

Allegato 5 - TABELLE DIETETICHE E GRAMMATURE

CARNI

Carni bovine

Ai fini della tipizzazione delle carni fresche si fa riferimento a quanto previsto dai regolamenti in vigore per la classificazione delle carcasse, la definizione delle classi di conformazione e di ingrassamento.

I tagli sottovuoto dovranno provenire da quarti anteriori o posteriori di giovani animali maschi, non castrati, di età inferiore a 2 (due) anni, categoria A, oppure di animali femmine che non hanno partorito, categoria E.

Le carni di bovino adulto dovranno provenire da animali allevati in assenza di estrogeni ed antibiotici, macellati da almeno 3 (tre) giorni e da non più di 5 (cinque) giorni, e comunque essere state conservate perfettamente e provenire da animali macellati e selezionati in stabilimenti e laboratori di sezionamento in possesso di idoneo approval number.

La carne dovrà essere fornita nei tagli anatomici: SCAMONE, FESA, NOCE E PICCIONE, MUSCOLO, SOTTOFESA CON GIRELLO E CAMPANELLO, confezionati sottovuoto in robusti involucri protettivi (imballaggio primario) in maniera da garantire l'integrità del prodotto; la confezione sottovuoto dovrà essere perfettamente conforme alla vigente normativa in quanto a composizione e prove di migrazione ovvero assolutamente indenne da fori o lacerazioni. L'etichetta dovrà inoltre riportare ogni altra indicazione prevista dalla normativa vigente, in conformità ai Regolamenti CE 1760/2000 e 1825/2000 e s.m.i.

I singoli tagli sottovuoto dovranno essere riuniti per tipo in imballaggi rigidi in cartone (imballaggio secondario) e dovranno garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. Tali imballaggi dovranno essere idoneamente identificati ed etichettati.

Al momento della consegna non è ammessa la presenza nei sacchetti di sierosità, a migliore garanzia della frollatura e della freschezza dei tagli.

Carni avicole

Si richiamano integralmente i requisiti previsti dalla normativa vigente.

Dovranno essere forniti polli eviscerati a busto del peso tra Kg 1,0 e Kg 1,2 e/o polli sezionati, inoltre, i tagli commerciali qui di seguito elencati e denominati in conformità al Reg. CEE 91/1538 e s.m.i., rientranti nella classe "A" secondo i criteri precisati nel regolamento stesso:

- cosce di pollo, dette anche fuselli, fusi o perine, che dovranno essere di pezzatura omogenea ed avere un peso uniforme;
- sovracosce di pollo, in pezzatura omogenea con peso uniforme pari a circa 130/150 grammi. In questo taglio la pelle non dovrà essere presente in eccesso;
- petto di pollo con forcilla, di peso complessivo singolo non inferiore ai 300 grammi e non superiore ai 500 grammi.

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

Pertanto la cute, se presente, avrà colorito giallo-rosa, consistenza elastica, risulterà asciutta alla palpazione digitale, non dovrà evidenziare segni di traumatismi patiti in fase di

trasporto degli animali vivi o durante la macellazione; la pelle inoltre sarà priva di bruciature e penne e piume residue.

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

I polli dovranno essere di recente macellazione, preferibilmente non anteriore a 2 giorni.

ORTOFRUTTICOLI

Frutta e limoni

Di categoria prima, la frutta deve essere di selezione accurata, esente da difetti visibili, deve presentare le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, avere calibratura e grammatura richiesta, avere raggiunto la maturità fisiologica che la rende atta al pronto consumo, essere omogenea ed uniforme, appartenente alla stessa specie botanica, essere turgida, non bagnata artificialmente.

I residui di prodotti fitosanitari dovranno essere contenuti al di sotto del 50% del limite ammesso dalla legislazione vigente.

Ortaggi e tuberi

Con precise caratteristiche merceologiche della specie richiesta, di recente raccolta, giunti a naturale e completa maturazione fisiologica e commerciale, asciutti e privi di terrosità e/o altri corpi estranei, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, esenti da tracce di fermentazione o qualsiasi altro difetto o tara.

LATTIERO CASEARI

Tutti i prodotti dovranno essere conformi a quanto stabilito dal Reg. CE 2073/05, dal Reg. CE 852/04 e dal Reg. CE 853/04 e s.m.i.

Stracchino

Descrizione generale prodotto	Formaggio fresco a pasta molle a maturazione rapida, prodotto con latte e crema di latte
Caratteristiche organolettiche	
Forma	Panetto
Aspetto esterno	Omogeneo e compatto, colore leggermente paglierino
Pasta	Liscia e omogenea
Sapore	Delicato e fresco
Odore	Di latte
Consistenza	Morbido e spalmabile
Caratteristiche chimico - fisiche	
Valore energetico (kJ)	1150
Valore energetico (kcal)	278
Proteine (g)	14,5 + 1,0%
Carboidrati (g)	2,0 + 0,5%
Grassi (g)	23,5 + 1
Calcio (mg) + % RDA	340+ 43%
Grasso s.s.	56 + 4
NaCl	0,9 + 0,15
pH	5,3 + 0,1
Caratteristiche microbiologiche	

Coliformi totali ufc/g	< 1000
E.coli ufc/g	< 10
Tossine da Staph. coag. +	Assente
Salmonella s.p.p.	Assente
Listeria monocytogenes	Assente
Tipo confezionamento	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva

Casatella trevigiana DOP

Descrizione generale prodotto	Secondo disciplinare tecnico	
Caratteristiche organolettiche		
Forma	Cilindrica	
Aspetto esterno	Uniforme, pasta lucida, morbida, lievemente mantecata, di colore da bianco latte a bianco crema. Sono ammesse lievi occhiature minute. Crosta assente o appena percepibile.	
Colore	Pasta lucida, colore da bianco latte a bianco crema	
Sapore	Dolce, caratteristico del latte, con venature lievemente acidule; fondente in bocca.	
Odore	Profumo lieve, latteo e fresco	
Consistenza	Pasta morbida	
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kJ)	1032	
Valore energetico (kcal)	247	
Proteine (g)	14	
Carboidrati (g)	2,8	
Grassi (g)	20	
Sodio (g)	0,3	
Fibre alimentari (g)	< 0,1	
Umidità % p/p	59	
Ceneri % p/p	1,7	
pH	5,05 + 5,20	
Caratteristiche microbiologiche		
Coliformi totali ufc/g	< 1000	
E.coli ufc/g	< 100	
Tossine da Staph. coag. +	Assente	
Salmonella s.p.p.	Assente	
Listeria monocytogenes	Assente	
Ingredienti	Latte vaccino, sale, fermenti lattici, caglio.	

Ricotta

Descrizione generale prodotto	Ricotta ottenuta per coagulazione acido – termica di siero di latte vaccino, stabilizzata termicamente prima del confezionamento.	
Caratteristiche organolettiche		
Forma	Ciotola da circa gr. 1000 e ciotoline da gr. 100	
Aspetto esterno		
Pasta	Struttura grumosa non coerente, colore bianco	
Sapore	Latticino fresco esente da sapori estranei	
Odore	Latticino fresco	
Consistenza	Compatta, poco sostenuta	
Caratteristiche chimico - fisiche		
	Valore medio	Tolleranza +
Umidità	72,50	2
Residuo secco	27,5	1,5
Grasso s.t.q.	13	3
Grasso s.s.	47,3	min. 45
NaCl	0,6	0,3
pH	5,9	0,3

Caratteristiche microbiologiche		
	obiettivo	rifiuto
CBT	<100	>500
Enterobatteri	<100	>100
E. coli	<10	>10
Staph. aureus coag. +	<100	>100
Salmonella s.p.p.	assente	presente
Listeria monocytogenes	assente	presente
Informazioni nutrizionali		
Valore energetico (kJ)	685	
Valore energetico (kcal)	165	
Proteine (g)	8,0	
Carboidrati (g)	4,0	
Grassi (g)	13,0	
Calcio (mg) + % RDA	300 + 37,5%	
Fosforo (mg) + % RDA	200 + 28,6%	

Formaggio tenero spalmabile

Descrizione generale prodotto	Formaggio fresco e spalmabile, prodotto dal latte pastorizzato	
Caratteristiche organolettiche		
Forma	panetto	
Aspetto esterno		
Aspetto del prodotto	Di colore bianco, liscia ed omogenea	
Sapore	Dolce, delicato, assenza di sapori estranei	
Odore	caratteristico	
Consistenza	molto morbida, spalmabile	
Caratteristiche chimico - fisiche		
	Valore medio	Tolleranza +
Umidità %	59,5	2
Residuo secco %	40,5	2
Grasso s.t.q. %	31	2
Grasso s.s. %	69	3
Proteine %	9	1
Carboidrati %	3,4	0,5
NaCl %	0,8	0,2
pH	4,8	0,2
Caratteristiche microbiologiche		
	obiettivo	
Coliformi tot. ufc/g	<100	
E. coli ufc/g	<10	
Staph. aureus coag. + ufc/g	<10	
Salmonella s.p.p. ufc/g	Assente/25 g	
Listeria monocytogenes ufc/g	Assente/25 g	
Informazioni nutrizionali		
Valore energetico (kJ)	1362	
Valore energetico (kcal)	330	
Proteine (g)	7,0	
Carboidrati (g)	3,5	
Grassi (g)	32,00	

Formaggini

Descrizione generale prodotto	Formaggio fuso spalmabile, ottenuto per fusione ed emulsione di grassi, confezionato e stampato a caldo, avvolto da un film di alluminio	
Caratteristiche organolettiche		
Forma	Da proporre	

Aspetto esterno	Struttura liscia, lucida ed omogenea	
Sapore	Dolce, cremoso, fondente in bocca	
Odore	Di formaggio	
Consistenza	morbida, spalmabile	
Caratteristiche chimico - fisiche		
	Valore medio	Tolleranza +
Umidità %	60	2,5
Residuo secco %	40	2,5
Grasso s.t.q. %	21	1,5
Grasso s.s. %	52,50	4
Proteine %	10,50	-1/+2
Carboidrati %	3,7	1
NaCl %	2,4	0,1
pH	5,8	0,2
Caratteristiche microbiologiche		
	obiettivo	rifiuto
CBT ufc/g	<100	
Coliformi tot ufc/g	0	>10
Enterobatteri ufc/g		
E. coli ufc/g	0	>10
Staph. aureus coag. + ufc/g	0	>10
Lieviti		
Muffe		
Salmonella s.p.p. ufc/g	Assente/ 25 g	presente/ 25 g
Listeria monocytogenes ufc/g	Assente /25 g	presente/ 25 g
Informazioni nutrizionali		
Valore energetico (kJ)	989	
Valore energetico (kcal)	238	
Proteine (g)	12,0	
Carboidrati (g)	7,0	
Grassi (g)	18,00	
Calcio (mg) + % RDA	320 + 39,6%	

Panna UHT

Descrizione prodotto	generale	Crema di latte di centrifuga, panna di latte al 20% di grasso sottoposta a trattamento UHT e confezionata in brik
Caratteristiche organolettiche		
Forma	liquida	
Aspetto esterno	Confezioni da ml. 500/1000	
Colore	bianco	
Sapore	tipico della panna fresca	
Odore	gradevole e tipico	
Struttura	cremosa, omogenea mediamente consistente	
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kJ)	874	
Valore energetico (kcal)	212	
Proteine (g)	2,5	
Carboidrati (g)	3,2	
Grassi (g)	21	
Umidità % p/p	59	
Ceneri % p/p	1,7	
pH	6,6 +/- 0,20	
Caratteristiche microbiologiche		
Muffe ufc/g	<10	
Salmonella s.p.p.	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes	assente in 25 g	

Grana Padano DOP

Descrizione generale prodotto	Secondo disciplinare tecnico	
Caratteristiche organolettiche		
Forma	Cilindrica con scalzo leggermente convesso o dritto	
Crosta	Scura e oleata o dorata naturale con marchio del consorzio Spessore circa 6 mm	
Colore	Bianco tendente al paglierino	
Sapore	Caratteristico fragrante e delicato	
Struttura	Pasta finemente granulosa, viene tollerata una leggera occhiatura	
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kcal)	383	
Acqua (g)	32	
Proteine (g)	35	
Calcio (mg)	1200	
Fosforo (mg)	700	
Umidità max	<25% < 35%	
Caratteristiche microbiologiche		
Coliformi tot ufc/g	max 10	
E. coli ufc/g	10	
Staph. aureus coag. + ufc/g	30	
Muffe	<10	
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes ufc/g	assente in 1g	

Asiago DOP

Descrizione generale prodotto	Secondo disciplinare tecnico	
Caratteristiche organolettiche		
Forma	Cilindrica con scalzo leggermente convesso o dritto	
Crosta	Sottile ed elastica	
Colore	Bianco leggermente paglierino	
Sapore	Delicato e gradevole	
Struttura	Pasta unita al taglio con occhiatura marcata ed irregolare cilindrica a scalzo dritto	
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kcal)	360	
Acqua (g)	32	
Proteine (g)	24,5	
Carboidrati (g)	assenti	
Lipidi (g)	30	
Grasso %	30 +/- 4,0	
Grasso s.s. %	non inferiore a 44%	
NaCl %	Da 1,7 +/- 1,0	
Umidità max	39,5 +/- 4,5	
Caratteristiche microbiologiche		
Coliformi tot ufc/g	<100.000	
E. coli ufc/g	<1000	
Staph. aureus coag. + ufc/g	<1000	
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente	
Listeria monocytogenes ufc/g	assente	

Gorgonzola dolce DOP

Descrizione generale prodotto	Secondo disciplinare tecnico	
Caratteristiche organolettiche		

Forma	Cilindrica a scalzo alto e diritto con facce piane, recanti impresso il marchio di origine e il numero identificativo del caseificio	
Crosta	Struttura e aspetto rosato arancione senza screpolature o spaccature	
Consistente	Resistente, elastica	
Sapore	Leggermente piccante, caratteristico	
Pasta	Formaggio a pasta cruda struttura unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo muffe (erborinatura) di consistenza morbida – cremosa, occhiatura assente	
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kcal)	330	
Proteine (g)	19	
Lipidi (g)	26	
Calcio mg	420	
Fosforo mg	360	
Potassio mg	120	
Colesterolo mg	70	
Tenore minimo estratto secco %	45	
Tenore massimo in acqua %	55	
Tenore minimo grasso sul secco %	48	
Sale %	1,5	
ph	6,7	

Mozzarella

Descrizione prodotto	generale	Latte intero vaccino pastorizzato, fermenti lattici, sale, caglio, correttore di acidità: acido citrico.
Caratteristiche organolettiche		
Forma	Si presenta sotto forma sferoidale con pezzature da 100g priva di crosta, tessitura fibrosa, colore bianco latte	
Crosta	Scura e oleata o dorata naturale con marchio del consorzio Spessore circa 6 mm	
Colore	Bianco	
Sapore	Gusto latteo dolce delicato	
Odore	Tipico della mozzarella fresca	
Struttura	Pasta compatta finemente filata	
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kcal/kj)	254/1057	
Proteine (g)	18	
Grasso (g)	20	
Carboidrati (g)	0,5	
Grasso t.q.	20% ca.	
Grasso s.s.	50% ca.	
Proteine	18%	
Sale	1% max	
Umidità	56% ca.	
ph	5,7 – 6,1 ca.	
Caratteristiche microbiologiche		
Coliformi tot ufc/g	<1000	
E. coli ufc/g	<100	
Staph. Aureus coag. + ufc/g	<100	
Lieviti	<100	
Muffe	<10	
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente in 25 g	
Listeria monocytogenes ufc/g	assente in 25g	

CARATTERISTICHE TECNICHE “BURRO”

Descrizione prodotto	generale	Burro nazionale
-----------------------------	-----------------	-----------------

Caratteristiche organolettiche	
Aspetto esterno	Burro a forma parallelepipedica, aspetto esterno regolare caratteristico del burro con superficie piatta omogenea
Aspetto interno	Struttura omogenea, consistenza compatta tipica del burro
Colore	Dorato omogeneo
Sapore	Gradevole, cremoso al palato, senza retrogusti
Profumo	Gradevole tipico e assenza di odori strani o di rancido
Caratteristiche chimico - fisiche	
Valore energetico (kcal)	742
Proteine	0,54%
Grasso	87,95 %
Carboidrati (g)	0,1
Residuo secco	84%
Grasso s.s.	87,95%
Umidità	11,38 %
ph	5
Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi tot ufc/g	<100
E. coli ufc/g	<10
Staph. Aureus coag. + ufc/g	assente
Lieviti	<100
Muffe	<100
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente
Listeria monocytogenes ufc/g	assente
CBT mesofila	< 1000

Yogurt

Descrizione prodotto	generale	Yogurt
Caratteristiche organolettiche		
Consistenza		Liquida - solida
Colore		Bianco latte o tendente al colore del frutto a cui è stato addizionato.
Sapore		Lievemente acidulo ma gradevole
Caratteristiche chimico - fisiche		
Proteine		3.3 g
Grassi		3,0 g
Carboidrati		11,4 g
Calcio		130 mg
kcal		86
kJ		386
Grasso s.s.		87,95%
pH		Da 3,5 a 5
Caratteristiche microbiologiche		
Germi patogeni		Assenti in 25 g
Lieviti		Assenti in 1 g
Muffe		Assenti in 1 g
Streptococchi e lattobacilli al giorno di scadenza		Min. 10 ⁷ UFC/g

Bavarese

Descrizione prodotto	generale	Latte, fermenti, sale, caglio
Caratteristiche organolettiche		
Aspetto		Asciutto, giallopaglierino, leggermente bombato, occhiatura regolare
Consistenza		Pasta morbida
Sapore		delicato

Profumo	delicato
Caratteristiche chimico - fisiche	
Valore energetico	1485 kj/ 356 kcal
Proteine	Ca. 26 %
Grasso	Min. 24,80 %
Residuo secco	55,0%
Grasso s.s.	Min. 45,0 %
Umidità	Max 45,00 %
sale	1,2 – 1,5 %
ph	5,40 – 5,70
Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi tot ufc/g	<1000/g
E. coli ufc/g	assenti
Staph. Aureus coag. + ufc/g	<100/g
Lieviti e Muffe	<100/g
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente in 25 g
Listeria monocytogenes ufc/g	assente in 25 g

Emmenthaler svizzero

Descrizione generale prodotto	Latte di vacca intero, sale, caglio
Caratteristiche organolettiche	
Aspetto esterno	Pasta con occhiature tipiche e buchi tondeggianti a forma di ciliegia, di regola da 1 a 3 cm
Forma	Cilindrica con scalzo arrotondato del peso di kg 65/80
Colore	Dal giallo paglierino al giallo rossastro
Sapore	Aromatico, delicato gusto di noci
Profumo	Caratteristico gradevole
Consistenza	Pasta morbida ed elastica con sufficiente occhiatura, crosta dura
Caratteristiche chimico - fisiche	
Valore energetico (kcal)	395
Proteine (g)	29
Grasso (g)	31
Carboidrati (g)	0
Grasso s.s.	Min. 45%
Umidità	36,5 %
ph	5,6 ± 0,2
Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi tot ufc/g	<100
E. coli ufc/g	<10
Staph. Aureus coag. + ufc/g	assente
Lieviti ufc/g	<100
Muffe ufc/g	<100
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente
Listeria monocytogenes ufc/g	assente
CBT mesofila ufc/g	Max 900.000.000

Taleggio DOP

Descrizione generale prodotto	Latte di vacca pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, cloruro di calcio, penicillio
Caratteristiche organolettiche	
Struttura	Morbida
Forma	Quadro regolare
Colore	Giallo chiaro
Sapore	Dolce leggermente salato ed acidulo
Crosta	Leggermente fiorito

Caratteristiche chimico - fisiche	
Valore energetico (kcal)	314
Proteine (g)	20,5
Grasso (g)	26
Colesterolo (g)	0,7/kg
Carboidrati (g)	tracce
Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi tot	m= 10000 M=100000
E. coli ufc/g	m= 100 M=1000
Staph. Aureus coag. + ufc/g	m= 100 M=1000
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente
Listeria monocytogenes ufc/g	assente

Tosella

Descrizione prodotto	generale	Latte vaccino, sale, caglio, fermenti lattici vivi
Caratteristiche organolettiche		
Colore		Bianco latte
Sapore		Dolce delicato
Profumo		Delicato, caratteristico
Consistenza/struttura		Pasta bianca tenera omogenea
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kcal/kj)		313/1295
Proteine (g)		12
Grasso (g)		28
Carboidrati (g)		2,58
sodio (g)		0,26
Grasso s.s.(g)		53
Umidità (g)		56
Caratteristiche microbiologiche		
Coliformi tot ufc/g		<1.000
E. coli ufc/g		<100
Staph. Aureus coag. + ufc/g		<10
Lieviti ufc/g		<10.000
Muffe ufc/g		<100
Salmonella s.p.p. ufc/g		assente
Listeria monocytogenes ufc/g		assente
CBT mesofila ufc/g		< 1.000.000.000
Pseudomonas spp ufc/g		<100.000

Mascarpone

Descrizione prodotto	generale	Panna di latte di vaccino pastorizzata, correttore di acidità: acido citrico
Caratteristiche organolettiche		
Colore		Bianco
Sapore		Di panna fresca
Profumo		Delicato, caratteristico
struttura		Morbida, cremosa, velletata
forma		Il prodotto assume forma del contenitore
Caratteristiche chimico - fisiche		
Valore energetico (kcal/kj)		376/1550
Proteine (g)		4,5
Grasso (g)		38
Carboidrati (g)		4
sodio (g)		0,26
Grasso s.s.(g)		Min. 80

Umidità (g)	51 – 55
ph	6 – 6,4
Caratteristiche microbiologiche	
Coliformi tot ufc/g	<10
E. coli ufc/g	<10
Staph. Aureus coag. + ufc/g	<10
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente
Listeria monocytogenes ufc/g	assente

Asiago d'allevo

Descrizione generale prodotto	Latte di vacca intero, sale, caglio
Caratteristiche organolettiche	
Forma	Cilindrica con scalzo basso
Crosta	Liscia e regolare con marchio del consorzio
Colore	leggermente paglierino
Sapore	Dolce, atto alla stagionatura, fragrante e caratteristico. Nel tempo acquista le caratteristiche del formaggio mezzano e vecchio.
Struttura	Pasta compatta con occhiatura sparsa di piccola e media grandezza
Caratteristiche chimico - fisiche	
Valore energetico (kcal/kj)	360/1507
minerali	Ca 990 mg P 660 mg
colesterolo	86 mg
Proteine (g)	28
Carboidrati (g)	assenti
Grasso %	31± 4,50
Grasso s.s. %	non inferiore a 34%
NaCl %	2,4 ± 1,0
Umidità %	34 ± 4,0
Caratteristiche microbiologiche	
E. coli ufc/g	<100.000
Staph. aureus coag. + ufc/g	<10.000
Salmonella s.p.p. ufc/g	assente
Listeria monocytogenes ufc/g	assente

Latte

Latte vaccino fresco pastorizzato parzialmente scremato o latte a lunga conservazione UHT parzialmente scremato.

Il latte fornito dovrà essere del tipo pastorizzato con i requisiti di cui alla legge 03.05.1989 n. 169 e s.m.i. e parzialmente scremato con un contenuto di sostanza grassa compreso tra 1,4% e l'1,8%, e dovrà avere una durata di almeno 3 giorni rispetto alla data di consegna, escluso il giorno stesso di consegna.

Per quanto riguarda il latte a lunga conservazione, dovrà essere del tipo UHT di cui alla legge 03.05.1989 n. 169 e s.m.i..

Il latte fresco pastorizzato deve provenire da allevamenti conformi al D.P.R. n. 54/1997, in quanto applicabile, e al Reg. CE 853/04 e s.m.i..

Il latte non deve, in ogni caso, presentare tracce di antibiotici o diconservanti (es.: acqua ossigenata), né di additivi di alcun tipo.

Il confezionamento e l'etichettatura dovranno corrispondere ai requisiti previsti dalla legge:

- il confezionamento deve essere conforme a quanto previsto dalla normativa vigente in materia; le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature e sporcizia superficiale.
- l'etichettatura deve essere conforme a quanto prevede specificatamente in merito la normativa vigente in materia. In particolare la data di scadenza dovrà essere conforme al Decreto del Ministero delle Politiche Agricole e Forestali del 24.07.2003:
 - o scadenza latte fresco: 6 giorni dal trattamento termico;
 - o scadenza latte UHT: 90 giorni dal trattamento termico.

PRODOTTI GELO

Tutti i prodotti dovranno essere di ottima qualità e corrispondere ai requisiti previsti dalla normativa in materia.

Ortofrutticoli

Fagiolini, Piselli, Spinaci, Carciofi, Funghi misto bosco, Cipolline borretane, Verdure pastellate, Bieta, Minestrone.

Ittici

Il prodotto deve provenire da stabilimenti comunitari autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, oppure extracomunitari a questi equiparati e come tali riconosciuti dalla CEE, nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione e i controlli previsti dalle normative vigenti.

Il prodotto avrà caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non presenterà corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Filetti di merluzzo, Filetto di platessa spellato pezzatura grammi 100/130, Bastoncini di pesce, Filetti di trota salmonata spinata, Seppie fettuccia, Chele di granchio, Cozze, Vongole, Gamberetti, Salmone ritagli.

Carni

Fesa di tacchino maschio, Filone di suino, Filetti di pollo, Rotolo di coniglio, Coniglio disossato, Petto di pollo.

Varie

Fiori di zucca, Pasta sfoglia, Sofficini, Crespelle, Gelati (coppette da grammi 50).

INSCATOLATI

Ortofrutticoli

Barbabietole, Cetriolini sott'aceto, Champignon al naturale, Cipolline sott'aceto, Giardiniera sott'aceto, Insalatina capricciosa, Mais al naturale, Olive, Peperoni sott'aceto, verdure per insalata di riso.

Ananas, Macedonia di frutta, Polpa purea di mela, Pere, Pesche, Prugne, Prugne secche, Polpa purea di pera.

Fagioli borlotti, Fagioli cannellini.

Pomodori pelati

Ottenuti da frutti freschi, sani, integri, maturi, privi di additivi aromatizzanti artificiali, di sostanze conservanti, di condimenti grassi e di coloranti.

Oli

Olio d'oliva 1 litro, olio extravergine d'oliva 1 litro, olio extravergine d'oliva 5 litri, olio di semi di girasole 5 litri, olio di semi di mais.

Il prodotto deve essere limpido, con assenza di difetti all'esame organolettico relativamente all'odore e al sapore.

SALUMI

Prosciutto crudo di Parma disossato (peso minimo 7,5 kg), Prosciutto cotto senza polifosfati, Prosciutto cotto tipo Praga senza polifosfati, Pancetta arrotolata, Pancetta affumicata, Salame (puro suino, senza derivati del latte e fonti di glutine), Soppressa, Mortadella di puro suino senza polifosfati, Cotechino di puro suino, Würstel di carne suina o avicola (senza pelle, eventualmente anche affumicato), Salsiccia fresca di carne di suino (priva di strutture cartilaginee, confezionata sottovuoto), Speck (stagionatura minima 4 mesi), Bresaola di bovino, Porchetta trevigiana, Zampone.

PASTE, CEREALI E PRODOTTI DA FORNO

FARINE

Farine di grano tenero, tipo "0" e "00", farine di mais, fecola di patate, semolino di grano duro.

Il prodotto deve essere indenne da larve, insetti e loro frammenti e dalla presenza di corpi estranei generici.

PANE

Pane comune tipo "0", tipo "00", tipo integrale, tipo speciale, pane grattugiato.

Il pane deve essere formato esclusivamente da un impasto composto di farina di grano tenero tipo "0" o farina integrale, acqua, lievito naturale e, per il pane all'olio, olio di oliva.

Il prodotto deve essere fresco di giornata, lievitato a lungo con lievito naturale e cotto adeguatamente.

PRODOTTI DA FORNO CONFEZIONATI

Fette biscottate, grissini, biscotti frollini monoporzione, biscotti frollini 1 kg, crackers, colombe, panettoni e pandori.

Le confezioni devono essere ben chiuse e sigillate, con data di scadenza sufficientemente lontana dalla data di consegna. Il prodotto non deve presentare al gusto odore e sapore sgradevole.

PASTA DI SEMOLA

Pasta di semola di grano duro in vari formati.

Pasta essiccata, non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

PASTA ALL'UOVO

Pasta all'uovo secca o congelata/surgelata con o senza ripieni.

Pasta non triturrata, con odore, sapore e colore tipici delle materie prime impiegate, immune da muffe ed insetti.

RISO

Riso Arborio, Riso Parboiled, Riso Roma e Vialone Nano.

Percentuale di rottura non superiore al 12%.

ALTRI CEREALI

Orzo perlato, farro perlato, preparato misto di cereali per minestra.

GNOCCHI

Gnocchi di patate surgelati o freschi. Gnocchi di semola surgelati.

Prodotto confezionato con patate e/o loro derivati (fiocchi, farina, fecola), farina di grano tenero e/o semolino, sale e acqua.

PASTA PER PIZZA

Pasta per pizza fresca o congelata/surgelata.

UOVA

UOVA FRESCHE

Uova fresche di gallina di produzione nazionale.

Le uova devono essere conformi alle vigenti norme sulla commercializzazione, nonché al Regolamento n. 500/2000/CEE e successive modifiche ed integrazioni. Le uova devono provenire da ovaiole alimentate senza antibiotici, con mangimi privi di pigmenti coloranti per ottenere una maggiore colorazione del tuorlo.

UOVA PASTORIZZATE

Ovoprodotto a base di uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate, confezionate in idonee confezioni.

Il prodotto deve provenire da stabilimenti riconosciuti CE ed essere stato preparato conformemente alle prescrizioni igienico-sanitarie di cui al D.L.gs. n. 65/1993, sue modifiche ed integrazioni, in quanto applicabile e dai Regolamenti CE n. 852, 853, 854 e 882 del 2004, loro modifiche ed integrazioni.



Porzionatura alimenti

Alimento	Quantità	Corrispondente a
COLAZIONE		
Latte	250 gr	¾ tazza
Caffè d'orzo	250 gr	¾ tazza
Caffè/latte	250 gr	½ tazza di latte, caffè d'orzo quanto basta
The		¾ tazza
Marmellate		n. 1 porzione
Biscotti	60 gr	Da un minimo di n. 6 a n. 14 pezzi
Pane fresco	20 gr	½ porzione
Pane grattugiato	60 gr	n. 4 cucchiari
Fette biscottate	28 gr	n°4
Zucchero	10 gr	n° 1 cucchiaino da minestra
PRIMO PIATTO		
Pasta	70 gr	n° 1 mestolo da 250 cl
Riso/risotto	70 gr	n° 1 mestolo da 250 cl
Tortelloni	80 gr	n° 10
Pasticcio		quadro da 7 cm di lato
Gnocchi	200 gr	n° 2 cucchiari colmi
Minestrone o creme di verdure	250 gr	n° 1 mestolo da 250 cl
Semolino	50 gr	n° 1 mestolo da 250 cl
SECONDO PIATTO		
Brasato di manzo	100 gr	n° 2 fette
Arrosti di vitello, maiale, tacchino	100 gr	n° 2 fette
Medaglioni di vitello o scaloppine	100 gr	n° 1 fetta
Bistecche ai capperi, ai funghi, alla pizzaiola	100 gr	n° 1 fetta
Patè o polpettone	100 gr	n° 1 fetta
Manzo lesso	80 gr	n° 2 fette
Manzo e cotichino	80 gr	n° 1 fetta manzo
Manzo e lingua		n° 1 fetta cotichino o lingua
Hamburger	80 gr	n°1
Petto di pollo ai ferri	80 gr	n°1
Fegato ai ferri	80 gr	n° 1 fetta
Fegato alla veneziana	80 gr	n° 1 cucchiaino e ½ da purè
Spezzatino	120 gr	n°6 pezzetti
Pollo lesso o arrosto	250 gr	¼ coscia o petto
Macinato	100 gr	n° 1 cucchiaino da purè pieno
PESCE		
Platessa lessa o alla mugnaia	100 gr	n° 1
Baccalà	40 gr	n° 1 cucchiaino purè pieno
Seppioline	120 gr	n° 1 cucchiaino purè pieno
Trota	180 gr	½ trota/n° 1 filetto
Merluzzo al forno o lesso	120 gr	n° 1 filetto
Nasello al forno o lesso		
Tonno o sgombrò sott'olio	60 gr	n° 1 cucchiaino da purè
Frittura mista	100 gr	n° 2 cucchiari da purè
Bastoncini di pesce		n° 3



Porzionatura alimenti

Sofficini		n° 1
Wurstel	40 gr	n° 1
Prosciutto crudo	50 gr	n° 2 fette
Alimento	Quantità	Corrispondente a
Prosciutto cotto	50 gr	n° 2 fette
Salumi misti	50 gr	n° 1 fetta mortadella + n°2 fette salame
Uova	55/60 gr	n° 1
Frittata	80 gr	n°1 cucchiaio pieno
Polpettine	80 gr	n° 2

FORMAGGI

Formaggini	40 gr	n° 2
Ricotta	100 gr	n° 1 cucchiaio da purè
Stracchino	100 gr	n° 1
Mozzarella	100 gr	n° 1
Caciotta	70 gr	n° 1 porzione
Asiago	70 gr	n° 1 porzione
Bavarese	70 gr	n° 1 porzione
Casatella	70 gr	n° 1 porzione
Italico	70 gr	n° 1 porzione
Taleggio	70 gr	n° 1 porzione
Gorgonzola	70 gr	n° 1 porzione
Mascarpone	100 gr	1 cucchiaio
Grana	50 gr	n° 1 porzione
Grana grattugiato	50 gr	n° 2 cucchiari rasi
Yogurt	125 gr	n° 1 vasetto

VERDURA

Verdura cotta	150 gr	n° 1 e ½ cucchiaio
Verdura cruda	80 gr	a vista
Pomodori	100 gr	n° 8 fettine
Fagioli	50 gr	n° 2 cucchiari
Patate lesse	120 gr	n° 2 cucchiari

FRUTTA

Mela	150 gr	n° 1
Pera	150 gr	n° 1
Banana	150 gr	n° 1
Pesca	120 gr	n° 2
Albicocche	90 gr	n° 2
Kiwi	80 gr	n° 1
Ciliegie	50 gr	n° 10
Pesca sciroppata	130 gr	n° 2 pezzi
Macedonia di frutta sciroppata	150 gr	½ coppetta= 1 mestolo piccolo
Macedonia di fragole	150 gr	½ coppetta= 1 mestolo piccolo

DESSERT

Budino	100 gr	n° 1
--------	--------	------



Porzionatura alimenti

Mela /pera al forno	150 gr	n° 1
Prugne cotte	100 gr	n° 5
BEVANDE		
Vino *	0,25 ml	
Aranciata/chinotto	0,25 ml	

- Per residenza autosufficienti