



**CAPITOLATO D'APPALTO DEL SERVIZIO DI RISTORAZIONE SCOLASTICA
PERIODO 01.09.2017 – 31.08.2020**

ALLEGATO A3

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

1) NORME GENERALI PER L'APPLICAZIONE DEL MENU

Tenere sempre presente che l'accettazione dei cibi è sollecitata da una presentazione accattivante che per accostamenti di colori, profumi e sapori incuriosisca l'utente e lo invogli all'assaggio; offrire perciò una certa varietà di alimenti cucinati con cura e presentati in modo attraente è il veicolo migliore per indurre corrette abitudini alimentari.

➤ **ABBINAMENTI CONSIGLIATI:**

1. un primo piatto a basso contenuto proteico (condito con verdure, in bianco, in brodo di carne) con un secondo piatto (di carne o pesce o uovo). Oppure un primo piatto a basso contenuto proteico con un secondo di legumi.
 2. un primo piatto a medio contenuto proteico (pasta e legumi) con un secondo a base di formaggio o uova. Per favorire il consumo del pasto, saltuariamente può essere necessario abbinarlo a un secondo piatto di pesce o carne.
 3. un primo piatto ad elevato contenuto proteico (pasta di semola o all'uovo condita con ragù di carne o pesce o con besciamella o formaggio) con un secondo piatto a base di formaggio o uova e verdure (es. sformati, tortini di patate).
- Per favorire il necessario consumo di verdura e legumi, prevedere settimanalmente passati o minestrone da completare con pastina di semola o dadini di pane o fette biscottate.
- Nella scelta di verdura e frutta deve essere rispettata la stagionalità. Le verdure crude devono essere preparate il giorno stesso del consumo. Prevedere l'utilizzo di insalate miste, preferibilmente con ortaggi di colori diversi e variabili nella consistenza e nella tipologia. Utilizzare durante la cottura della verdura gli opportuni accorgimenti per ridurre la perdita di vitamine e sali minerali. Non è consentito l'utilizzo di verdura in scatola (ad eccezione dei pomodori pelati). Le patate come contorno vanno preparate lessate, al vapore, al forno, pure e sono consigliate una volta alla settimana.
- Il consumo di legumi (ceci, fave, lenticchie, fagioli, piselli ecc.) è raccomandato, prevedendolo almeno 1-2 volte alla settimana all'interno del primo piatto, piatto unico o come contorno.
- I secondi piatti potranno essere abbinati a verdure di stagione cotte o crude presentate in modo curato e che ne facilitino l'assunzione. Per esempio le verdure cotte potranno essere passate a purea od aggiunte a frittate e sformati, tagliate a rondelle o gratinate al forno, quelle crude tagliate a julienne o scelte tra quelle più tenere come insalate miste.
- Ogni pasto deve comprendere una porzione di pane non addizionato di grassi (strutto, oli vegetali, burro) e acqua potabile da servire ai tavoli attingendola con idonee caraffe ai rubinetti dei refettori, lasciando scorrere l'acqua corrente per il tempo strettamente necessario a rinfrescarla e ad eliminare ogni eventuale ristagno nelle tubazioni.
- **FRUTTA:** va preferito il consumo di frutta fresca di stagione che potrà essere somministrata intera, grattugiata, in macedonia, qualche volta cotta al forno senza zucchero. Proporre anche la frutta oleosa (noci, nocciole, mandorle ecc.) o come ingrediente in varie preparazioni.
- Su richiesta del committente e/o della commissione mensa, il contorno potrà essere consumato anche all'inizio del pasto.
- **FORMAGGI:** vanno tassativamente esclusi tutti i formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.).
- **Andrà limitato quanto più possibile ogni tipo di alimento preimpanato.**
- **E' escluso in maniera assoluta l'impiego di cibi precotti/ prefritti (bastoncini, crocchette, ecc.).**
- Su indicazione dell'ASL di Biella, fino a nuovo ordine gli affettati non devono contemplare la paletta biellese, per ragioni legate al quantitativo di sodio presente.
- Deve essere limitato l'utilizzo del sale (utilizzare esclusivamente sale iodato) nelle preparazioni.



- L'impiego del dado da brodo dovrà essere escluso per la presenza di elevate quantità di sale e/o glutammato monosodico, preferendo brodo di verdura o di carne o insaporendo le diverse pietanze con l'uso di erbe e/o verdure aromatiche.
- I surgelati non devono essere scongelati prima della cottura.
- Per motivi contingenti, quali la mancata consegna o l'imprevisto deperimento delle derrate, sarà possibile lo scambio del menù tra due giorni della stessa settimana. Sarà altresì possibile la sostituzione del tipo di verdura, qualora ciò corrisponda alla possibilità di servire prodotto fresco di qualità e di stagione.
- I primi piatti devono essere forniti separatamente dalle rispettive salse o brodi, nonché dal formaggio. L'abbinamento deve avvenire al momento del consumo del pasto, così come per i contorni freddi per i quali l'appaltatore deve fornire l'occorrente per il condimento: olio, aceto e/o limone, e sale.
- Vanno preferiti metodi di cottura al forno o al vapore con aggiunta di olio extravergine di oliva a fine cottura.
- Si raccomanda di utilizzare olio extra vergine d'oliva usato a crudo escludendo l'uso di burro, strutto, lardo, panna e margarina.
- **DIETE SPECIALI PER MOTIVI IDEOLOGICI O RELIGIOSI:**
 - per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione delle sole carni di maiale si devono prevedere sostituzioni con altri tipi di carne come vitello, manzo, pollo, tacchino, agnello, coniglio o pesce.
 - per i bambini i cui genitori richiedono l'astensione di tutti i tipi di carne, si devono prevedere sostituzioni con pesce, uova, formaggio e legumi variandoli nella settimana.
 - Per agevolare le suddette sostituzioni e garantire un corretto alternarsi degli alimenti si forniscono porzioni equivalenti di alimenti prendendo come termine di riferimento 100 gr di carne magra di vitellone o 75 gr di prosciutto crudo contenenti circa 20-21 gr di proteine.
Porzioni equivalenti in proteine:
100 g di petto di pollo o tacchino o altra carne bianca;
150 g di coscia di pollo;
2 uova
160 g di merluzzo o pesce simile
100 g di formaggio fresco o 50 g di formaggio stagionato
85 g di lenticchie, 95 g di ceci, 90 g di fagioli, 95 g di piselli (freschi).
Per un apporto ottimale in aminoacidi essenziali, i legumi devono essere accompagnati da cereali come pasta o pane.

2) QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME

Le caratteristiche chimico - fisiche di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla legge vigente. La categoria merceologica deve comunque essere certificata ad ogni consegna e deve essere messa a disposizione su richiesta degli organi di controllo.

2a) Procedure di gestione delle materie prime

Regole procedurali di gestione delle materie prime. Le clausole principali sono:

1. **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo
2. **Divieto** di congelare pane ed alimenti già scongelati. Il congelamento di altre materie prime acquistate fresche è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative comunemente accettate e formalmente comunicate all'ASL. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali materie prime. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche.
3. **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
4. **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si devono organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
5. **Calendarizzazione** degli acquisti. Deve essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di *vita*



residua che la merce deve garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.

6. **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opterà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste devono essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.
7. **Sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non devono contenere o derivare da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.).**

2b) Prodotti biologici, a denominazione d'origine protetta (D.O.P.), ad indicazione geografica protetta (I.G.P.)

1. Si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento/coltivazione che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.
2. Si intende per prodotto a denominazione d'origine protetta (D.O.P.) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e le sue qualità o caratteristiche devono essere dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la sua produzione, trasformazione ed elaborazione devono avvenire nell'area geografica delimitata.
3. Si intende per prodotto ad indicazione geografica protetta (I.G.P.) un prodotto agricolo o alimentare designato dal nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese. Il prodotto deve essere originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e deve possedere una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica che possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata.

Si rinvia alle prescrizioni dettate all'art. 4 del capitolato speciale.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti si rimanda a quanto stabilito dagli specifici Regolamenti CEE.

3) CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI

N.b.: Si richiamano le prescrizioni in materia dettate all'art. 4 del capitolato (Criteri ambientali minimi), ove non espressamente indicate.

3a) CEREALI E DERIVATI

Devono essere, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.

FARINA DI MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata al momento.

FARINA TIPO "00" o "0" o INTEGRALE

Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione.

Di grano tenero di tipo "0" o "00" o integrale, Le confezioni devono essere sigillate senza difetti o rotture. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.

FETTE BISCOTTATE E CRACKERS

Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti



tutte le indicazioni previste dalla legge e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole. Non devono essere presenti coloranti artificiali. I prodotti non devono contenere oli o grassi vegetali idrogenati ed aromi.

FIOCCHI D'AVENA

Sono il prodotto della decorticatura e successiva cottura a vapore, fioccatatura e tostatura dei chicchi. I fiocchi devono essere uniformi, integri e puliti; non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali e alterazioni di tipo microbiologico.

Il prodotto deve rispondere ai requisiti di legge sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Gli gnocchi devono essere prodotti con patate od, eventualmente fiocchi di patate, farina di grano duro, sale, non contenere grassi vegetali o animali, additivi e aromi.

Non devono contenere coloranti. Le confezioni devono essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di prodotto sfuso.

MAIS AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dalla legge, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa in materia.

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO, MIGLIO

L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali.

I granelli devono essere arrotondati, di colore bianco/giallo paglierino. Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dalla normativa in materia di lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

PANE

Deve essere prodotto in conformità alla legge; deve avere come ingredienti: farina tipo "0" o "00", sale, acqua, lievito; deve essere preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale è prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Deve essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Deve inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Non è ammesso l'uso di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Deve essere trasportato, confezionato in sacchi di carta ad uso alimentare posti in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabili e con adeguata copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche descritte alla voce "PANE" di questo documento. Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

PASTA

Paste secche all'uovo/ripiene

Prodotte con semola di grano duro e almeno quattro uova di gallina, corrispondenti ad almeno 200 gr. per kg. di semola.



La pasta deve rispondere ai requisiti di composizione previsti dalla Legge; deve presentarsi in buono stato di conservazione.

Le confezioni devono pervenire intatte e le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Paste fresche all'uovo/ripiene

Devono rispondere ai requisiti di legge. Devono essere fornite in confezioni chiuse di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti. Gli imballaggi devono riportare in lingua italiana il peso netto della fornitura, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione, e la data di scadenza. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico.

Pasta di semola di grano duro

La pasta non deve presentare difetti quali presenza di macchie bianche e nere, bolle d'aria, spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe, privo di odori e sapori aciduli anche lievi e senza aggiunta di sostanze minerali. Non deve avere colorazioni artificiali.

E' richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

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

a) tempo di cottura;

b) resa (aumento di peso con la cottura);

c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate, entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);

d) tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici, come il mantenimento della forma e assenze di spaccature.

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre le etichette devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge.

Pasta tricolore: deve avere le caratteristiche merceologiche riportate per la pasta di semola di grano duro.

Pasta integrale: deve preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche.

Al momento della distribuzione la pasta deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA LIEVITATA

Pasta lievitata per la preparazione di pizza: deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva, lievito di birra. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere ai requisiti di legge. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atto a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

PIZZA

E' vietato l'utilizzo di pizza surgelata.

Pasta

Vedi alla voce "Pasta lievitata" di questo documento.

Condimento

Deve essere costituito da:

mozzarella (non formaggio fuso), pelati e/o pomodori freschi, origano se gradito, olio extravergine d'oliva, qualsiasi altra verdura se desiderata.

PRODOTTI DOLCIARI (biscotti, merendine)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.

RISO

Deve essere di tipo Superfino per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso Fino Ribe con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere in ogni caso conformi ai requisiti di legge



E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale.

Il prodotto deve essere sano, secco, indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe e alterazioni di tipo microbiologico, non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna.

Deve essere conservato in luogo idoneo sollevato dal suolo, fresco ed asciutto.

Al momento della somministrazione i grani devono presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità previsti dalla legge. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa.

3b) ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNI IN GENERE:

Devono provenire, per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti CE e, per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP e da prodotti tipici e tradizionali, come meglio specificato all'art. 4 del capitolato.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica.

Si consiglia l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e $+4^{\circ}\text{C}$ per quelle refrigerate e -18°C per quelle surgelate e congelate. Lo stoccaggio del prodotto fresco non deve superare i 2 giorni.

Il trasporto deve essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 4°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15°C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e $+4^{\circ}\text{C}$, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il prodotto decongelato deve essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Il documento commerciale di accompagnamento deve riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni devono essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinati solo estemporaneamente e in loco.

CARNI AVICOLE

Gli animali devono provenire da allevamenti nazionali ossia nati, allevati e macellati in Italia, essere allevati a terra possibilmente all'aperto e alimentati con mangimi di origine vegetale.

Le carni fresche devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore.

Devono appartenere alla Classe A secondo il Regolamento CE vigente. Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CE.

La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni né piume; le carni non devono presentare ecchimosi, edemi o ematomi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni; il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti. Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana.

POLLO

Le carni devono essere correttamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura né trasudatura.

TACCHINO

I tacchini devono provenire da allevamenti nazionali, essere allevati a terra possibilmente all'aperto, e alimentati con mangimi di origine vegetale.

Le carni devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine molto flessibile.



CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto di prima qualità.

Deve essere ottenuta in macelli e laboratori nazionali (impianti CEE), da bovini di età compresa fra 10 e 22 mesi, nati nella Comunità Europea ed allevati sul territorio nazionale a partire da un'età non superiore ai 10 mesi.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE.

La carne deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assumono aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.

Deve avere caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni ai sensi di legge.

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Le carni bovine scongelate devono essere esenti da bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo.

Per la carne trita devono essere utilizzati tagli di carni bovine fresche e le operazioni di tritatura devono essere eseguite nel centro di cottura al momento dell'utilizzo.

CARNI SUINE

Devono presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica.

La carne deve essere di origine nazionale, proveniente da stabilimenti con marchio CE.

Deve presentare color roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa, non eccessivamente umida o rilassata.

I singoli tagli di carne fresca devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti.

Le carni non devono presentare segni di alterazione e, se congelate, non devono presentare punti di irrancidimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

SALUMI

I salumi da fornire in porzioni monorazione devono essere disponibili in confezioni sottovuoto e confezionati secondo la legge, non devono presentare difetti di colore, odore o altro genere dovuti ad una scorretta maturazione, la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROSCIUTTO CRUDO

Prosciutto crudo di Parma o San Daniele o Langhirano.

I prodotti sopra menzionati devono essere marchiati in modo conforme alla legge.

Il prodotto deve possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalla Legge in relazione alla tutela della denominazione di origine.

È ammessa la presenza di rari cristalli di tirosina.

La porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido.

PROSCIUTTO COTTO

Deve essere totalmente privo di polifosfati e proteine del latte.

All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

La superficie esterna non deve presentare patine né odore sgradevole; il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido e non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato; la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20); la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla legge. Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia. Il prodotto non deve, altresì,



contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

BRESAOLA

Deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina.

Il processo di stagionatura non deve essere inferiore a 30 giorni.

Non devono risultare additivi non consentiti e i residui non devono superare le quantità ammesse dalla normativa vigente.

Non sono ammessi lattosio, caseinati, glutammati, benzoati, biossido di zolfo e proteine della soia.

Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati).

Il prodotto deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura. La consistenza deve essere soda, ed elastica. Il prodotto deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato, di colore rosso uniforme con bordo scuro appena accennato. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere sul 58-62%. I grassi devono essere il 7% massimo.

SALSICCIA E WURSTEL DI POLLO E/O TACCHINO

Gli insaccati con caratteristiche organolettiche ottimali devono avere odore gradevole e colore idoneo alla composizione, il grasso deve essere bianco e non giallastro, né avere odore di rancido.

L'impasto non deve presentare spaccature lungo le quali possono svilupparsi alterazioni più o meno profonde.

Gli additivi impiegati nelle carni insaccate devono essere conformi alle norme vigenti in materia.

Le temperature di trasporto e di conservazione devono essere comprese tra -1°C e + 4°C.

PRODOTTI ITTICI

PESCE

Il pesce deve provenire per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica o da pesca sostenibile come meglio specificato all'art. 4 del capitolato.

Non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

La temperatura di trasporto dei prodotti della pesca congelata o surgelata non può superare i 18°C.

I filetti e i tranci di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, residui di membrane/parete addominale, pinne o resti di pinne.

Tranci e filetti di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada, salmone, platessa, sogliola, persico o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno o sgombro al naturale o all'olio di oliva, preferendo quello extravergine d'oliva. Deve essere di prima scelta a tranci interi in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

LATTE E LATTICINI

La fornitura, in relazione agli specifici menù, potrà prevedere:

- *latte intero, pastorizzato, fresco*. La data di scadenza riportata sulla confezione deve essere posteriore di almeno due giorni.
- *latte UHT a lunga conservazione, intero o parzialmente scremato*. Il latte non deve presentare alcuna colorazione anomala o odore improprio.



- *burro pastorizzato*. il burro non deve contenere grassi estranei a quelli del latte, deve avere un contenuto di grassi compreso tra l'80 e il 90% ed il tenore di acqua del 16%. Esso deve risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie.
- *yogurt di latte vaccino intero bianco e alla frutta*,
- *parmigiano reggiano di 1° categoria*
- *ricotta di latte vaccino pastorizzata*
- *caciotta di latte vaccino intero*, a stagionatura di almeno 20 gg., di provenienza nazionale
- *formaggio fresco a pasta filata e a pasta molle*
- altri formaggi a lenta maturazione, in relazione ai menù. La stagionatura deve rispettare i tempi minimi di tutela previsti dai relativi consorzi.

Potranno essere utilizzati formaggi freschi prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti).

Non è consentito l'utilizzo di formaggi fusi.

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme.

Il prodotto non deve presentare alterazioni interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni di legge. Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che devono garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.

Ricotta e formaggi freschi: devono essere prodotti in buone condizioni igieniche, non devono presentare sapore, odore o colorazioni anomale, devono avere durata massima di 7-10 giorni. Fornito in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto, alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 6-9 giorni dalla data di scadenza.

Yogurt: intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C.

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A italiane, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG. La quota non proveniente da allevamenti biologici deve provenire da galline alimentate con mangimi di origine vegetale in allevamenti all'aperto.

Per preparazione alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte. Il prodotto deve essere trattato e preparato in stabilimenti riconosciuti; deve essere stato sottoposto ad un trattamento termico idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa.

È da evitare il consumo di uova non completamente cotte.

I veicoli e di contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione deve avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.

3c) LEGUMI E PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

Devono essere, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.

Devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale. Durante la stagione primavera/estate si consiglia l'uso di legumi surgelati al fine di evitare possibili alterazioni dovute alla temperatura stagionale.



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere, per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica, e per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da "sistemi di produzione integrata", da prodotti IGP DOP e STG e da prodotti tipici e tradizionali.

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali I e II. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture deve essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Vedere alla voce "Surgelati" del presente documento.

POMODORI PELATI - PASSATA DI POMODORO - POLPA DI POMODORO

I prodotti devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.

In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione.

I pomodori pelati devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antifermentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

BANANE

Sono ammesse leggere variazioni di forma e peso che deve corrispondere a circa 80 gr. al netto della buccia. La polpa deve essere soda e pastosa, non deve presentare annerimenti né attacchi da crittogame o parassiti animali.

Il sapore del frutto non deve essere allappante, evidente segno di immaturità.

FRUTTA SECCA

Esente da conservanti, esente da fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali.

CALENDARIO STAGIONALITA' ORTAGGI E FRUTTA

Verdura	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Asparagi				x	x	x						
Broccoli							x	x	x	x	x	
Carote							x	x	x	x		
Cavolfiore							x	x	x	x	x	
Cavolo nero	x	x								x	x	x
Cetrioli							x	x	x	x		
Cipolle							x	x	x	x	x	x
Fagioli						x	x	x				



REGIONE PIEMONTE
PROVINCIA DI BIELLA
COMUNE DI SANDIGLIANO

Finocchio										X	X	
Mais								X	X	X		
Melanzane							X	X	X			
Patate								X	X	X		
Peperoni						X	X	X	X	X		
Piselli					X	X	X	X				
Pomodori							X	X	X	X		
Porri	X	X					X	X	X	X	X	X
Rape rosse	X	X						X	X	X	X	X
Sedano						X	X	X	X	X		
Sedano rapa								X	X	X	X	
Spinaci				X	X	X	X	X	X			
Verze	X	X					X	X	X	X	X	X
Zucca									X	X	X	
Zucchini							X	X	X	X	X	

Frutta	Gen	Feb	Mar	Apr	Mag	Giu	Lug	Ago	Set	Ott	Nov	Dic
Albicocche						X	X	X				
Arance	X	X	X	X	X	X					X	X
Ciliege					X	X						
Fragole					X	X	X	X	X			
Lamponi						X	X	X	X			
Limoni	X	X	X	X	X	X				X	X	X
Mele								X	X	X	X	
Mirtilli						X	X					
Mirtilli rossi									X	X		
More							X	X	X	X		
Pere								X	X	X		
Pesche						X	X	X				
Prugne							X	X	X			
Ribes						X	X	X				
Uva									X	X		

3d) PRODOTTI VARI

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

ACQUA MINERALE

Acqua potabile distribuita in caraffe lavabili, munite di coperchio; in caso di impossibilità di utilizzo dell'acqua potabile deve essere servita acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CIOCCOLATO



Deve pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dalla legge. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale. Non sono ammessi surrogati di cioccolato.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione. Ogni confezione deve essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

MARMELLATE e CONFETTURE

Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei

Le confetture devono contenere un quantitativo di frutta superiore al 45%.

MIELE

Deve essere di produzione nazionale. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente
- essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine

OLIO

Per condimento ed in genere per tutte le preparazioni deve essere usato esclusivamente olio extra vergine di oliva, ad acidità massima titolabile 1%, in confezioni originali in vetro o lattina.

Esclusivamente per frittura può essere usato olio di arachidi, in quantità abbondante (olio profondo) e per una sola frittura.

L'olio deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.

ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

SUCCHI DI FRUTTA

Devono essere forniti in bottiglia di vetro o in tetrapak. Devono contenere un tenore minimo di succo pari al 55-60% di frutta, essere privi di coloranti, edulcoranti artificiali, anidride solforosa, antifermontativi aggiunti e conservanti ad eccezione di acido citrico o ascorbico come antiossidanti. Si consiglia di utilizzare succhi non zuccherati.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. I grassi presenti devono essere preferibilmente olio extravergine di oliva o, in via residuale, olio monoseme di girasole o arachidi e non devono essere presenti aromi o additivi.

SALE

Marino, di preferenza iodurato/iodato, pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.



SPEZIE ED AROMI (ZAFFERANO, CHIODI DI GAROFANO, CANNELLA, NOCE MOSCATA, BASILICO, PREZZEMOLO, ROSMARINO, ORIGANO ETC)

Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale; le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco ogniqualvolta sia possibile. Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

THE DETEINATO

Deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm;

VINO PER PREPARAZIONI

Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 210 mg/litro (per i vini bianchi) e 160/mg/litro nei vini rossi e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0.30 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti di legge per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, piombo, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco; non deve contenere antifermantativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

3e) PRODOTTI CONGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti. Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi con idonea omologazione. Gli alimenti congelati devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

Devono essere mantenuti alla temperatura di -18°C per i prodotti della pesca, -15°C per i gelati, -12°C per le carni e -10° per gli altri alimenti.

I prodotti congelati non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, fenomeni di putrefazione, parziali decongelazioni, ammuffimenti; il test di rancidità deve essere negativo.. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C . È vietato lo scongelamento in acqua stagnante o a temperatura ambiente e congelare un prodotto fresco o già scongelato.

3f) PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi con idonea omologazione.

Gli alimenti surgelati devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

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

I prodotti surgelati non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, fenomeni di putrefazione, parziali decongelazioni, ammuffimenti; il test di rancidità deve essere negativo.

Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale.

Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C . È vietato lo scongelamento in acqua stagnante o a temperatura ambiente e congelare un prodotto fresco o già scongelato. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.



3g) TEMPERATURE DA RISPETTARE DURANTE IL TRASPORTO DEGLI ALIMENTI

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	- 10°C	+ 3°C
Altri gelati		- 15°C
Prodotti della pesca congelati o surgelati		- 18°C
Altre sostanze alimentari surgelate		- 18°C
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata		- 10°C
Burro o altre sostanze grasse congelate		- 10°C
Carni congelate		- 10°C
Tutte le altre sostanze alimentari congelate		- 10°C