



Specifiche tecniche delle derrate alimentari

Legenda e note: BIO= biologico, SV= sottovuoto, ATP= atmosfera protettiva, UHT= ultra high temperature, IQF= individual quick frozen, DOP= denominazione di origine protetta, IGP= indicazione geografica, STG= specialità tradizionale garantita, PET= polietilentereftalato, PVC= polivinilcloruro, PS= polistirolo, PP= polipropilene, ca.= circa, shelf life residua= tempo di vita residuo minimo dal giorno di consegna, per gli articoli preconfezionati ove sia prevista una data di scadenza o un termine minimo di conservazione, gg= giorni. min.= minimo/a, max = massimo/a, A.O.= Aziende Ospedaliere o Sanitarie contraenti

ACQUA E BEVANDE ANALCOLICHE E ALCOLICHE

Acqua oligominerale

Liscia e addizionata di anidride carbonica. Il confezionamento dovrà essere in bottiglie di PET da 0.5l e/o 1.5l o, per i dipendenti, free bevarage

Succhi 100% frutta (gusti vari)

Ottenuti da succo concentrato senza aggiunta di zuccheri. Gusti vari (arancia, pompelmo, ananas etc).
Condizionamento: UHT in brick da 1l e da 200 ml (con cannuccia).

Succhi e polpa di frutta (gusti vari)

Ingredienti di base: succo e/o polpa di frutta, acqua e zucchero. Dovranno rispettare le specifiche proprie della denominazione indicata. Sono ammessi i seguenti ingredienti: succo e/o polpa di frutta, succo di frutta da concentrato, zucchero, acqua, eventualmente acido citrico e acido ascorbico. Gusti vari (mela, pera, pesca, ACE, albicocca, etc). Sono eventualmente ammessi additivi acidificanti, antiossidanti e conservanti.
Condizionamento: UHT in brick da 1l e da 200 ml (con cannuccia).

Vino da tavola bianco e rosso

Il vino dovrà essere limpido ed avere sapore ed odore gradevoli, non essere aspro né allappante, non presentare difetti di qualsiasi tipo. Il titolo alcolometrico volumico dovrà essere 11.0 +/- 0.5% per i vini rossi e 10.5 +/- 0.5% per i bianchi. Confezionamento: disponibile sia in brick da 1l che da 0.25l.

CARNI BOVINE E PRODOTTI CARNEI

Requisiti generali: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5%. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc.) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...), peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Bovino Adulto

Le carni devono provenire da carcasse classificate: classe "A" (bovini maschi non castrati di età inferiore a 24 mesi) o classe "E" (bovini femmine che non abbiano figliato), conformazione minima: R, stato di ingrassamento massimo: 2. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; La consistenza deve essere tenera,



l'infiltrazione di grasso caratteristica. Il colore rosso vivo. Condizionamento: preferibilmente refrigerato in SV.

Tagli, pesi medi di riferimento e preparazioni correlate, sono i seguenti:

- Scamone (kg 5) per arrostiti, bistecche, stracotti, stufati, roast beef, tagliate, brasati, bolliti
- Noce (kg 5) per bistecche, scaloppine, arrostiti e fettine, per stufato, umido, brasato
- Fesa (kg 5) per bistecche, scaloppe, pizzaiole, tagliate
- Sottofesa (kg 5) per arrostito, roast beef, pizzaiola, fettine, bistecche, scaloppe
- Reale (kg 4) per stracotti, stufati, brasati, bolliti

Hamburger

Prodotti a partire da carni macinate di puro manzo. Grammature: ca. 100g cad. Devono avere tenore in materie grasse inferiore al 20% e rapporto collagene/proteine inferiore a 15. La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti e/o additivi.

Carne macinata

Deve essere di definizione magra (tenore in materie grasse inferiore al 7% e rapporto collagene/proteine inferiore a 12). La macinatura deve essere fine. Non sono ammesse aggiunte di altri ingredienti o additivi.

Polpette surgelate

Devono essere prodotte prevalentemente con carne bovina. Il grasso deve essere presente in minima parte, e non devono risultare parti connettivali o residui ossei. La consistenza deve essere morbida anche dopo cottura e l'integrità del prodotto perfetta.

Vitello (refrigerato)

Le carni devono provenire da animali di età inferiore agli 8 mesi. Il tessuto adiposo deve presentarsi bianco; il colore deve essere appena rosato. La consistenza deve essere molto tenera dopo la cottura. Condizionamento: preferibilmente refrigerato in SV.

Tagli, pesi medi di riferimento e preparazioni correlate, sono i seguenti:

- Arrotoato (kg 4) arrostiti
- Punta pancia (kg 4) arrostiti
- Reale (kg 4) stracotti, stufati, brasati, bollito
- Pesce (kg 3) tonnato

Il prodotto deve essere pronto per la cottura senza necessità di lavorazioni preliminari. Le carni devono essere rosacee e il grasso visibile praticamente assente.

CARNI SUINE

Requisiti generali: I tagli refrigerati devono provenire da allevamenti e stabilimenti di macellazione/sezionamento UE, condizione preferibile anche per i tagli congelati. I tagli devono essere disossati, adeguatamente rifilati del grasso superficiale, ben toelettati e conservati, tali da presentare uno scarto (grasso, connettivo di copertura, liquido trasudato) massimo ammissibile del 5% in peso. Devono possedere requisiti organolettici e di conservazione ineccepibili (in particolare esenti da colori e odori anomali, macchie, bruciature da freddo, irrancidimenti etc) e caratteristici del taglio. Le confezioni devono essere sottovuoto, integre, senza perdite. L'etichetta deve riportare: denominazione commerciale del prodotto e taglio anatomico, condizionamento (refrigerate o congelate), data di scadenza (da consumarsi entro ...),



peso netto, modalità di conservazione, nome, ragione sociale, marchio depositato, sede sociale del confezionatore, codice di tracciabilità, paese di nascita, allevamento, macellazione e sezionamento, e relativi numeri identificativi del macello e del laboratorio di sezionamento. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Lonza fresca refrigerata

Da carré disossato. Peso indicativo: 4 Kg. Non sono ammesse preparazioni a base di carne o comunque l'aggiunta di qualsivoglia ingrediente. consistenza: pastosa al tatto; tessitura: compatta; grana: molto fine; marezzatura: media; odore: delicato; colore: roseo; gusto alla masticazione: sapido, succoso e tenero dopo cottura.

Noce fresca refrigerata

Il peso deve essere di circa 4,0 +/- 0.5 kg. Non sono ammesse preparazioni di carne di qualsiasi tipo o aggiunta di alcun ingrediente o additivo.

Puntine

Devono derivare dal carré ed essere tagliate singolarmente. Parte edibile: min. 50%.

Braciola

Parte edibile: min. 70%. Porzionatura indicativa con osso: 200g.

CARNI AVICOLE

Requisiti generali: Devono essere di origine italiana. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), essere ben toelettate (senza piume, penne spuntoni od altro), non devono presentare ecchimosi o macchie di altra natura né bruciature da freddo. Devono essere classificate A. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Polli a busto

Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale. Il peso deve essere di circa 1,1 kg. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

Sovracosce di pollo

Grammatura cad.: circa 150g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

Cosce di pollo

Grammatura cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfuse o confezionate sottovuoto a richiesta.

Fusi di pollo

Grammatura cad.: circa 120g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni. Sfusi o confezionati sottovuoto su richiesta.

Petti di pollo

Devono essere preconfezionati sottovuoto. Il peso di circa 2 Kg, grammatura 0.5 kg cad. circa. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.

Coniglio

Devono essere completamente eviscerati, senza frattaglie e scuoiati. Senza testa e zampe. Avere un peso medio compreso tra 1300 e 1600 g. Colore della carne bianco-rosa, consistenza soda, assenza odori e colori anomali. Assenza di bruciature da gelo. Devono essere confezionati in modo tale da escludere qualsiasi contaminazione.

Fesa di tacchino



La grammatura richiesta deve essere di 4,5 +/-0.5 kg cad. Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee. Confezionata singolarmente sottovuoto.

Arrotolato di tacchino

Ingredienti: fesa di tacchino, (eventualmente) sale. Deve avere diametro costante e grammatura omogenea. La legatura deve essere accurata così da garantire la tenuta del prodotto in cottura.

Hamburger di tacchino

Impasto a base di carne di tacchino (min. 85%). Tasso di grasso: max 10%. Rapporto collagene/proteine: inferiore a 10. Porzionatura: 80g ca.

CARNI OVINE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere sottovuoto e deve essere indicata l'origine. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie, residui estranei. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP).

Coscia d'agnello congelata

Proveniente da animali di età inferiore a 18 mesi. Peso di circa 2 kg, con osso.

OVOPRODOTTI

Misto d'uovo pastorizzato

Devono essere costituite da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick da 1l, perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.

Uova fresche in guscio classe A

Categoria peso: L (63-73g). Imballaggio: richiedibili plateau (da ca. 10). Devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra (marchiatura: 2)

ORTAGGI SURGELATI

Requisiti generali: I prodotti non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico, alterazione o senescenza. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere le caratteristiche organolettiche proprie della specie e mantenere una consistenza appropriata dopo la cottura. Dovranno avere sapore caratteristico, aspetto e odore pari al prodotto fresco, privo di anomalie e/o irrancidimenti. I prodotti devono essere preferibilmente IQF (individual quick frozen), ben separati, senza ammassamenti, e di pezzatura omogenea. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

Piselli finissimi

Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo.

Calibratura: ≤ 8,75mm. Tolleranza difetti: difetti colorazione < 3%, macchie e danni < 3%.

Fagiolini fini

Consistenza turgida e morfologia ben conformata. Devono essere ben sgranati senza ammassi. Colore verde vivo. Calibratura: < 9 mm. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, eccesso di calibratura max 20%.

Spinaci e erbe

Tolleranza difetti: colorazione anomala < 1%. Devono essere proporzionati a cubetti (da circa 50g/cad.)

Coste



Parte fibrosa non preponderante ed appena percepibile alla masticazione.

Finocchi

Devono essere tagliati in quarti e di porzionatura omogenea. Non devono risultare fibrosi e le guaine devono essere consistenti. L'integrità deve essere ineccepibile.

Minestrone

Deve contenere almeno 10-12 specie di verdure/legumi/tuberi ben sgranati senza ammassi; non devono essere inclusi funghi. Le verdure e i tuberi devono essere sminuzzati opportunamente (cubetti da max 1cm, fagiolini circa 2 cm).

Carote a rondelle/cubetto

Rondelle (Diametro: compreso tra 2 e 4 cm. Spessore: circa 6mm) e cubetti (inferiore a 1 cm³). Consistenza turgida, colore arancione. Devono essere ben sgranate senza ammassi. Tolleranza difetti: macchie scure max su 20 pz/Kg, difetti di taglio, forma, integrità, in totale max 20%.

Carote mignon

Devono essere ben sgranate senza ammassi. Diametro compreso tra 14mm e 18mm. Lunghezza circa 4cm. Tolleranza difetti: : macchie scure max su 15 pz/Kg, difetti di integrità max 20 pz/Kg. Diametro eccedente: max 10%. Difetti di colore: colletto verde < 3%.

Cavolini di Bruxelles

Devono avere colore tipico e morfologia adeguata (aperti < 5%, gambo di lunghezza inferiore a 5mm). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi)

Broccoletti

Devono avere colore tipico e sviluppo adeguato. Devono risultare consistenti e privi di danni evidenti.

Cavolfiori

Devono avere colore bianco uniforme e morfologia caratteristica "a rosetta" (aperti < 15%, peduncoli integri). Devono essere ben sgranati senza ammassi. Tolleranza difetti: alterazione del colore generalizzata: < 5%, eccessiva lunghezza del gambo: max 10% dei pezzi.

Zucchine a rondelle

Devono essere ben sgranate senza ammassi. Il calibro deve essere compreso tra 2 e 4 cm, lo spessore tra 5 e 6.5 mm. La sezione non deve apparire spugnosa e i semi non eccessivamente sviluppati. Assenza di retrogusto amaro.

Funghi champignons

Devono risultare di taglio e colore omogeneo. Esenti da difetti evidenti.

Funghi misti (con porcini)

Devono essere tagliati grossolanamente o interi a seconda delle varietà presenti. Devono avere un contenuto in peso apprezzabile, seppure non prevalente, di funghi porcini (*boletus*).



Patate da friggere

A stick e a spicchi. Ingredienti principali ammessi: patate, olio vegetale. Non devono assolutamente presentare aroma rancido.

Patate novelle e a spicchi al naturale

Devono essere sbucciate. La calibratura deve risultare omogenea così come la varietà di prodotto originale.

Prezzemolo tritato

Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti.

Basilico tritato

Ben sgranato, senza ammassi. Colore verde caratteristico senza ingiallimenti. Aroma caratteristico.

Purea di zucca

100% zucca. Senza additivi aggiunti.

Asparagi punte

Scottati. Devono essere integri. Non fibrosi, privati della parte basale. Diametro compreso tra 16 e 22 mm (unità eccedenti tollerate 10%). Lunghezza inferiore a 180 mm. Senza parti bianche.

Zucchine grigliate

Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Lunghezza circa 7-15 cm. Devono essere integre e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

Peperoni a falde grigliati

Rossi e gialli. Preferibilmente spelati. Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Peso falde compreso tra 30 e 50g. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

Melanzane grigliate

Non devono contenere altri ingredienti e/o additivi. Devono presentare striature tipiche della grigliatura senza bruciature estese. Spessore compreso tra 4 e 8 mm. Devono essere integre, senza cavità nella polpa, e di colorazione naturale con caratteristiche striature.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

Requisiti generali: I prodotti dovranno presentare le caratteristiche morfologiche e organolettiche tipiche della specie e non dovranno avere segni di scongelamento né bruciature da freddo, o qualsiasi altra alterazione (ossidazioni). Dovranno essere esenti da corpi estranei, larve e/o parassiti di ogni genere. Non dovranno avere sapori ed odori anomali o irrancidimenti. Filetti, cuori, prodotti lavorati, impanati e i mix dovranno essere esenti da spine e da residui di pelle (salvo diversa specifica). I prodotti devono essere – ove disponibili - IQF (individual quick frozen), essere ben separati, senza ammassamenti. Confezionamento in doppio imballaggio (primario in materiale plastico, secondario in cartone).

Filetto di trota salmonata

Grammatura indicativa con pelle: 100-140g. Il colore sarà lievemente rosato.

Cuori di nasello

Grammatura: 110/140g.

Filetti di branzino

Grammatura indicativa (con pelle): 100/140 g cad.



Filetto di orata

Grammatura indicativa (con pelle): 120/150 g cad.

Filetto di merluzzo IQF

Pescato. Pezzatura indicativa: 80-120g

Filetti di persico

Interfogliati. Pescato. Pezzatura indicativa: 200-400g.

Tranci di verdesca

Grammatura: ca. 220g . Diametro max 15 cm. Spessore 1,5 cm ca.

Misto mare

Mix precotto per condimento primi piatti, costituito prevalentemente da (nell'ordine): anelli e ciuffi di calamaro, cozze sgusciate, vongole sgusciate, surimi, gamberi sgusciati.

Cuori di salmone

Pezzatura indicativa: 110/140 g.

Filetti di platessa

Pezzatura n. 3 (80-120g). Glassatura indicativa: 10%. Dovranno avere consistenza morbida e colore bianco candido.

Filetti di sgombro

Pezzatura indicativa con pelle: circa 150 g.

Filetti di platessa impanata

Contenuto di pesce: min. 55%. Grammatura: 50-120g.

Cotolette di merluzzo impanati

Panatura sottile e croccante e ben adesa al ripieno. L'interno sarà di colore bianco e di consistenza morbida, non gommosa. La percentuale minima di merluzzo dovrà essere del 50%. Grammatura: circa 100g/cad.

Bocconcini di pesce

Panatura sottile e croccante e ben adesa al ripieno. L'interno sarà di colore bianco e di consistenza morbida, non gommosa. La percentuale minima di pesce (pangasio o altro pesce bianco) dovrà essere del 45%. Grammatura: circa 30g/cad.

Bastoncini merluzzo impanati

La panatura deve essere sottile, croccante e ben adesa. Polpa: colore bianco e consistenza morbida. % merluzzo: min. 60%

Gamberetti IQF

Sgusciati e precotti. Pezzatura: 40/60 pz./Kg.

Seppioline pulite IQF

Spellate. Pezzatura: 20-40g. Colore: caratteristico, bianco con sfumature violacee

Anelli di totano

Peso anelli cad.: 15-25g/3-7 cm. Colore caratteristico bianco candido.

Hamburger di salmone IQF

100% salmone. Pezzatura indicativa: 90-110g



PRODOTTI GASTRONOMICI E SEMILAVORATI VARI

Requisiti generali: I prodotti surgelati non dovranno presentare segni di scongelamento né bruciature da freddo e dovranno essere esenti da qualsiasi difetto morfologico o alterazione. Dovranno essere esenti da corpi estranei, insetti e infestanti di ogni genere. Dovranno possedere caratteristiche organolettiche ineccepibili ed essere esenti da sapori, odori, colori anomali. Il condizionamento (ove non specificato) può essere surgelato o refrigerato (in SV o ATP). Le confezioni dovranno presentarsi sigillate, pulite ed integre.

Cannelloni surgelati

Gli ingredienti di base della pasta devono essere rappresentati da semola di grano duro, farina di grano tenero, uova (min. 20%), acqua, sale, eventualmente oli vegetali. Dovranno avere ripieno a base di ricotta e spinaci.

Gnocchi con patate

A base di patate o fiocchi di patate reidratati (30% minimo), semolino, farina di grano tenero, fecola di patate, sale, sono ammessi additivi. Il prodotto deve avere consistenza morbida ma adeguata resistenza alla cottura. Confezionamento SV o ATP.

Crespelle vuote surgelate

Grammatura: ca. 40g. Diametro: ca. 25 cm.

Pasta per lasagne surgelata

Misura indicativa: 30x50 cm. Ingredienti base: Semola di grano duro, uova fresche pastorizzate (circa 20%), acqua, sale, oli vegetali. Confezionamento: sfoglie separate da film, in buste da ca. 10 pz.

Basi per pizza refrigerate

Parzialmente cotte e confezionate in atmosfera protettiva. Devono essere in misura per GN 1/1. Peso indicativo: 750 g.

Ravioli di carne

Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Confezionamento: pastorizzati e confezionati in ATP, o surgelati

Tortelloni di magro

Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere

bene alla cottura. Confezionamento: pastorizzati e confezionati in ATP, o surgelati.

Gnocchi alla romana

Semilavorato a base di acqua, semola e latte in polvere, da tagliare e cuocere. Confezionamento in SV o ATP. Peso indicativo: 0,5 Kg.

PRODOTTI CASEARI, LATTE, LATTICINI

Requisiti generali: I formaggi forniti come porzioni di forme intere devono essere preconfezionati e regolarmente etichettati. I requisiti minimi richiesti indifferentemente per i prodotti caseari ed i latticini sotto elencati sono: possesso dei requisiti merceologici ed organolettici tipici di ciascuna tipologia, stato di adeguata stagionatura nei casi previsti, assenza di ammuffimenti anomali, assenza di alterazioni e di sapori,



odori e colori anomali. Le confezioni devono presentarsi perfettamente pulite e integre, prive di fessurazioni e bombaggi.

Nel caso in cui il servizio venga svolto mediante carrello multi porzione o nel caso di pasti sostitutivi (cestini per donatori, blocchi operatori e simili) il confezionamento dovrà essere in monoporzioni.

Fontal

Pasta morbida ma di buona consistenza. Stagionatura: 2 mesi. Colore paglierino, sapore dolce e delicato. Senza crosta e confezionato sottovuoto. Grasso minimo: 45% s.s.. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV.

Edamer

Forma a parallelepipedo caratteristica. Senza crosta. Umidità massima: 47%. Pezzatura: forme intere (circa 3 kg) o porzioni. Confezionamento: SV.

Taleggio DOP

Maturazione: min. 20 gg. Peso compreso tra 1.7 e 2.5 Kg. Crosta sottile, morbida, rosata. Pasta unita. Colore: paglierino. Grasso minimo: 48% s/s, umidità 50%. Pezzatura: forma intera da ca. 2.5Kg, preincartata.

Asiago pressato DOP

Pasta di colore leggermente paglierino, unita al taglio, con occhiatura marcata e irregolare, sapore delicato e gradevole. Stagionatura: oltre due mesi. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV.

Gorgonzola DOP

Forma cilindrica, scalzo dritto con facce piane. Pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe (erborinatura verde). Crosta ruvida, rossiccia. Sapore leggermente piccante, caratteristico. Grasso minimo: 48% s/s. Pezzatura: porzioni di forma. Confezionamento: SV o ATP.

Grana padano DOP in spicchi

Stagionatura almeno 12 mesi. Esterno di tinta gialla dorata ed oleatura caratteristica. Colore pasta: bianco o paglierino. Aroma e sapore della pasta caratteristici, fragranti e delicati. Struttura della pasta: finemente granulosa, frattura radiale a scaglia. Occhiatura: assente. Spessore della crosta da 4 a 8 mm. Pezzatura: spicchi da kg 1 circa. Confezionamento: SV.

Grana padano DOP grattugiato.

Confezionamento: buste da kg 1. Condizionamento: in ATP.

Emmental

Stagionatura ca. 3 mesi, pasta compatta ma morbida, colore giallo, occhiatura tipica, percentuale di grasso non inferiore al 45% s/s. Esente da spaccature e gonfiori. Confezionamento: tranci di forma da circa 3Kg. Condizionamento: SV.

Brie

Formaggio a crosta fiorita. La pasta deve risultare cremosa in modo omogeneo e morbida. Grasso s/s: ca. 60%. La crosta deve presentare il caratteristico feltro di colore bianco candido. Non deve avere sapori anomali e l'odore deve essere quello caratteristico leggermente ammoniacale. Grammaturo: forme da ca. 1Kg. Prodotto preincartato.

Crescenza

Deve essere ottenuta da latte intero pastorizzato, fermenti lattici, caglio e sale; di presentazione compatta. Non deve contenere additivi. Il prodotto deve avere sapore gradevole senza retrogusto acido o amarognolo. Confezionamento: in forma da 1 kg o (preferibilmente) in monoporzione da 100g. Condizionamento: in ATP.

Mozzarella

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici. Prodotta con fermentazione lattica, preferibilmente senza aggiunta di acidificanti. Deve avere consistenza morbida, colore bianco candido. Tenore in grasso indicativo: 20%. Confezionamento (in liquido di governo): buste monoporzione o vaschette multiporzione. Grammaturore disponibili (peso sgocciolato): 100g cad. e 8g ca.

Mozzarella per pizza

Formaggio fresco a pasta filata ottenuto da: latte pastorizzato, sale, caglio, fermenti lattici e acidificanti (acido citrico e/o lattico). Confezionamento: in filoni SV.

Italico

Formaggio con crosta, ottenuto da latte vaccino intero pastorizzato, sale e caglio. Sono ammessi conservanti in crosta. Sapore dolce e delicato. La pasta deve essere morbida, color avorio, pressoché totale assenza di



occhiature. Crosta sottile e regolare. Stagionatura adeguata. Umidità massima: 53%. Peso: forma ca. 2kg. Preferibilmente preincartato in pergamena.

Quartirollo Lombardo DOP

Ingredienti: latte, sale, caglio. Confezionamento: forma intera da circa 2kg. Grasso pari al 25-30% stq .
Condizionamento: preincartato e inserito in confezione plastica in ATP.

Ricotta

Ottenuta da: siero e latte vaccino acidificati con acido citrico e/o lattico, sale. Tenore in grasso: 10 % ca.
Condizionamento: vaschette in PS termosaldate da ca. 1.5Kg e monoporzione da 100g.

Formaggio fresco spalmabile (tipo quark)

Prodotti con latte intero pastorizzato, fermenti lattici e sale con eventuale aggiunta di crema di latte e utilizzo di addensanti (alginati, carragenine etc.) ed, eventualmente, conservanti come l'acido sorbico e suoi sali.
Confezionamento: monoporzione da ca. 60g, in carta alluminata o vaschetta termosaldata.

Robiola

Dovrà essere prodotta a partire da latte intero pastorizzato, sale e caglio con eventuale aggiunta di crema di latte e fermenti lattici. Ammessa aggiunta di conservanti. Grammatatura: monoporzione da 100g.
Confezionamento: involvente in carta alluminata inserita e/o vaschetta termosaldata.

Formaggio fresco tipo caprino

Devono essere prodotti con latte vaccino pastorizzato. Il prodotto dovrà presentare gusto e aroma caratteristico, lievemente acidulo. Pezzatura: 80g cad. Condizionamento: avvolti singolarmente in carta e inseriti in vaschetta di plastica in ATP.

Formaggini fusi

Devono essere di formaggio fuso con eventuale aggiunta di panna e percentuale di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 50%. Consistenza cremosa. Forma tonda. Grammatatura: circa 25g cad.
Confezionamento: singolo in carta stagnola e imballaggio in scatole pluriporzione.

Yogurt intero alla frutta

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Deve essere di struttura omogenea (senza pezzi né semi) e consistenza vellutata. Ingredienti ammessi: yogurt, frutta in purea, zuccheri (compresi sciroppi e succhi di frutta concentrati o interi). Non deve contenere: crema, addensanti, coloranti. Preferibile l'assenza di aromi. Il tenore minimo di fermenti lattici vivi deve essere di almeno 10^6 /g fino alla data di scadenza. Disponibilità di gusti variegati. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

Yogurt magro naturale

Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Senza zucchero o edulcoranti. Tenore di grassi: max 0.1%.
Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.

Budini/Dessert

Gusti vari (cacao, vaniglia, crème caramel, panna cotta). Confezionamento: UHT in monoporzione da ca. 100g cad. Confezionamento: in plateau multipezzo.

Latte UHT

Sterilizzato ad alta temperatura. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l. Preferibilmente di origine italiana. Disponibile intero, parzialmente scremato e magro.

Latte delattosato UHT

Latte parzialmente scremato. Tenore max lattosio: 0.5%. Confezionamento in PET o poliaccoppiato o HDPE, da 1l.

Latte fresco (per i reparti pediatrici e le diete speciali).

Latte fresco di alta qualità pastorizzato o microfiltrato, intero, di provenienza nazionale. Confezioni da 1 litro.

Burro

Prodotto da panne vaccine centrifugate e pastorizzate. Provenienza: Nazionale. Confezionamento: panetti da 1Kg e monoporzione da 10g cad. Involvente in politene o carta alluminata..

Panna UHT

Prodotta con creme di latte vaccino e latte stabilizzati. Deve essere di tipo liquido. Tenore di grasso min 35%.
Condizionamento: UHT. Confezionamento: PET o poliaccoppiato o HDPE da 1l.

SALUMI, INSACCATI e AFFETTATI

Requisiti generali: I prodotti forniti devono essere opportunamente etichettati e preconfezionati. I requisiti generali richiesti sono: proprietà merceologiche e sensoriali tipiche, qualità ineccepibile, assenza di sapori,



odori e colori anomali, assenza del benché minimo irrancidimento e di altre alterazioni, stagionatura adeguata ove prevista, integrità e pulizia delle confezioni.

Nel caso in cui il servizio venga svolto mediante carrello multi porzione o nel caso di pasti sostitutivi (cestini per donatori, blocchi operatori e simili) il confezionamento dovrà essere in monoporzioni.

Prosciutto cotto di Alta Qualità

Deve essere prodotto da coscia di suino (rifilata, sgrassata e senza geretto), peso indicativo: 7 Kg. Non deve contenere: polifosfati, caseinati, lattosio, glutine, proteine di soia né altri allergeni. Caratteristiche: tessitura compatta, grasso di copertura bianco, parte magra di colore rosa uniforme senza parti connettivali, sacche gelatinizzate; la tenuta della fetta deve essere ottimale. Aroma e sapore delicati. Condizionamento: SV in film alluminato temoretraibile.

Prosciutto crudo

Disossato, peso ca. 6Kg. Colore al taglio uniforme tra il rosa ed il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse. Tempo di stagionatura: 12 mesi. Aroma caratteristico. Sapore dolce e delicato, non eccessivamente salato. Consistenza tenera. Parametri chimico-fisici (indicativi): Proteine: 24,4 %. Sale: 4,5%. pH: 5,9. Aw: 0,91. Preferibile prodotto DOP. Condizionamento: SV in film.

Bresaola

Prodotto carneo bovino salato e stagionato. Ingredienti ammessi: carne bovina, sale, spezie, conservanti (nitriti). Tempo di stagionatura: ca. 28 gg. Colore rosso rubino; al taglio deve essere uniforme, priva di parti connettivali e grasso. Sapore delicato e caratteristico, non deve sapere di carne fresca. Aroma tipico. Consistenza morbida, non secca o elastica. Parametri chimico-fisici (indicativi): umidità 59%, grasso 3%, proteine 33%, sale: 4%. Pezzatura: ca. 3 Kg, calibro indicativo: 11-12 cm. Preferibile prodotto IGP. Condizionamento: SV in film alluminato.

Coppa nostrana

Prodotta con muscoli cervicali di suini pesanti italiani, ben rifilati e opportunamente lavorati secondo buona tecnica. Consistenza morbida, fetta compatta al taglio, stagionatura min. 2 mesi. Colore della fetta rosso con grasso di marezzatura bianco rosato. Umidità indicativa: 38%. Confezionamento: SV in film.

Salame crudo

Deve essere costituito esclusivamente di carne e grasso suini. Deve essere stagionato adeguatamente. Disponibile sia a grana grossa che fine. Colore rosso brillante con lenticelle di grasso perfettamente bianco, consistenza compatta anche al centro del prodotto, assenza di imbrunimenti ed eccessiva untuosità. Deve avere le seguenti caratteristiche chimiche: grasso inferiore al 30%, pH 5, proteine: min. 30%. L'aroma deve risultare caratteristico ed il sapore dolce e delicato, non eccessivamente piccante e/o salato.

Mortadella Bologna

L'aspetto al taglio deve essere vellutato, di colore rosa vivo uniforme. Assenza di sacche di gelatina e parti connettivali. I lardelli devono essere bianchi e regolarmente distribuiti. Le caratteristiche chimiche indicative sono le seguenti: proteine totali: min 13.5%, rapporto collagene/proteine: max 0.20, rapporto acqua/proteine: max 4.10, rapporto grasso/proteine: max 2.00, pH: min. 6. Non deve contenere polifosfati. L'aroma e il sapore devono essere delicati. Preferibile prodotto IGP. Confezionamento: in film SV. Pezzatura: tranci da circa 3.5 kg.

Speck

Ottenuto da coscia di suino fresca selezionata, refilata e sgrassata del superfluo. L'affumicatura di superficie dovrà essere effettuata in modo naturale. Stagionatura: min. 20 settimane. Preferibile prodotto IGP. Confezionamento: intero o in tranci SV in film.

Wurstel

Di puro suino, qualità superiore. Colore rosato omogeneo, sapore e odore caratteristici. L'impasto deve essere omogeneo, privo di frazioni evidenti di tessuto connettivo e granulosità. Non devono presentare grasso o eccesso di gelatina in superficie. L'imballaggio deve essere sottovuoto e perfettamente integro. Preferibilmente senza polifosfati. Devono essere disponibili sia in formato piccolo (4x25g) che grande (circa 80g).

Arrosto di tacchino

Prodotto da fesa di tacchino cotta al forno. Ingredienti: carne di tacchino, acqua, sale, aromi, nitriti. Pezzatura: ca. 2.5Kg. Confezionamento: SV in film plastico.



PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Freschi sfusi

Requisiti generali: Devono essere di I° categoria salvo indisponibilità contingenti e temporanee. La grammatura e/o la calibratura degli articoli consegnati devono essere, ove specificate, quelle richieste dall'A.O. Devono essere consegnati in confezioni originali, recanti le seguenti indicazioni: imballatore e/o speditore, natura del prodotto (ed eventuale varietà o tipo), origine del prodotto, categoria, calibro (o peso o n° di pezzi), marchio ufficiale di controllo (ove previsto). Non devono presentare in nessun caso umidità eccessiva, attacchi parassitari, presenza di muffe, marcescenze, necrosi, sporcizia, terra, macchie, danni e lesioni di qualsiasi origine. Devono essere sani, freschi, turgidi, consistenti, privi di: avvizzimenti, imbrunimenti, odori e sapori anomali. Devono presentare le caratteristiche peculiari della varietà e della cultivar specifica. Grado di maturazione adeguato e omogeneo all'interno della partita consegnata. Ove applicabile, è preferibile l'origine nazionale o comunque continentale.

IV gamma

Requisiti generali: taglio appropriato, lavaggio e condizionamento in ATP. L'aspetto ed il taglio devono risultare freschi (quindi senza imbrunimenti e avvizzimenti). Prodotti riferibili: insalate di tagli vari, insalate miste, carote juliënne etc.

PANE E PRODOTTI DA FORNO

Pane fresco con ridotto contenuto di sale

Il pane deve essere disponibile nella tipologia comune ("00" o "0"), all'olio, al latte, integrale o con semola di grano duro. Pezzatura: circa 50g. Contenuto in sale: max 1.7 % sulla farina. Formati vari. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata e crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna. I panini dovranno essere disponibili anche preincartati singolarmente. Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni o confezionamenti multipli. La produzione deve essere giornaliera, e non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati, surgelato e riattivato né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto. Il trasporto del pane deve avvenire in recipienti idonei o in sacchetti, in modo che il pane sia preservato da contaminazioni accidentali.

Grissini torinesi monoporzione

Confezionamento: monoporzione 12g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Preferibilmente prodotti con olio di oliva ed essere esenti da derivati del latte. Devono essere disponibili anche nella tipologia senza sale e grassi aggiunti.

Pane grattugiato

Da pane tipo "0". Deve avere granulometria appropriata ed omogenea. Senza grassi aggiunti preferibilmente. Adatto a panature destinate a cottura in forno. Colore chiaro e omogeneo.

Crostini

Non devono avere grassi aggiunti. Devono possedere requisiti organolettici e croccantezza ineccepibili.

Fette biscottate monoporzione

Confezionamento: bifetta 15g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Devono essere disponibili anche nella varietà integrale e in quella senza sale aggiunto.

Biscotti frollini monoporzione



Confezionamento: monoporzione 25g ca. Devono essere gustosi, integri (non sbriciolati) e fragranti, esenti da difetti di forma e bruciature superficiali. Senza grassi vegetali idrogenati. Devono essere disponibili anche nella varietà senza saccarosio aggiunto.

Galette riso

Prodotte con 100% riso integrale soffiato. Confezionamento: monoporzione 15g ca.

CEREALI E SFARINATI

Requisiti generali: Devono essere esenti da: infestanti e corpi estranei di qualsiasi genere. Devono essere confezionati in imballaggi perfettamente integri.

Pasta di semola di grano duro

Disponibile nei formati tradizionali, corti (es. penne, fusilli, mezze penne, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, etc.), lunghi (es. spaghetti, trenette, capelli d'angelo, bucatini etc.), piccoli (es. maccheroncini, ditalini, stelline, puntine, tempestina, etc.) e "mini" (formati corti tradizionali ma di dimensioni ridotte). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità. Deve avere caratteristiche di idoneità alla doppia cottura. Contenuto proteico non inferiore a 11,5%. Confezionamento: 3-5 Kg indicativamente.

Pasta di semola integrale di grano duro

Disponibile in più formati corti tradizionali. Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire adeguata resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità

Pizzoccheri secchi

Prodotto tipico della Valtellina, a base di grano duro e farina integrale di grano saraceno (min. 20%). Colore caratteristico (marrone/grigio), consistenza adeguata dopo cottura. Contenuto proteico 13% ca. Confezionamento: indicativamente 0,5 kg.

Cous Cous

Prodotto con semola di grano duro agglomerata e acqua. Precotto a vapore ed essiccato. Di granulometria media (0.5-0.8 mm). Colore giallo ambrato, uniforme; grani di vetrosità caratteristica. Contenuto in proteine: 12%. Confezionamento: indicativamente 0,5 kg.

Pasta senza glutine

Prodotta con farina di mais, riso ed eventuali altri cereali senza glutine, legumi o tuberi. Deve essere disponibile in almeno due formati corti per paste asciutte, uno piccolo per minestre e uno micron per pastine. Deve essere preferibilmente marchiata con logo AIC (spiga sbarrata). Confezionamento: preferibilmente 0,5 kg.

Pasta aproteica

Prodotta a base di mais ed eventualmente fecola di patate, senza uova, latte e loro derivati. Deve essere disponibile in almeno due formati corti per paste asciutte e uno piccolo per minestre. Contenuto proteico inferiore a 1%. Confezionamento: preferibilmente 0,5 kg.

Riso parboiled



Deve essere confezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Varietà: preferibilmente ribe fino. Confezionamento: indicativamente pacchi da 5 Kg

Farina bianca "00", semola di grano duro, farina di mais bramata

Devono essere in confezioni da 1 kg. Esenti da difetti di qualsiasi genere e grumi.

SCATOLAME E CONSERVE DI VERDURE

Requisiti generali: Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili (sapore, consistenza, odore, colore) e caratteristiche merceologiche proprie della varietà e della tipologia previste dalla denominazione di vendita e nella lista degli ingredienti (colore, forma, dimensioni). Le confezioni dovranno essere integre, esenti da ruggine, rigonfiamenti, ammaccature e fessurazioni. Saranno ammesse eccezionalmente se di lieve entità ed in numero trascurabile sul lotto ($\leq 1/6$). Il confezionamento previsto sarà quello in banda stagnata nei vari formati nominali (1/1, 3/1, 5/1 etc.) ove non specificato un confezionamento alternativo (tipo bag-in box). Ortaggi e verdure "al naturale" si intendono immersi nel proprio liquido di governo (acqua e sale).

Polpa di pomodoro

Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 30% (massimo) di succo di pomodoro. Contenuto in bucce non superiore a 6 cm² per 100g di prodotto. Peso netto: 10Kg. Peso sgocciolato: non inferiore al 70% del peso netto. Residuo ottico ≥ 7 °Bx. Confezionamento: preferibilmente bag-in-box da 5/10 Kg.

Pomodori pelati

Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Preferibilmente di qualità superiore (min. 70% frutti interi sul peso netto). Devono possedere i seguenti requisiti: colore uniforme, rosso vivo caratteristico; frutti sani ed esenti da macchie, lesioni, necrosi. Non devono essere eccessivamente acidi né avere retrogusti estranei, sapori e odori anomali. Contenuto in bucce non superiore a 1 cm² per 100g di prodotto, pH compreso tra 4.3 e 4.5. Residuo ottico $\geq 5,5$ °Bx. I barattoli devono essere perfettamente integri. Confezionamento: in banda stagnata 3/1.

Ortaggi e legumi al naturale

Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 3/1. Peso sgocciolato ca. 50% PN.

Olive in salamoia

Denocciolate. Verdi e nere. Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà. Confezionamento: in banda stagnata 3/1 o 5/1. Peso sgocciolato ca. 50% PN.

CONSERVE DI CARNE e PESCE

Requisiti generali: Le confezioni devono essere perfettamente integre, senza bombaggi, ruggine, fessurazioni e ammaccature evidenti. L'odore ed il sapore devono essere caratteristici ed esenti da qualsiasi difetto.

Tonno in olio di oliva

Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli; non deve essere sbriciolato (tolleranza: ca. 5%). Acidità max olio di oliva: 0,5%. Confezionamento: in banda stagnata da ca. 1.7 kg o in busta di poliaccoppiato da 1 kg (peso min. sgocciolato 80%) e in monoporzioni da 80g cad (peso sgocciolato: ca. 60%).



Filetti di acciuga

In olio di semi. Devono essere di colore uniforme rosaceo, integri, senza spine coriacee. Confezionamento in vasi o latte da 700 g (peso sgocciolato min. 50% del peso netto).

Vongole al naturale

Ingredienti: vongole, acqua, sale e additivi (correttori acidità e antiossidante). I molluschi devono presentarsi interi non sbriciolati, avere colore caratteristico, sapore e odore delicati. Confezionamento: in banda stagnata.

Carne in scatola

In monoporzione da 90g. La carne deve essere pressoché esente da grasso, di colore rosso vivo e risultare tenera e friabile. Deve essere immersa in quantità opportuna di gelatina. Quantità di carne: 38% circa.

CONDIMENTI VARI E SALSE

Olio di oliva extravergine (EVO)

Deve essere preferibilmente di origine italiana (o comunque comunitaria) e possedere i seguenti requisiti: recare l'indicazione della completa (100%) provenienza delle olive dal territorio italiano; l'eventuale produzione biologica è considerato un plus qualitativo; il gusto deve essere perfetto e delicato; leggermente fruttato, senza retrogusto amaro e sensazione piccante. Odore e colore: caratteristici della zona di provenienza; devono essere esenti da anomalie. Acidità espressa in acido oleico: ca. 0.5 %. La spremitura a freddo rappresenta un plus qualitativo. Il numero di perossidi non deve eccedere ca. 10 meq O₂/Kg. Confezionamento: bottiglie di vetro da 1l con frangiflusso.

Olio di arachide, mais, girasole

Deve possedere i seguenti requisiti: avere odore e sapore caratteristici. Deve essere limpido a 20°C. Il numero di perossidi non deve eccedere 5 meq O₂/Kg. Acidità espressa in acido oleico: max 0.2 %. Confezionamento: bottiglie vetro o PET da 1l.

Bustine monoporzione (olio EVO e dressing mix)

Devono essere disponibili sia di olio extravergine di oliva (10 ml) che di mix olio extravergine di oliva + aceto (15 ml). Le confezioni devono essere perfettamente integre ed avere buone caratteristiche organolettiche.

Bustine monoporzione (aceto)

Le confezioni devono essere perfettamente integre ed avere buone caratteristiche organolettiche.

Maionese

Deve essere prodotta con olio di semi di girasole e uova (esclusivamente fresche pastorizzate) , senza aggiunta di conservanti. Confezionamento: barattolo da 1 Kg e vaso da 5 kg.

Sale marino fino

Deve essere di tipo iodato o iodurato. Il prodotto deve presentarsi ineccepibile, non agglomerato e di colore bianco candido. Esente da impurezze e corpi estranei.



Confezionamento: scatole da 1Kg e bustine monoporzione da 1g

Sale marino grosso

Preferibilmente di tipo iodato o iodurato. Granulometria prevalentemente compresa tra 1.6-4 mm. Frazione insolubile in acqua: $\leq 0.5\%$. Esente da impurezze e corpi estranei.

Preparato per brodo di carne

Di tipo granulare, contenuto min. di carne: ca. 5%. Creatinina min. 0,30 % p/p s.s. Contenuto massimo di glutammato: 21%. Deve essere possibilmente privo di: glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

Preparato per brodo vegetale

Deve essere possibilmente privo di: glutammato di sodio, glutine, lattosio e proteine del latte, grassi idrogenati. Contenuto di verdure: ca. 10%. Confezionamento: barattoli da ca. 1Kg

Aceto di vino

Bianco e rosso. Acido acetico: non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: bottiglie da 1l di vetro o PET con tappo a vite e frangiflusso.

Aceto balsamico

Colore bruno caratteristico. Densità ca. 1,1 g/ml. Estratto secco netto: non inferiore a 34 g/l. Confezionamento: bottiglie da 0,5l di vetro con tappo a vite e frangiflusso.

Pesto

Prodotto prevalentemente con olio extravergine di oliva, basilico (ca. 30%), grana padano, pinoli. Il gusto deve essere delicato, senza punte di amaro; il profumo deve essere caratteristico. Il colore deve essere verde chiaro. Confezionamento: vasi da 1Kg. Condizionamento: lunga conservazione (barattolo vetro e tappo a capsula) o fresco (barattolo plastico o busta poliaccoppiata).

LEGUMI E CEREALI SECCHI, PREPARATI PER PURE'

Lenticchie, fagioli, ceci secchi

Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: sacchetti trasparenti.

Legumi misti

Devono presentare caratteri morfologici caratteristici ed omogenei. Devono essere sani, asciutti (umidità massima accettabile: 13 %). Devono essere esenti da muffe, infestanti e corpi estranei. Confezionamento: sacchetti trasparenti.

Preparato per purè di patate

Deve avere un contenuto min. di patate del 98%. Il colore dei fiocchi e del prodotto finale deve essere giallo. Condizionamento: preferibilmente in ATP. Il prodotto deve avere sapore gradevole e consistenza appropriata dopo la preparazione.

CONSERVE DI FRUTTA



Polpa di frutta monoporzione

Deve essere composta per il 100% di frutta. Senza aggiunta di zuccheri, edulcoranti e additivi. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, mela-banana, mela-pera, mela-prugna, mela-albicocca. Le monoporzioni devono essere da 100g.

Purea di mela

Prodotto ottenuto da lavorazione e omogeneizzazione di mele golden; senza aggiunta di zuccheri. Confezionamento: latta da 3/5 kg.

Purea di pera

Prodotto ottenuto da lavorazione e omogeneizzazione di pere senza aggiunta di zuccheri. Confezionamento: latta da 3/5 kg.

Frutta sciropata (pesche, albicocche, pere, ananas)

I frutti devono possedere le caratteristiche tipiche della varietà di appartenenza. I frutti si devono presentare opportunamente denocciolati, sbucciati e porzionati (es. ananas a fette intere, pesche percoche a metà, macedonia cubettata). Peso sgocciolato: ca. 50% PN. Confezionamento: latte 1/1 e 3/1.

Confettura di frutta

Devono essere preferibilmente di tipo extra. Di consistenza e gusto caratteristici. Saranno richiedibili nei gusti: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna, pera. Grammaturo: 25g cad. Non sono ammessi additivi edulcoranti

Mele a spicchi al naturale

Devono essere di colore chiaro, taglio omogeneo. Devono avere aroma, sapore caratteristico e consistenza appropriata. Non devono presentare residui di torsolo e di buccia né corpi estranei di qualsiasi genere. Confezionamento in latta da 3/1 o 5/1.

Prugne secche denocciolate

Confezioni da ca. 5 kg. Calibratura indicativa 40/50.

ALIMENTI PER L'INFANZIA

Omogeneizzati di carne

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. tacchino, pollo, coniglio, vitello, agnello, manzo, prosciutto cotto. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di carne indicativo: 30/40 %. Non devono contenere verdure né cereali.

Omogeneizzati di pesce

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. nasello, platessa, orata. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Eventualmente possono contenere verdure. Contenuto di pesce indicativo: 20% se con verdure.

Omogeneizzato al formaggio

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Devono essere senza glutine. Contenuto di formaggio indicativo: 40%.

Omogeneizzati di verdure

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Con verdure miste (es. fagiolini, patate, zucchine etc.). Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di verdure indicativo: 60%.

Omogeneizzati di frutta

Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, prugna, frutta mista. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte.

Crema di riso

A base di farina di riso idrolizzata. Deve essere priva di: aromi, glutine, proteine del latte e possibilmente di zucchero. Condizionamento: in ATP.

Semolino



Istantaneo. A base di semola di grano duro idrolizzata. Non deve contenere proteine del latte. Condizionamento: in ATP.

Crema multicereali

A base di farina di idrolizzate di frumento, orzo, avena, riso. Condizionamento: in ATP.

Crema di mais e tapioca

Istantanea. A base di farina di mais e tapioca idrolizzate. Deve essere priva di glutine e senza proteine del latte. Condizionamento: in ATP.

Latte granulare

Latte granulare scremato, istantaneo ad alta solubilità. Confezionamento: ca. 500g. Contenuto indicativo nutrienti: carboidrati 50%, proteine 35%, grasso 1,5%.

Biscotti prima infanzia

Prodotto vitaminizzato ed integrato con proteine e maltodestrine. Confezionamento: astucci da 300 – 400 g.

Pastina prima infanzia

A base di farine parzialmente diastasate. Arricchita con vitamine del gruppo B e sali minerali (calcio, ferro). Deve essere senza proteine del latte. Formati richiesti: sabbolina, forellini micron, tempestina

DOLCIFICANTI ED EDULCORANTI

Zucchero

Di barbabietola, bianco, semolato. In confezioni da 1 kg e in monoporzione (bustine) da ca. 8 g cad.

Dolcificante

A base di aspartame. In bustine monoporzione da 1g.

Miele monoporzione

Deve avere consistenza appropriata e gusto caratteristico. Il prodotto non si deve presentare cristallizzato. Deve essere confezionato in monoporzioni da circa 20g cad.

TISANERIA

Tè e camomilla filtro

In doppio incarto con filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g. Confezioni: indicativamente da 100 pz

Orzo solubile

Di tipo liofilizzato. Umidità massima: 5%. In confezioni da 500g.

Caffè solubile

Prodotto liofilizzato. Di aroma e qualità superiori. Composizione indicativa miscela: 60% robusta, 40% arabica. Umidità massima: 5%. Confezionamento: flaconi o buste in poliaccoppiato da ca. 200g e monoporzione (bustine) da ca. 2g.