

*Regione Abruzzo
Azienda Unita' Sanitaria Locale Teramo
Dipartimento di Prevenzione*



SCHEDE MERCEOLOGICHE DI ALCUNI PRINCIPALI ALIMENTI

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO:

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

La dicitura "olio extra vergine d'oliva" è riservata a prodotti ottenuti dal frutto dell'olivo, soltanto mediante processi meccanici, o altri processi fisici, in condizioni segnatamente termiche, che non causano alterazioni dell'olio; le olive inoltre non devono aver subito alcun trattamento diverso dal lavaggio, dalla decontaminazione, dalla centrifugazione, dalla sedimentazione e dalla filtrazione. L'olio extra vergine d'oliva non deve contenere più dell'1% in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna.

CARATTERISTICHE

- 1) Il prodotto deve presentare buone caratteristiche organolettiche e non presentare adulterazioni, irrancidimento, e odori particolari. La caratteristica organolettica principale è la corrispondenza dell'odore e del sapore dell'olio all'odore e sapore delle olive senza qualsiasi altro odore o sapore che non sia riconducibile alla genuinità del prodotto.
- 2) Le confezioni devono essere integre non avere ammaccature o lesioni.
- 3) Sarà oggetto di penali o eventuali norme punitive presenti nei capitolati d'appalto, le forniture di olio extra vergine d'oliva non rispondente ai sopracitati requisiti e che comunque non risulti, all'esame ispettivo o ad eventuali controlli di laboratorio, non rispondenti ai requisiti di legge o che non diano garanzia di salubrità e di qualità.
- 4) Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche) riportante la denominazione di origine, la quantità netta, il luogo di provenienza, il nome e la sede della ditta produttrice e dello stabilimento di produzione, la data di scadenza, la composizione chimica e la dicitura per l'identificazione del lotto. Costituisce elemento preferenziale l'indicazione della provenienza delle olive (in special modo se proveniente da zone "certificate") il luogo di molitura e di confezionamento.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL' ALIMENTO:

OLIO DI SEMI

Per olio di semi si intende l'olio ottenuto dalla estrazione a mezzo solvente o dalla pressione meccanica di semi oleosi e successivamente sottoposto, per essere reso commerciabile, a processo industriale di rettificazione/raffinazione

CARATTERISTICHE

- 1) Alla denominazione olio di semi deve sempre seguire l'indicazione della specie del seme oleoso semprechè l'olio sia stato prodotto con una sola specie, mentre, qualora l'olio di semi sia prodotto con miscele di oli prodotti con diverse specie di semi oleosi, esso dovrà essere denominato "olio di semi vari".
- 2) Il marchio, anche se di fantasia, non dovrà indurre in inganno l'utilizzatore.
- 3) Il prodotto deve essere consegnato in contenitori di vetro o in lattine sigillate (di dimensioni e peso tali da soddisfare le esigenze del committente) riportanti in modo indelebile etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche).

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO:

CARNE FRESCA

Carni fresche : tutte le parti atte al consumo umano di animali appartenenti alla specie bovina e suina, (la scheda merceologica in oggetto non si riferisce alle carni ovicaprine ed equine) nonché di solipedi domestici che non hanno subito trattamento diverso dal trattamento per mezzo di freddo destinato ad assicurarne la conservazione con esclusione del congelamento

CARATTERISTICHE

- 1) Le carni fornite devono essere accompagnate dal maggior numero di informazioni (come da normativa vigente) riguardanti il luogo di nascita dell'animale, l'allevamento di provenienza, specifiche sulla macellazione, modalità di trasporto, certificazione sanitaria ovvero tutti i dati destinati a rendere possibile la rintracciabilità del lotto. Le carni da fornire devono provenire da animali nati ed allevati nell'ambito del territorio nazionale, devono essere mattati nei mattatoi pubblici o privati regolarmente autorizzati ed operanti sul territorio provinciale con tutte le certificazioni richieste per legge.
- 2) La carne fresca bovina dovrà appartenere alle categorie E o U della griglia E U R O P, categoria di grasso 1, o 2, o 3; dovrà essere macellata da non oltre 20 giorni, frollata almeno 7-10 giorni. Le carni sezionate saranno totalmente sgrassate; deve provenire da animali sani, in ottimo stato di nutrizione, deve essere asciutta, priva di qualunque odore e sapore anormale, di colore e aspetto corrispondenti alla categoria di appartenenza, in ottimo stato di conservazione, totalmente sgrassata.
- 3) La carne di pollo o di tacchino deve provenire da animali macellati da non oltre 3 giorni, (per le carni di pollo la carne va ricavata da animali di circa Kg 1,400 – 1,600) proveniente da allevamenti operanti sul territorio nazionale, con le caratteristiche di freschezza notoriamente rilevabili all'esame ispettivo veterinario e dalla data di macellazione apposta sulle confezioni secondo la normativa vigente. Le confezioni devono altresì riportare il peso netto della merce, la denominazione merceologica e la data di preparazione del prodotto.
- 4) La carne fresca di suino dovrà essere macellata da non oltre 5 giorni e dovrà aver subito il processo di frollatura di almeno 24 ore; le carni sezionate saranno totalmente sgrassate. La carne fresca di suino deve provenire da animale sano ed in ottimo stato di nutrizione, deve essere asciutta, priva di qualunque odore e sapore anomalo, di colore corrispondente alla categoria di appartenenza, in ottimo stato di conservazione, totalmente sgrassata, priva di osso e pulita in ogni sua parte.

- 5) Per i bovini, si richiedono “razze di qualità” quali le razze Chianina, Marchigiana, Romagnola o altri incroci di razze bianche.
- 6) Nel documento di trasporto e/o sulle carni debbono essere chiaramente indicati: specie, categoria dell’animale e taglio di provenienza.
- 7) Non sono accettate carni che hanno subito processi di decoglimento né carni surgelate o desurgelate o che abbiano subito trattamento con estrogeni, antibiotici e tireostatici.
- 8) Le carni bovine debbono provenire da vitelli o manzi di categoria E o U nei tagli posteriori e nelle pezzature intere, salvo che, per esigenze di lavorazione non si richiedano ulteriori pezzature.
- 9) Le carni devono essere trasportate secondo le disposizioni vigenti ed i piani di autocontrollo delle ditte fornitrici, utilizzando mezzi di trasporto autorizzati e rispettando tutte le garanzie di legge.
- 10) Saranno oggetto di penali o eventuali norme punitive presenti nei capitolati d’appalto (oltre alle sanzioni previste dalla normativa vigente), le forniture di carni non rispondenti ai sopracitati requisiti e che comunque non risultino, all’esame ispettivo o ad eventuali controlli di laboratorio, non rispondenti ai requisiti di legge o che non diano garanzia di salubrità e di qualità.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO:

U O V A

Uova di gallina

CARATTERISTICHE

- 1) Le uova devono essere di categoria "A" o "Extra" e di produzione nazionale. Le caratteristiche delle singole uova devono essere le seguenti:
 - guscio e cuticola intatti,
 - spessore della camera d'aria non superiore ai 6 mm, immobile,
 - albume chiaro, limpido di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura,
 - tuorlo senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di movimento di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura,
 - assenza di odori estranei.

- 2) Devono essere consegnate in imballi di carta o cartone muniti di fascette e/o dispositivi di etichettatura leggibili e recanti quanto previsto dalla normativa vigente, ovvero il nome o la ragione sociale e l'indirizzo dell'azienda che ha classificato o fatto classificare la merce, l'identificazione del centro di imballaggio, la categoria di qualità e di peso (si richiedono uova di circa 70 gr. salvo ulteriore diversa indicazione del committente), modalità di conservazione, il numero delle uova imballate e la data di imballaggio e di scadenza.

- 3) La ditta fornitrice deve provvedere alla consegna delle uova, effettuata con mezzi di trasporto idonei ed igienicamente sicuri, con un esplicito limite di tempo, rispetto alla data di imballaggio (es.: entro 4 giorni dopo l'imballaggio).

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....
(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL' ALIMENTO :

LATTE

Il latte è il secreto delle ghiandole mammarie delle femmine dei mammiferi. Secondo la terminologia di legge, con il termine "Latte" si intende quello prodotto dalle mucche sia nella forma "UHT" (lunga conservazione) intero, magro e parzialmente scremato, sia nella forma "Fresco" pastorizzato.

CARATTERISTICHE

- 1) Il latte deve avere caratteristiche corrispondenti a quanto previsto dalla normativa vigente per ogni singolo prodotto.
- 2) Deve essere fornito in confezioni integre e sigillate che soddisfino le esigenze del committente (1/2 lt., 1 lt., 10 lt. ecc) munite di etichettatura riportante tutti i dati previsti dalla normativa vigente (denominazione del prodotto, la data di produzione e di scadenza, la quantità netta, il luogo di origine, il nome e la sede del fabbricante nonché dello stabilimento di produzione e confezionamento, la dicitura inerente la rintracciabilità del lotto, le condizioni opportune di conservazione del prodotto e la sua composizione).
- 3) La fornitura di latte fresco deve essere effettuata giornalmente (ad eccezione dei giorni festivi).
- 4) Il latte pastorizzato fresco è preferito derivante da allevamenti nazionali e l' indicazione della scadenza (D.L. 109/92) deve essere posteriore di almeno 2 giorni rispetto alla data di consegna.
- 5) Deve avere caratteristiche organolettiche ispirate alla gradevolezza, ovvero privo di sapori, odori e colorazione difformi.
- 6) Qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL' ALIMENTO:

MOZZARELLA

Prodotto a pasta filata, cruda, derivante dal latte di mucca con meno del 44% di grasso di sostanza secca.

CARATTERISTICHE

- 1) La fornitura delle mozzarelle riguarda un prodotto senza conservanti, confezionate (con imballaggi che le avvolgono interamente) e con regolamentare etichettatura (art. 2 del D.L. n° 98 del 11.04.86 e succ.) indicante comunque la denominazione del prodotto, il produttore e confezionatore, il peso netto del prodotto sgocciolato, la data di produzione e scadenza.
- 2) La pezzatura da fornire è di 125 gr. circa e le confezioni devono essere completamente integre.
- 3) Il prodotto deve presentare caratteristiche organolettiche di freschezza e genuinità, consistenti in un sapore gradevole.
- 4) Il prodotto non deve presentare alcuna alterazioni del colore (bianco) e della consistenza (soffice).
- 5) Il trasporto deve essere effettuato con mezzi idonei mantenendo le temperature richieste.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO :

P A R M I G I A N O R E G G I A N O

Formaggio semigrasso, a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con coagulo ad acidità di fermentazione, dal latte di vacca, proveniente da animali la cui alimentazione è costituita da foraggi di prato polifita o di medicaio. Per la produzione viene in genere impiegato il latte della mungitura della sera e del mattino, riposato e parzialmente scremato per affioramento. La cagliatura è effettuata con caglio di vitello. La salatura viene praticata per circa 20-30 giorni e la maturazione naturale deve protrarsi per almeno 12 mesi (si richiede una stagionatura di almeno 18 mesi) anche se la resistenza alla stagionatura è notevolmente superiore (D.P.R. 09.10.90).

CARATTERISTICHE

- 1) Si richiede fornitura di “Parmigiano Reggiano di prima scelta”.
- 2) Non sono ammessi prodotti su cui sono state usate sostanze antifermentative.
- 3) Le forme devono essere prive di qualsiasi alterazione delle caratteristiche organolettiche ed avere le seguenti dimensioni:
 - Diametro: da 35 cm a 45 cm, con altezza dello scalzo da 18 cm a 24 cm;
 - Peso minimo: 24 Kg;
 - Spessore della costa: circa 6 mm (priva di fratture, incisioni o qualsiasi tipo di rottura).
- 4) La confezione esterna deve essere gialla, dorata naturale o in tinta scura ed oleatura, il colore della pasta da leggermente paglierino a paglierino.
- 5) L'aroma ed il sapore della pasta devono essere: fragrante, delicato, saporito ma non piccante e la struttura della pasta deve essere granulosa con frattura a scaglia.
- 6) La zona di produzione deve essere esplicitamente dichiarata. E comunque il prodotto deve osservare la legislazione di riferimento (D.P.R. n° 1269/85 e succ.) e sulla forma deve risultare con marcatura la denominazione di origine del formaggio, il mese e l'anno di produzione, la ditta produttrice, il marchio del Consorzio di tutela.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice
.....
(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO:

LEGUMI

Si intendono, con il termine generico "Legumi", sia i prodotti freschi (fagioli, piselli, fave, ecc), sia i prodotti secchi (fagioli, lenticchie, ceci ecc).

Per ciò che attiene i prodotti freschi, questi osserveranno le stesse caratteristiche di freschezza e genuinità descritte nella scheda merceologica relativa ai prodotti ortofrutticoli.

I prodotti surgelati (piselli) osserveranno le caratteristiche espresse nella scheda relativa ai prodotti surgelati.

CARATTERISTICHE

- 1) I Legumi secchi devono provenire da coltivazioni con metodi tradizionali o biologiche; in quest'ultimo caso le aziende produttrici devono osservare la normativa comunitaria.
- 2) I legumi secchi devono essere indenni da parassiti di qualsiasi specie ed in qualsiasi stato (sono da considerarsi parassiti anche i frammenti, e qualsiasi parzializzazione organica di essi).
- 3) I fagioli secchi devono provenire da cultivar "borlotti" e "cannellini".
- 4) I ceci devono essere selezionati con calibro 31 e oltre con tipologia "comune", "cottoio", "migno", e "principe".
- 5) Le lenticchie devono essere di I° scelta, selezionate, con diametro di 6,5 mm con le seguenti zone di provenienza da : Viallalba Leonessa, Altamura, Normanno, Castelluccio.
- 6) I prodotti devono essere integri, privi di processi cariogeni; sono ammessi leggeri difetti di forma, di sviluppo e di colorazione e non devono essere presenti corpi estranei o altro materiale.
- 7) Non devono presentare attacchi fungini.
- 8) Non devono essere trattati con sostanze pesticidi sia in fase di produzione che di stoccaggio.
- 9) Devono aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.
- 10) L'umidità non deve superare il 13%.
- 11) Il confezionamento deve avvenire in sacchi regolamentari muniti di tagliando non asportabile con etichettatura a norma e comunque riportante la denominazione del prodotto, la sua pezzatura, il nome e la sede della ditta e dello stabilimento di produzione o di confezionamento, il peso netto e la data di scadenza.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA AI

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Si intendono ortaggi-verdure, patate e frutta.

CARATTERISTICHE

- 1) I prodotti ortofrutticoli devono essere di recente raccolta, maturi (in particolare la frutta deve avere raggiunto la maturità fisiologica che la renda adatta al pronto consumo o essere bene avviata verso la maturazione così da poterla raggiungere entro la settimana in stoccaggio), asciutti, privi di terra, puliti e non devono presentare tracce di appassimento o altre alterazioni; le patate e gli altri ortaggi a bulbo devono essere privi di germogliazioni e inflorescenze; la patate inoltre non devono avere buccia raggrinzita e flaccida ed all'interno non devono essere presenti colorazioni ed odori estranei. In definitiva la frutta e gli ortaggi devono essere esenti da qualsiasi tipo di alterazione che ne comprometta l'aspetto il sapore e l'odore, ovvero, non devono presentare odori o sapori estranei e comunque non conformi alle caratteristiche del prodotto.
- 2) Salvo differenti disposizioni del committente (eventualmente atte ad assicurare la continuità del servizio) la fornitura dei prodotti ortofrutticoli deve riguardare prodotti nostrani e stagionali (vedi calendario dei prodotti ortofrutticoli).
- 3) Il fornitore deve esplicitare la provenienza, gli aspetti qualitativi ed il tipo di coltivazione (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura e/o documentazione di accompagnamento, dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche).
- 4) Non sono accettati organismi geneticamente modificati (OGM).
- 5) Le forniture devono essere accompagnate da bolla esplicitante: la specie, la varietà, il peso netto, l'azienda produttrice e l'eventuale luogo di confezionamento. L'etichettatura sulle confezioni dovrà riportare la denominazione della ditta confezionatrice, prodotto, varietà e tipo, qualifica di selezione (laddove prevista) indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti.
- 6) La frutta deve avere la seguente grammatura: circa 150 gr. per le mele, pere, pesche e arance; circa gr. 75 per le clementine (senza semi); circa 60 gr. per le albicocche.

- 7) Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei e rispondenti alle norme sull'autocontrollo delle industrie alimentari (D. Legs 155/97).
- 8) Non sono accettati prodotti che presentano le seguenti caratteristiche:
- 9) abbiano subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione ed abbiano sopportato una conservazione eccessivamente lunga nel tempo che comunque abbia pregiudicato le doti organolettiche del prodotto;
- 10) portino tracce visibili di appassimento (abbassamento di turgore), alterazioni biochimiche funzionali incipienti ed in via di evoluzione, guasti, fermentazioni incipienti, ammaccature, abrasioni, screpolature non cicatrizzate, iperspacchi, terra o materiale eterogeneo, o che presentino distacco prematura del peduncolo (sgambature) o morfologie irregolari;
- 11) siano attaccati da parassiti animali o vegetali (larve in attività biologica esistenti all'interno della frutta), scudetti di Coccide aderenti all'epicarpo, dermatosi, incrostazioni nere da fusaggine, tacche crostose, spacchi semplici o raggianti derivanti da ticchiolatura o altro.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO:

PANE FRESCO

E' denominato pane il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano tenero, acqua e lievito, con o senza l'aggiunta di sale

CARATTERISTICHE

- 1) Prodotto giornalmente (ad eccezione dei giorni festivi) con indicazione della farina di cui è composto (00, 0, 1, 2 o integrale).
- 2) Dovrà essere ben cotto e avere odore gradevole, la crosta di colorito bruno, uniforme e ben aderente alla mollica la quale sarà soffice, elastica, porosa, omogenea, senza macchie o esiti di congelamento o eccessiva umidità, di sapore gradevole e non acida.
- 3) Non dovrà essere conservato con il freddo e/o altre tecniche e successivamente rigenerato. (Per ogni altro tipo di pane, surgelato, parzialmente cotto e con successivo completamento di cottura e altro, il confezionamento deve riportare in etichetta una chiara distinzione dal prodotto fresco secondo quanto previsto dalla normativa vigente).
- 4) La fornitura deve essere garantita nell'osservanza di tutte le regole igieniche e di autocontrollo in contenitori dedicati, lavabili e muniti di copertura e chiusura.
- 5) Il pane prodotto con materie prime biologiche deve corrispondere alla normativa comunitaria (regolamento CEE 2092 e succ), che stabilisce le norme di produzione e le modalità dei controlli per tutte le aziende biologiche europee.
- 6) E' vietata l'aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche di qualsiasi natura, nonché qualsiasi trattamento degli sfarinati con agenti fisici o chimici .
- 7) Le caratteristiche di confezionamento (cellophan termoretraibile microforato o altro) e pezzatura (panini o pezzatura da 0,500 gr o 1000 gr. o altro) dovranno soddisfare le esigenze del committente.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL'ALIMENTO:

PASTA ALIMENTARE

Sono denominati “pasta di semola di grano duro” o “pasta di semolato di grano duro” o “pasta di grano duro”, i prodotti ottenuti dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati rispettivamente ed esclusivamente con: semola di grano duro, semolato di grano duro ed acqua.

La pasta all'uovo è ottenuta con l'impasto di uova e semola o sfarinati (almeno 200 gr. di uova per Kg di semola). Le paste dietetiche (speciali) devono essere conformi al D.Leggs 27.01.92 n°111 e succ. .

CARATTERISTICHE

- 1) L'umidità massima non deve superare il 12,5% e deve presentarsi integra, ovvero senza difetti visibili e priva di muffe, parassiti, larve ed insetti in genere.
- 2) Le confezioni devono essere integre e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche); la pasta dovrà essere accompagnata da documentazione da cui si evincano le seguenti informazioni:
 - Tempo di cottura;
 - Resa (ovvero differenza di peso tra il prodotto crudo e quello cotto e scolato);
 - Mantenimento del punto di cottura (tempo massimo di mantenimento della pasta cotta e scolata entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche); ovviamente questo parametro deve essere compatibile con i tempi di servizio.
- 3) La tolleranza, nella differenza tra il peso netto indicato sulla confezione ed il peso reale, non deve superare il 2%.
- 4) Il prodotto, a seguito di cottura, non deve presentare alterazioni della colorazione, deve caratterizzarsi per proprietà organolettiche gradevoli e buona tenuta del punto di cottura.
- 5) L'offerta deve contenere l'elenco dei formati di pasta a disposizione e la/le marche offerte (comunque devono essere soddisfatte le esigenze del committente).

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....
(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA ALL' ALIMENTO:

R I S O

Il nome riso è riservato al prodotto ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successiva operazione di raffinatura. E' tuttavia consentito il nome di riso per il prodotto al quale sia stata comunque asportata la lolla dal risone, purchè accompagnato dalla indicazione relativa alla diversa lavorazione o al particolare trattamento subito dal risone (tipo: riso integrale, riso parboiled , riso soffiato ecc).

CARATTERISTICHE

- 1) Le confezioni devono essere integre e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche).
- 2) Il prodotto deve essere indenne da parassiti e corpi estranei.
- 3) E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore o comunque alterarne la composizione naturale.
- 4) Si preferiscono le seguenti qualità: riso "parboiled" (il riso subisce un trattamento con vapore d'acqua che consente la migrazione all'interno del cariosside, e quindi non facilmente disperdibili nelle successive fasi di raffinazione e cottura, di importanti elementi nutritivi quali vitamine del gruppo B e ferro; riso "Vialone nano".
- 5) Le pezzature delle confezioni devono soddisfare le esigenze del Committente.
- 6) Durante e dopo la fase di cottura il riso non deve scadere nelle sue caratteristiche organolettiche e merceologiche conservando un buon aspetto, un buon sapore ed un buon odore.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA AGLI ALIMENTI:

POMODORI PELATI E CONCENTRATI

Pomodori pelati: pomodori di tipo lungo privati della buccia con eventuale aggiunta di succo di pomodoro in misura tale che il residuo secco del prodotto al netto di sale aggiunto sia non inferiore al 6%.

Concentrato di pomodoro succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, sia non inferiore al 12%.

Doppio concentrato di pomodoro succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, sia non inferiore al 28%.

Triplo concentrato di pomodoro succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, sia non inferiore al 36%.

Sestuplo concentrato di pomodoro succo di pomodoro sottoposto a processo di concentrazione ed il cui residuo secco, al netto di sale aggiunto, sia non inferiore al 55%.

CARATTERISTICHE

- 1) I pomodori pelati devono avere le caratteristiche del pomodoro sano e maturo di colore rosso, in particolare:
 - avere odore e sapore tipici del pomodoro ed essere esenti da odori e sapori estranei,
 - essere privi di larve e parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche (nerastre) di qualunque dimensione, interessanti la polpa e non presentare in misura sensibile maculature di altra natura (parti depigmentate ecc) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni;
 - i pomodori devono essere interi o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto per non meno di 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a gr. 400 e non meno del 65% negli altri casi.
- 2) La media del contenuto in bucce, determinata almeno su cinque recipienti, non deve essere superiore ai 3 cmq per ogni 100 gr. di contenuto.
- 3) Sono preferiti pomodori pelati di qualità superiore ovvero un prodotto che presenti miglior parametri rispetto a quelli succitati (art. 2 del D.P.R. 11/4/75 n°428).
- 4) E' consentita l'aggiunta di foglie di basilico.

- 5) L'etichettatura deve contenere: nome o ragione sociale o il marchio depositato e la sede legale del fabbricante, la sede dello stabilimento di produzione (previa autorizzazione è consentito l'uso di una sigla e/o numero), una dicitura di identificazione del lotto impressa o litografata o apposta in maniera indelebile sul contenitore o sul dispositivo di chiusura, data di scadenza.
- 6) Le confezioni devono essere integre, prive di ammaccature e contenere etichettatura conforme alla normativa vigente (qualora si tratti di prodotto proveniente da aziende biologiche l'etichettatura dovrà essere conforme a quanto previsto dalla normativa comunitaria –reg. CEE 2092/91 e succ- in tema di produzioni biologiche).
- 7) Non sono ammessi organismi geneticamente modificati (OGM).
- 8) I prodotti devono presentare caratteristiche organolettiche conformi anche dopo le fasi di cottura presentando un sapore gradevole e assolutamente non acido.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA AL PRODOTTO:

ACQUA MINERALE

L'acqua minerale, si distingue, convenzionalmente , secondo il residuo fisso a 180°.

La scheda in oggetto si riferisce alle acque oligominerali, ovvero a basso contenuto di minerali (in special modo a basso tenore calcico e basso tenore sodico) e con residuo fisso a 180° minore di gr. 0,200%.

CARATTERISTICHE

- 1) La fornitura riguarda il prodotto "Acqua oligominerale" con esplicita dizione riportata in etichetta; nell'etichettatura, oltre alle caratteristiche chimico-fisiche e batteriologiche, devono essere riportate tutte le caratteristiche previste dalla normativa vigente.
- 2) L'acqua oligominerale deve essere fornita in bottiglia da 1 litro-1,1/2 litri in confezione "PET" o "Vetro", sia nella forma "liscia" o "naturale" che nella forma "gassata" o "frizzante" .
- 3) In qualsiasi bottiglia o formato venga fornita, l'acqua oligominerale deve avere le seguenti caratteristiche: insapore, ovvero non presentare alcun sapore estraneo, incolore, ovvero non presentare alcun colore estraneo, priva di corpi estranei o impurità, ovvero comunque priva di particelle corpuscolate o filamenti o altro. La presenza di una qualsiasi alterazione del prodotto comporta l'immediata sostituzione dello stesso con precise indicazioni del committente.
- 4) Per ciò che attiene le caratteristiche organolettiche, oltre a quanto già specificato, l'acqua oligominerale deve comunque avere caratteristiche di purezza e gradevolezza

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA AI:

PRODOTTI SURGELATI

CARATTERISTICHE

- 1) I prodotti surgelati devono essere preparati e confezionati secondo la normativa vigente e contenere regolamentare etichettatura (D.L. 110/92), ovvero non sono accettati prodotti “sfusi” o frutto di parcellizzazione di grandi confezioni.
- 2) Durante tutte le fasi precedenti alla consegna presso le strutture indicate dal committente, i prodotti non devono subire alcuna interruzione della catena del freddo, ovvero devono essere rispettate le norme dettate dai piani di autocontrolli delle Aziende produttrici, fornitrici o di trasporto. I mezzi di trasporto devono essere idonei per il trasporto di tali alimenti (celle refrigerate a temperatura non superiore ai – 18°C).
- 3) Le confezioni lesionate o che presentano cristalli o goccioline ghiacciate in superficie, segno di interruzione della catena del freddo, non verranno accettate.
- 4) I prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, muffe e fenomeni putrefattivi.
- 5) I prodotti dopo la fase di cottura, devono presentare caratteristiche organolettiche conformi al prodotto fresco.
- 6) Per ogni prodotto in etichetta va indicato il peso dopo scongelamento (in cella frigorifero a 0°C – 4°C), ovvero il calo presunto dopo la fase di scongelamento, e la ditta fornitrice sarà responsabile delle discrepanze tra quanto indicato ed il peso effettivo. Più specificatamente le confezioni devono contenere il peso della parte edibile con eventuale tolleranza prestabilita.
- 7) La data di scadenza indicata sull’etichetta, deve essere non inferiore ai tre mesi rispetto alla data di consegna.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....
(timbro e firma leggibile)

SCHEDA MERCEOLOGICA RELATIVA AI SEGUENTI PRODOTTI:

- BURRO;
- RICOTTA;
- YOGURT;
- PROSCIUTTO CRUDO;
- SALE;
- ZUCCHERO.

CARATTERISTICHE

- 1) Burro: è richiesto il burro ricavato da latte di vacca per affioramento naturale o per centrifugazione, senza additivi. Per i prodotti derivanti da aziende biologiche è richiesta l'osservanza delle norme CEE e la relativa documentazione. La fornitura richiede un prodotto denominato "burro di qualità", ottenuto unicamente dalla crema del latte di mucca, fresca e lavorata giornalmente, sottoposta ai processi di centrifuga e pastorizzazione. Il burro non deve avere un contenuto in sostanza grassa inferiore all'82%. Il prodotto deve essere fresco e non sottoposto a congelamento – decongelamento e/o surgelazione-desurgelazione; non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido e presentare alterazioni (anche minime) di colore sulla superficie.
- 2) Ricotta: di latte vaccino, fresca, senza conservanti con caratteristiche di freschezza e genuinità, ovvero priva di caratteristiche organolettiche estranee o difformi dal prodotto naturale fresco, prodotta in buone condizioni igieniche dal siero del latte di mucca. La ricotta non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale e deve essere fornita in recipienti o involucri chiusi, puliti, ed idonei al trasporto degli alimenti, in confezioni dal peso di 0,5 Kg. e 1 Kg. Le confezioni devono riportare le seguenti indicazioni: la denominazione di vendita del prodotto (ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.), l'elenco degli ingredienti, la data di produzione e di scadenza, la quantità netta del prodotto sgocciolato, il luogo di origine o di provenienza, il nome e la sede del fabbricante nonché dello stabilimento di produzione e confezionamento, la dicitura di identificazione del lotto e le modalità opportune di conservazione del prodotto.
- 3) Yogurt: yogurt intero di latte vaccino e yogurt alla frutta di latte vaccino in vasetti chiusi da 125 gr. ; non sono ammessi additivi quali conservanti, coloranti, antiossidanti ed aromi naturali o artificiali; non deve contenere pezzi grossolani di frutta; le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. n.109/92.

- 4) Il trasporto di tutti i prodotti lattiero-caseari sopra elencati deve avvenire nel pieno rispetto delle norme vigenti e deve essere esplicitato nei piani di autocontrollo delle ditte fornitrici pena la revoca delle forniture.
- 5) Prosciutto crudo: si richiede prosciutto dolce del tipo “Parma” o “San Daniele”.
- 6) Sale: si richiede sale marino in confezione fino e grosso.
- 7) Zucchero: lo zucchero oggetto della fornitura deve essere quello bianco, raffinato e/o semolato e deve rispondere alle norme di cui alla legge n° 139 del 31.03.80. Il prodotto deve essere fornito in confezioni sigillate di cartone (la pezzatura deve comunque soddisfare le esigenze del committente) riportanti la denominazione legale, il peso netto, il nome ed indirizzo dello stabilimento di produzione e confezionamento.

.....li.....

Il Titolare della ditta fornitrice

.....

(timbro e firma leggibile)