                    | CAT | DESCRIZIONE  | TOLLERANZA QUALITA'   |
|-----------------------------|-----|--|---|
| Cipolle                     | I   | Bulbi: non germogliati, di buona qualità resistenti e compatti, privi di stelo vuoto e resistente, privi di rigonfiamenti causati da sviluppo vegetativo anormale, privi del ciuffo. Sono ammesse leggere macchie, purché non tocchino l'ultima tunica di protezione della parte commestibile.   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alla categoria, ma conformi a quelle della II. E' ammesso l'1% massimo in peso di bulbi con germogli visibili |
| Porri                       | I   | Buona qualità, la parte bianca deve costituire un terzo della lunghezza totale. Possono presentarsi leggeri difetti superficiali.  | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                |
| Carote<br>Barbabietole<br>– | I   | Le carote devono essere consistenti, cioè prive di segni di ammolimento, croccanti, non germogliate, non legnose né biforcute. Carote novelle e varietà piccole devono avere un calibro massimo di 40mm (150 gr. di peso). Per le carote a varietà di grande radice il calibro massimo è di 20mm (50 gr. di peso). Per le carote di I categoria sono ammessi i seguenti difetti: leggera deformazione, leggero difetto di colorazione, leggere screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi dovuti alla manipolazione o al lavaggio, mancanza di | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.                                |

| PRODOTTO        | CAT | DESCRIZIONE  | TOLLERANZA QUALITA'  |
|-----------------|-----|--|--|
|                 |     | una minima parte distale della radice  |  |
| Cavoli e verze  | I   | Torsolo tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie: taglio netto e non comprendere alcuna parte della pianta. Devono essere compatti e ben chiusi secondo la varietà, devono essere esenti da danni causati da attacchi parassitari o lesioni   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.   |
| Spinaci         | I   | Essere privi di stelo fiorifero, esenti da parassiti e da danni causati da gelo o da malattie che ne pregiudichino l'aspetto o la commestibilità. Per gli spinaci in cespo, la parte comprendente la radice deve essere tagliata immediatamente al di sotto della corona delle foglie. Per gli spinaci in foglia, la lunghezza del picciolo non deve superare i 10 cm. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.   |
| Finocchi        | I   | Le radici devono essere asportate con taglio netto alla base. Devono essere di buona qualità, esenti da difetti, con guaine esterne serrate, carnose, tenere e bianche. Sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, da non pregiudicare l'aspetto generale e la presentazione del prodotto.   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione:<br>diametro minimo mm 60   |
| Insalate        | I   | Devono essere di buona qualità, ben formate, con cespi serrati e colorazione tipica della varietà  | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione:<br>Peso unitario minimo gr.<br>Coltura protetta<br>Lattughe 150-100<br>Lattughe e iceberg 300-200<br>Indivie e scarole 200-150 |
| Sedani da coste | I   | Essere di buona qualità, presentare forma regolare, esenti da malattie o attacchi parassitari su foglie o nervature principali. Nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.  | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>I sedani da coste sono classificati in:<br>grossi (superiori a 800 gr.)<br>medi (500-800 gr.)<br>piccoli (150-800 gr.)                       |
| Pomodori        | I   | Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma aspetto sviluppo tipico della varietà  | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle   |

| PRODOTTO          | CAT | DESCRIZIONE   | TOLLERANZA QUALITA'  |
|-------------------|-----|---|--|
|                   |     | ad esclusione dei frutti con la zona perpendicolare di consistenza e di colore anormale (dorso verde). Sono ammessi, come difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature.   | caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione:<br>pomodori tondi e costoluti diam. Max 35 mm<br>pomodori oblungi 30 mm   |
| Peperoni          | I   | Buona qualità, sufficientemente turgidi, di forma, sviluppo e aspetto tipici della varietà, esenti da macchie; il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti intero.   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.   |
| Melanzane         | I   | Buona qualità, sufficientemente turgide, di forma, sviluppo tipiche della varietà con ammessi i seguenti difetti: leggero difetto di forma e sviluppo, leggero difetto di colorazione dell'epidermide, leggerissime ammaccature, leggera curvatura. Il peduncolo può essere leggermente tagliato o danneggiato, purché il calice risulti integro.   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>-  |
| Cavolfiori        | I   | Le infiorescenze devono presentarsi resistenti, di grana serrata, di colore da bianco a bianco avorio. Le foglie, se presenti, devono avere aspetto fresco. Il prodotto deve essere di buona qualità. Sono ammessi: leggero difetto di forma, colorazione e sviluppo; leggerissima peluria.   | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.   |
| Piselli e fagioli | I   | Con forma, colorazione e sviluppo tipici della varietà. Pedunculati, freschi e turgidi. Senza alterazioni di sorta con almeno 5 semi. I semi devono essere almeno a metà del loro sviluppo, senza averlo completato, devono essere ben formati, teneri e succosi, sufficientemente consistenti in modo che, premuti tra due dita, si schiaccino senza dividersi, non devono risultare farinosi. | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della categoria II.<br>Calibrazione per i piselli: diametro max fini 8,5 mm<br>Cultivar richieste:<br>oberon, alderman, mangiatutto, progress 9, laxton superbo, rondò, supremo<br>Fagioli, cultivar richieste: borlotti, bianchi di spagna, cannellini |
| Patate            | I   | Morfologia uniforme con peso minimo di 60 gr. Per ogni tubero e una massimo di 270 gr. Selezionate per qualità e grammatura e ogni partita deve risultare di una sola   |  |

| PRODOTTO | CAT | DESCRIZIONE  | TOLLERANZA QUALITA' |
|----------|-----|--|---------------------|
|          |     | cultivar, assenza di tracce di inverdimento erpicale, di germogliazione incipiente, di germogli filanti. Assenza di tracce di marciumi incipienti, maculosità bruna nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate, danni da trattamenti antiparassitari. Devono risultare pulite. Non devono avere odori, o sapori particolari, avvertibili prima o dopo la cottura. |                     |

### **VERDURE SURGELATE– caratteristiche**

Le verdure surgelate devono essere di provenienza italiana.

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 27 gennaio 1992, n°110 e successive modifiche).

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.Lgs. 27 gennaio 1992, n°110 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di 18°C.; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C.

Le confezioni devono essere integre, possedere i requisiti previsti dal D.Lgs. 27 gennaio 1992, n°110 e successive modifiche e preparate con materiale idoneo per proteggere il prodotto.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n° 283 del 30 aprile 1962 e successive modifiche.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. n. 109/1992 e dal D.Lgs. n. 110/1992.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve mai essere superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.

La durata di conservazione dei surgelati è in funzione della temperatura di mantenimento, come riportato in etichetta.

Saranno usate solo se non disponibili quelle fresche.

Si intendono per verdure:

- fagiolini fini interi;
- patate nazionali a cubetti;
- patate nazionali a spicchi;
- carciofi a spicchi;
- pisellini fini (dolci);
- minestrone (vegetali misti);
- cavolfiore (rosette);
- spinaci (foglia);
- finocchi in spicchi;
- bietole coste (erbette);
- zucchine a disco prima qualità surgelate
- melanzane grigliate
- peperoni
- patate semilavorate
- broccoli
- carote
- funghi

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

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

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

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

## FRUTTA FRESCA

I prodotti hanno le seguenti caratteristiche organolettiche:

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

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti che:

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

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

Sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non hanno subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

### Categorie merceologiche

| PRODOTTO | CAT | TIPO   | CALI<br>BRO | GRAMMATURA | TOLLERANZE<br>QUALITA'   |
|----------|-----|--|-------------|------------|--|
| Mele     | I   | Golden delicious<br>Red delicious<br>Starking delicious<br>Starkrimson | 70-75       | 150-160    | Il 10% in num. o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.<br>Il 25% in peso o |

| PRODOTTO        | CAT | TIPO  | CALIBRO | GRAMMATURA | TOLLERANZE QUALITA'   |
|-----------------|-----|---|---------|------------|---|
|                 |     | Stayman red<br>Jonagold<br>Rosa di caldar   |         |            | numero dei frutti privi del peduncolo.<br>R.S.R. 11-13%   |
| Pere            | I   | Butirra<br>William<br>Abate fetel<br>Kaiser<br>Conference<br>Passacrassiana<br>Decana comizio | 70-75   | 150-160    | Il 10% in num. o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.<br>Il 25% in peso o numero dei frutti privi del peduncolo.<br>R.S.R. 10-13%              |
| Pesche          | I   | Springtime<br>Cardinal<br>Dixired<br>Redhaven   | 70-75   | 150-160    | Il 10% in num. o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.<br>R.S.R. 12-13%   |
| Albicocche      | I   | Precoce d'imola<br>Reale d'imola<br>Tonda castiglione<br>boccuccia                            |         | 150-160    | Il 10% in num. o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.  |
| Susine          | I   | Shiro- goccia oro<br>Morettini<br>Ozark premier<br>Santa ros<br>satsuma                       |         | 150-160    | Il 10% in num. o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.<br>R.S.R. 15%  |
| Ciliegie        | I   |   |         | 150-160    | Il 10% in num. o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II.<br>Nell'ambito di questa tolleranza, i frutti spaccati e/o verminati sono limitati al 4% |
| Agumi<br>Arance | I   | Moro<br>Tarocco<br>Sanguinella<br>Washington  | 108     | 150-160    | I. il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del  |

| PRODOTTO      | CAT | TIPO                                      | CALIBRO | GRAMMATURA | TOLLERANZE QUALITA'  |
|---------------|-----|---|---------|------------|--|
|               |     | Ovale                                     |         |            | calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice  |
| Mandarini     | I   | Paternò<br>Campania                       |         | 150-160    | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II, e il 20% massimo dei frutti sprovvisti del calice. Per tutte le categorie è ammesso che i frutti devertizzati siano privi del calice. Il contenuto minimo di succo si misura in percentuale al peso del frutto. Arance 30-35%, limoni verdelli 20%, limoni 28%, mandarini 33%, clementine 40% |
| Uva da tavola | I   | Italia<br>Regina<br>Americana<br>Olivella |         | 150-160    | Il 10% in numero o peso non rispondenti alle caratteristiche della categoria, ma conformi a quelle della II categoria.   |
| Fragole       | I   |   |         | 150-160    | Il 10% non rispondenti al numero o peso della categoria, ma conformi a quelle della categoria e il 2% massimo di frutti guasti.  |
|               |     |   |         |            |  |

|        |  |
|--------|--|
| Banane | Frutti di forma tipica, buccia gialla intera, frutto senza ammaccature. Polpa soda e pastosa senza annerimenti, né attacchi da crittogame o parassiti animali. Sapore gradevole e gusto non allappante (segno di immaturità). Il peso medio è compreso tra i 145-175 gr. E il calibro tra 40-50 mm.<br>Si richiede il prodotto proveniente dal circuito del commercio equo e solidale, che abbia le caratteristiche previste dalla Mozione del Parlamento Europeo del 2.7.1998 A4-198/98 e dalla Comunicazione n. 4 della Commissione al Consiglio Europeo del 29.11.1999 – COM 1999/619 |
| Kiwi   | Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus. Pezzatura non inferiore ai 60 gr. (45 mm. di diametro).  |
| Kaki   | Frutti con buccia integra e calice ben inserito, polpa di giusta consistenza,  |

|         |   |
|---------|---|
|         | profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti vegetali o animali o virus.   |
| Anguria | Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus. |
| Melone  | Frutti a buccia integra, senza interruzioni o lesioni. Polpa di giusta consistenza, profumata e saporita. Assenti difetti di alterazione da parassiti animali o vegetali o virus. |

## POMODORI PELATI

Possiedono i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del D.P.R. 428/1975.

I pomodori impiegati sono maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e presentano il caratteristico colore, odore, sapore del pomodoro maturo.

Il peso sgocciolato risulta non inferiore al 60% del peso netto.

I frutti sono interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato.

Il residuo secco, al netto di sale aggiunto, non è inferiore al 4%.

I contenitori non presentano ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne.

Ogni contenitore riporta tutte le indicazioni previste dalla Legge.

## BEVANDE

### - ACQUA

Dovrà corrispondere a tutte le condizioni previste dalle leggi in vigore (D.M. 01/02/83 per quanto concerne le indicazioni obbligatorie da riportare in etichetta) (D.M. 17/02/81 relativo alle acque oligominerali e minerali confezionate in PET) (D.Lgs. n°105/92 art.11 riguardante la classificazione delle acque oligominerali) (D.M. 12/11/92 n.542 integrazione precedente circolare n. 80 del 03/06/72 che precisa i limiti delle cariche batteriche) (D.M. 11/09/2003 per quanto concerne l'etichettatura relativa alla concentrazione di fluoro e al trattamento con ozono). L'acqua dovrà essere oligominerale a basso contenuto di sodio e a basso residuo fisso.

Per l'acqua naturale e frizzante viene usata l'acqua dell'acquedotto comunale opportunamente filtrata e depurata mediante le apposite attrezzature

Sarà quindi fornita acqua naturale a temperatura ambiente, acqua naturale fredda e acqua frizzante.

acqua minerale in bottiglia in PET da ½ litro

Per le acque gassate le norme di riferimento sono il D.M. n. 356 del 04/08/97 che stabilisce i requisiti di purezza specifici degli additivi alimentari e il D.M. n. 209 del 27/02/1996 Regolamento concernente la disciplina degli additivi alimentari consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari.

### **VINO PER USO GASTRONOMICO ROSSO E BIANCO**

- Vino di pura uva, non frizzante, “sangiovese trebbiano”, prodotto in assoluta conformità a tutte le disposizioni normative vigenti in materia.

### **DOLCI**

Sono fornite brioches, crostatine, tortine, panettoni e colombine, ecc on monoporzione, gusti vari. Prodotti in conformità alle vigenti leggi, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla L. n. 580/67 e D.P.R. 23/06/93 n. 283

Le confezioni devono essere chiuse e riportanti tutte le indicazioni previste dal D.lgs. 27/01/92 n. 109 e devono essere esenti da difetti

### **PRODOTTI alimentari vari**

- L'amministrazione si riserva la facoltà di richiedere durante il periodo di fornitura, prodotti diversi o fin qui non elencati

### **PRODOTTI DIETETICI**

- LA DITTA E' TENUTA A FORNIRE QUOTIDIANAMENTE, SOLO SU RICHIESTA DELLA U.O. DIETETICA PROFESSIONALE DELL'AUSL, I SEGUENTI PRODOTTI DIETETICI, IN QUANTO GLI STESSI SONO PARTE INTEGRANTE DELLE DIETE TERAPEUTICHE.
- Tutti i prodotti dovranno avere caratteristiche conformi alle vigenti disposizioni di legge

### **PRODOTTI PRIMA INFANZIA**

- OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE, FORMAGGIO, VERDURA, FRUTTA
- PAPPALATTEA
- PASTA PLASMON
- CEREALI DI RISO
- BISCOTTI PRIMI MESI
- BISCOTTI PLASMON

## **PRODOTTI PER CELIACI**

- PANE SENZA GLUTINE
- FETTE BISCOTTATE SENZA GLUTINE
- BISCOTTI SENZA GLUTINE
- PASTA SENZA GLUTINE VARI FORMATI
- FARINA SENZA GLUTINE
- CRACKERS SENZA GLUTINE
- PASTA PER LASAGNE ALL'UOVO SENZA GLUTINE
- PAN GRATTATO SENZA GLUTINE

## **PRODOTTI PER NEFROPATICI**

- PANINO APROTEICO
- PANE BISCOTTATO APROTEICO
- BISCOTTI APROTEICI
- PASTA APROTEICA DI DIVERSI FORMATI
- FETTE TOSTATE *aproteiche*

## **PRODOTTI IPOSODICI**

- FETTE BISCOTTATE SENZA SALE
- FETTE BISCOTTATE IPOSODICHE

## **PRODOTTI PER PAZIENTI DISFAGICI**

- ALIMENTI PRONTI PER PAZIENTI DISFAGICI
- YOGURT VELLUTATI O ALLA FRUTTA INTERI E MAGRI
- GELATINA DI FRUTTA
- MIELE MONOPORZIONE
- BURRO MONOPORZIONE
- FORMAGGIO GRANA MONOPORZIONE
- OLIO EXTRA VERGINE MONOPORZIONE
- ACETO MONOPORZIONE
- TE' DETERMINATO
- CACAO SOLUBILE AMARO E ZUCCHERATO
- SUCCHI DI FRUTTA SENZA ZUCCHERO GUSTI VARI
- ACQUA MINERALE NATURALE CURATIVA

- INTEGRATORI ALIMENTARI
- OMOGENEIZZATI DI CARNE, PESCE, FORMAGGIO, VERDURA E FRUTTA