# TABELLA MERCEOLOGICA DELLE MATERIE PRIME

SI INTENDE LA CATEGORIA COMMERCIALE DELLE MATERIE PRIME DESTINATE ALLA CONFEZIONE DELLE VIVANDE,AL FINE DI IDENTIFICARE GLI STANDARD DI QUALITA'IN COERENZA CON LA LEGGE VIGENTE IN MATERIA. TALI STANDARD SONO INTESI COME REQUISITI FONDAMENTALI A CUI IL GESTORE DEVE ATTENERSI PER TUTTA LA DURATA DEL CONTRATTO, OVE RICHIESTI SPECIFICAMENTE NEL CAPITOLATO D'APPALTO.

## CEREALI E DERIVATI

### RISO

Conforme ai requisiti prescritti dalla legge 325/58. Sano, ben secco, esente da parassiti,impurità e corpi estranei. Deve essere fornito in imballaggi sigillati privi di insudiciamento esterno o rotture, etichettati in conformità al D.Lgs. 109/92. Deve essere conservato in luogo fresco e asciutto in confezioni originali. Varietà consigliate:

SUPERFINO ARBORIO per risotti e insalate di riso.
SEMIFINO per minestre.
FINO RIBE parboiled per tutti i piatti di riso

Il riso dovrà presentare un aspetto omogeneo, colore uniforme non opaco, non presentare punteggiature, perforazioni, non avere odori di muffa o altri odori sgradevoli.

Al momento della somministrazione i chicchi dovranno presentarsi cotti uniformemente, ben staccati tra loro, non incollati né spappolati. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi dalla scadenza

### FARINE e PANE

Confezionato con farina bianca di grano tenero 0 e 00 in conformità alla legge 580/67, successive modifiche e integrazioni e al D.P.R. n°187 del 09/02/2001. Il pane deve essere fresco di giornata e perfettamente lievitato,deve presentare crosta dorata e croccante, mollica morbida,non collosa. Non deve presentare muffe, parassiti, cattivi odori, parti carbonizzate. E' vietato l'uso di pane non completamente cotto,di pane surgelato,riscaldato o rigenerato. E' sconsigliato il pane preparato con semilavorati e additivi, quello speciale e quello condito. Il pane integrale deve essere prodotto con farina integrale derivata da frumento coltivato con metodi naturali, documentata con certificazione analitica attestante la biologicità, o con etichettatura riportante l' appartenenza ad un marchio riconosciuto nell' ambito della produzione biologica.

Per i pani tipici regionali tipo "carasau" o "pistoccu" il rifornimento deve avvenire con modalità che garantiscano il mantenimento dei requisiti del prodotto fino al consumo.

PASTA ALIMENTARE

Di semola di grano duro, dovrà essere conforme al DPR n. 187 del 09/02/2001. La pasta deve essere in confezioni integre, pulite, prive di odori ed esenti da alterazioni visibili, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti.La pasta non deve avere odore e sapore anomali, deve essere esente da muffe, corpi estranei e parassiti e non deve presentarsi frantumata. Dovrà presentare alla consegna una distanza minima di 6 mesi alla scadenza.
N.B.: si consiglia l' uso di pasta corta, se non espressamente specificato, la rotazione di conchiglie, pennette, farfalle etc.

PANE GRATTUGIATO

Prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo 0 e 00. Deve essere consegnato in confezioni sigillate o in sacchetti di carta per alimenti ermeticamente chiusi, per evitare ogni forma di contaminazione o insudiciamento, non deve presentare corpi estranei, parassiti ed esente da sapori ed odori anomali.

PASTA LIEVITATA PER PIZZA

La pasta lievitata deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua,sale,olio extravergine d' oliva, lievito di birra. La modalità di produzione e distribuzione devono essere tali da garantire un' adeguata igiene del prodotto fino all' utilizzo e consumo. La preparazione deve risalire a non più di 12 ore al momento della consegna e deve essere utilizzata entro 12 ore dal ricevimento. Deve essere consegnata a cura del fornitore, in recipienti idonei per alimenti, muniti di coperchi, onde evitare qualunque forma di inquinamento e di insudiciamento, esente da odori e sapori anomali, alterazioni visibili ( muffe, corpi estranei, parassiti).

GNOCCHI DI PATATE

Devono essere prodotti con patate ( minimo 70%), farina 00 o tipo 0, uova, sale e aromi naturali. Freschi o in confezioni originali sotto vuoto o in atmosfera modificata, da conservarsi in frigorifero, senza aggiunta di additivi, privi di corpi estranei, conservanti, emulsionanti di qualsiasi genere, privi di esaltatori di sapidità. Alla consegna devono avere un intervallo di scadenza di 15 giorni. Le confezioni dovranno presentarsi intatte, pulite, esenti da odori e sapori anomali, senza alterazioni visibili (muffe, corpi estranei, parassiti).

Deve essere preferibilmente "latte fresco pastorizzato" o UHT a lunga conservazione intero o parzialmente scremato
Ottimale sarebbe l'uso di "Latte fresco di Alta Qualità". Tale latte è ottenuto da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi ( D.M. 09/05/1991, n° 185 ).

YOGURT
Intero o parzialmente scremato, con fermenti lattici vivi, in confezione monodose da 125 g. .Deve essere bianco, senza zuccheri, né frutta, né additivi aggiunti. Deve presentare una scadenza non inferiore a 15 giorni dalla data di consegna.

FORMAGGI E LATTICINI
Devono essere preparati secondo i requisiti del prodotto tipico, o di origine, secondo le norme vigenti.
Consigliati:

- Parmigiano Reggiano: prodotto con latte vaccino, semigrasso (32 % minimo) a lenta stagionatura (12-15 mesi). Aroma e sapore caratteristici, struttura della pasta granulosa con frattura a scaglia. Usato da tavola o per grattugia.
- Pecorino sardo: prodotto con latte intero di pecora, grasso( 40% minimo), pasta compatta o con rada occhiatura, morbida, bianca. Sapore dolce aromatico o leggermente acidulo. Maturazione da 20 a 60 giorni.
- Formaggi molli, dolci tipo Fior di Latte, prodotti con latte vaccino, a pasta compatta, colore e gusto tipici.
- Mozzarella di latte vaccino intero; pasta bianca morbida, crosta sottilissima, con sapore e profumo caratteristici.Non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o gusto amaro o altro. Tenore in grasso minimo 42%
- Ricotta: ottenuta da siero di latte vaccino, in confezioni da 1 ai 3 Kg, pasta morbida, di colore bianco e dal sapore delicato. Il tenore di grasso è di circa il 20%, umidità non superiore al 65%.

**CARNI**

Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento dal Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D Lgs 286/94, Reg.CE 853/04 e successive modifiche). Di vitello, vitellone e bovino adulto di prima qualità. Le carni devono

essere fresche e provenienti da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge. Dovranno provenire da animali maschi, castrati, di età inferiore ai 24 mesi oppure da animali femmine che non abbiano ancora partorito. Per tutti i tipi di carni, bovine, suine, avicole, il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. Le carni bovine dovranno provenire da bovino adulto o vitello. La carne di vitellone dovrebbe appartenere alle classi di conformazione U= Ottima, oppure R = Buona con stato di ingrassamento 2 = Scarso, (cioè sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti). Le carni di vitellone devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.
Le carni di vitello devono avere conformazione U oppure R e stato di ingrassamento 2 e possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: colore da rosa lattescente a bianco rosato, consistenza del tessuto muscolare soda, grana molto fine, tessitura compatta per scarso connettivo, tessuto adiposo distribuito uniformemente di colore bianco latte e consistenza dura, sapidità e tenerezza.
I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo che la temperatura al cuore non salga mai sopra 7° C. I requisiti delle pezzature e conformazioni dovranno essere comunque documentabili ad ogni verifica.

## CARNI SUINE

Dovranno provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.Completamente disossate confezionate sotto vuoto, recanti il bollo sanitario, conformi al D.L.vo 286/94, Reg. CE 853/04 successive modifiche e integrazioni. Le lonze devono essere ottenute dall' isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, privo di grasso e di ogni altro elemento muscolare. Se confezionate, dovranno essere sottovuoto. Le carni suine dovranno presentare colorito rosso-rosa,sana, asciutta, di tessitura compatta e grana fina, in perfetto stato di conservazione, grasso di consistenza pastosa e di assetto bianco lucido con superficie di taglio asciutta.

recente( non superiore a 5 giorni e non inferiore a 12 ore). Deve essere esente da fratture, edemi, ematomi, il dissanguamento deve essere completo. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata, pulita ed elastica. La carne deve essere e di colorito bianco,rosea o tendente al giallo, di buona consistenza, non infiltrata di sierosità.
I Tacchini, animale maschio e femmina allevati a terra, alimentato con cereali e mangimi integrati e macellati in ottimo stato di nutrizione e salute. Devono essere di classe "A", ", provenire da animali nati, allevati, macellati e sezionati in Italia in stabilimenti autorizzati a norma di legge.La carne deve essere di colore rosato -giallo paglierino, di consistenza tenera e priva di infiltrazioni adipose.
La pelle deve essere morbida, liscia, spennata e spiumata, esente da fratture, ferite, grumi di sangue, ecchimosi e macchie.
Il petto e la fesa devono provenire da animali di età compresa tra 14 settimane e gli 8 mesi, con peso intorno ai 5 Kg.

SALUMI

I salumi da destinare alla ristorazione scolastica sono il prosciutto crudo e cotto prodotti conformemente al D.M. 21/09/2005.?
Prosciutto: si prevederanno forniture di prosciutto di produzione nazionale. Di qualità superiore e precisamente: ricavato da sezioni di coscia con cotenna e grasso naturale( D.L. 537/92 ), proveniente da suini di allevamento nazionale o comunitario. La pezzatura media sarà di Kg. 6-8, compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti. Per il prosciutto crudo è prevista una stagionatura non inferiore ai 10-12 mesi.Fa fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione (Ord. Min. 14-02-68). Se disossato, il prodotto dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto. Alla sezione deve presentarsi di colore rosso chiaro vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Sapore dolce, delicato, moderatamente salato con aroma fragrante. Il prosciutto cotto deve essere prodotto senza polifosfati. Per destinazioni particolari come diete speciali è importante prevedere varietà prive anche di glutine, di caseinati e/o latte in polvere,di proteine derivanti dalla soia

**UOVA**

Per le preparazioni alimentari che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo sono indicati i prodotti pastorizzati (D.L. n° 65 del 04-02-93) in confezioni originali idonee al consumo giornaliero. Si precisa il divieto all'uso di residui di confezioni già aperte.
N.B. la conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto, evitando la promiscuità con altri alimenti.

Per le preparazioni con sgusciatura successiva a cottura completa si opterà per l'utilizzo di uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali.La consegna deve avvenire entro tre giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro dieci giorni dalla data di consegna.

**PRODOTTI ITTICI FRESCHI E SURGELATI**

Il prodotto non surgelato, deve presentare le caratteristiche del prodotto "freschissimo". Deve avere rigidità cadaverica, corpo rigido e arcuato,odore salso, tenue e gradevole, consistenza soda,occhio tra il vivo e il vitreo, colorito delle branchie tra il rosso bordeaux e il rosso porpora, pelle compatta,con carni sode, bianche o rosee con riflessi madreperlacei. In tale ambito è importante privilegiare l'utilizzo del pesce azzurro fresco. Sgombri, pesce spada, tonno, sarde, bianchetti, aguglie. Altri tipi sono dentice, merluzzo, nasello, pagello, rombo, sogliola.
I pesci surgelati in filetti o trance, in confezioni originali, devono presentare le stesse caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. Essi devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n°110/92( da verificare se ci sono modifiche successive). I filetti e le trance non devono presentare bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti muscolari, irrancidimento dei grassi, macchie di sangue, pinne o loro resti. I filetti devono essere perfettamente diliscati, in confezione originale, surgelati individualmente in busta singola o interfogliati.
- Sogliola, platessa,nasello, merluzzo, trota in filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.) , contenuti in busta singola o interfogliati;
  - tranci surgelati in confezioni originali di nasello, palombo, spada, salmone
  - bastoncini di pesce: tranci di merluzzo della specie Gadus morhua, in confezione originale. Le carni devono essere di colore bianco con assenza di macchie anomale. All' aspetto devono essere dei parallelepipedi di pezzatura omogenea. Devono presentare assenza di pelle, spine, parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. La panatura non deve presentare colorazioni brunastre; la grana deve essere di pezzatura omogenea e non deve presentare punti di distacco del prodotto.

**SURGELATI**

Devono rispondere ai requisiti di cui al D.L. n° 110 del1992 e al D.M. n° 493 del 25/09/95. Devono essere in confezioni originali intatte. I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente

**POMODORI PELATI**
In confezioni originali, il prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 70% del peso netto. I frutti devono presentarsi interi, privi di marciume, pelle o peduncoli. Esenti da fenomeni di alterazione, senza antifermentativi, acidi, coloranti artificiali. Alla consegna devono avere una vita residua di almeno 2 anni prima della scadenza. Le dimensioni delle confezioni devono essere tali da soddisfare le necessità giornaliere senza avanzi sfusi.

**TONNO IN CONSERVA**
Al naturale di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Le scatole devono avere dimensioni tali da esaurirne l'uso nel giro di un pasto. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta e uniforme, non stopposa, non deve presentare fenomeni di ossidazione, di vuoti, di parti estranee(spine, pelle,squame,buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie e anomalie.

**SALE**
Marino, preferibilmente iodato e/o iodurato

**ZUCCHERO**
Semolato raffinato, in confezioni originali, conformi alle norme di legge. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

**ERBE AROMATICHE**
Vegetali freschi o essiccati, prodotti nel rispetto della normativa vigente ( origano, basilico, timo etc.)

**********

**NB:** a tutela e controllo della qualità in tutte le fasi si rende necessario prevedere:

- L' approvvigionamento delle derrate presso fornitori selezionati
- La razionalizzazione dei tempi di approvvigionamento delle materie prime, in funzione della vita residua e delle sedi di stoccaggio e conservazione. Per le derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi superiori ai 30 giorni, per i prodotti deperibili i requisiti di freschezza devono essere mantenuti fino al consumo.