

3.3 - ASPETTI MERCEOLOGICI

CARNI BOVINE E SUINE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Le carni di bovino e suino devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del d.lgs. 286/94; • essere preferibilmente già disossate e confezionate sotto vuoto in tagli anatomici pronti per l'uso; • rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine (Reg CE 1760/2000); • riportare preferibilmente sul documento commerciale la data di macellazione e di confezionamento in modo da poter verificare il periodo di frollatura (se richiesto nel capitolato); • riportare nella scheda tecnica del prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sotto vuoto (peso medio, diametri trasversali, % di grasso di copertura) in modo che siano facilmente verificabili; • essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate (+3°C per le frattaglie) e i -15°C per le carni congelate; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. <p>Le carni di bovino adulto devono preferibilmente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. 1208/81/CEE: <ul style="list-style-type: none"> • categoria: A (carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni) oppure E (carcasse di altri animali femmine); • conformazione: U (Ottima: profili nell'insieme convessi - sviluppo muscolare abbondante) o R (Buona: profili nell'insieme rettilinei - sviluppo muscolare buono); • copertura in grasso: 2 (scarso: sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti – sono pure apprezzabili le delimitazioni dei tagli commerciali). <p>Carni di vitello:</p> <ul style="list-style-type: none"> • considerata l'incidenza di positività per impiego illecito di anabolizzanti in questa particolare categoria, si sconsiglia l'impiego di carni di sanato nella ristorazione scolastica • carni particolarmente tenere e rosate possono essere ottenute da giovani bovini di età inferiore all'anno (baby beef) ma non inquadrabili nella categoria "vitello" 	<ul style="list-style-type: none"> • documentazione commerciale di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 286/94 che identifica lo stabilimento di spedizione; • presenza del bollo sanitario (a inchiostro sulle carni non disossate – su apposita etichetta nel caso di carni sezionate e confezionate); • l'etichetta deve riportare: <ul style="list-style-type: none"> - la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del d.lgs.286/94; - la ragione sociale e la sede dello stabilimento; - il peso netto; - la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio); - la data di macellazione, di confezionamento e di scadenza; - il lotto di produzione (se necessario); • per le carni bovine deve essere inoltre indicato, sul documento commerciale o sull'etichetta: <ul style="list-style-type: none"> - un numero o un codice di riferimento che evidenzia il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono; - il numero di riconoscimento del macello e del laboratorio di sezionamento presso il quale sono state ottenute le carni; - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di sezionamento; - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita dell'animale; - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso; • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° al cuore della carne; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente); - autorizzazione sanitaria dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati/carni non confezionate); - se le carni non sono confezionate, adeguata distanza da pareti e pavimento; • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anormali; - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto; - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate; • caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto: <ul style="list-style-type: none"> - peso; - diametri trasversali; - % grasso di copertura.
<p>Eventuali richieste aggiuntive</p> <ul style="list-style-type: none"> • Carni di animali nati, allevati, macellati in Italia: indicazione origine italiana • Zootecnica biologica 	<ul style="list-style-type: none"> • il bollo sanitario italiano sulle carni sezionate non è garanzia di provenienza da allevamenti o macelli italiani, ma identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni

CARNI AVICOLE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Le carni avicole (pollo e tacchino) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 495/97; • essere di classe A ai sensi del Reg. (CEE) 1906/90; • se commercializzate sezionate (petti, cosce e fusi di pollo, fesa e cosce di tacchino), essere confezionate; • se commercializzate in carcasse intere, essere completamente eviscerate (pollo a busto) e, se congelate, confezionate; evitare l'impiego di carcasse parzialmente eviscerate (pollo "tradizionale"); • essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate, -18°C per le carni surgelate; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • documentazione commerciale di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del DPR 495/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; per le carni non confezionate, sul documento deve comparire anche la classe; • presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi); • etichettatura deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la classe, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello o dello stabilimento che ha effettuato il sezionamento ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 495/97 può far parte di una etichetta distinta; • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° a cuore della carne; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); - autorizzazione sanitaria dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomali; - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sottovuoto; - perfettamente spennate e spiumate, prive di grumi di sangue, di fratture, tagli, ecchimosi, scottature; - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

CARNI DI CONIGLIO	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Le carni di coniglio devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto o autorizzato ai sensi del D.P.R. 559/92; • essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate e i -15°C per le carni congelate; • essere confezionate, se commercializzate allo stato di congelamento; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • documentazione commerciale di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 559/92 che identifica lo stabilimento di spedizione; • presenza del bollo sanitario (bollatura a placca delle carcasse o sigillo sugli imballaggi); • etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione commerciale della carne (specie, categoria e taglio), la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario); la riproduzione del bollo sanitario del macello ai sensi del D.P.R. 559/92 può far parte di una etichetta distinta; • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° a cuore della carne; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature, se presente); - autorizzazione sanitaria dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e carni non confezionate); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomali; - carcasse perfettamente spellate ed eviscerate (è consentita la permanenza in situ del fegato), prive di peli, grumi di sangue, di fratture, ecchimosi e tagli; - assenza di bruciature da freddo sulle carni congelate.

CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Le carni macinate e le preparazioni di carne devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 309/98); • essere confezionate; • rispettare le disposizioni in tema di etichettatura obbligatoria delle carni bovine; • essere conservate e trasportate in modo che la temperatura interna non superi i +2°C per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate refrigerate, i + 4°C per le altre preparazioni di carne e i -18°C per le preparazioni di carni surgelate; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • documentazione commerciale di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 309/98 che identifica lo stabilimento di spedizione; • bollatura sanitaria: la riproduzione del bollo sanitario dello stabilimento che ha effettuato la preparazione ed il confezionamento ai sensi del D.P.R. 309/98; • etichettatura: deve riportare , la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto, la denominazione di vendita del prodotto, l'elenco degli ingredienti, la specie o le specie animali da cui provengono le carni, l'eventuale utilizzo di carni congelate, la data di confezionamento e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), per le carni macinate e le preparazioni a base di carni macinate l'indicazione del tasso di grasso e del rapporto collagene/proteine; • sistema di etichettatura obbligatorio delle carni bovine. Deve essere indicato: <ul style="list-style-type: none"> - un numero di riferimento o un codice di riferimento che evidenzii il nesso tra le carni e l'animale o gli animali da cui provengono; - il numero di riconoscimento del macello e dello stabilimento presso il quale sono state ottenute e preparate le carni; - lo Stato membro o il Paese terzo nel quale si trovano il macello e il laboratorio di preparazione, ovvero il nome dello Stato nel quale sono state preparate le carni macinate; - lo Stato membro o il Paese terzo di nascita; - gli Stati membri o i Paesi terzi nei quali ha avuto luogo l'ingrasso; • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° a cuore del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature); - autorizzazione sanitaria dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomale; - assenza di liquido in eccesso nelle confezioni sotto vuoto.

NOTE

- Per tutte le carni fresche sezionate e/o macinate, il bollo sanitario identifica soltanto l'ultimo stabilimento (sezionamento e confezionamento) che ha manipolato le carni e non costituisce una garanzia sulla provenienza da allevamenti e/o macelli italiani.
- Per la fornitura di piccoli quantitativi di carni in cucine a gestione diretta, è consentito l'approvvigionamento da macellerie purché ubicate nelle immediate vicinanze ed in possesso di autorizzazione ai sensi dell'art. 2 della L. 283/62. Tale possibilità non è invece consentita per le forniture di carni macinate e preparazioni di carne, che devono comunque provenire da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 309/98.
- Prodotti a base di carne: prodotti ottenuti da carne o con carne sottoposta ad un trattamento tale che la superficie di taglio al centro permetta di constatare la scomparsa delle caratteristiche della carne fresca; ad esempio prosciutto crudo, prosciutto cotto, salame, mortadella, coppa, bresaola, ecc.
- Preparazioni di carni: le carni che hanno subito un'aggiunta di prodotti alimentari, condimenti o additivi o un trattamento comunque insufficiente a modificare la struttura cellulare della carne al centro e a far venir meno le caratteristiche della carne fresca; ad esempio spiedini, rolate, "tasche" ripiene, purché crudi.

PRODOTTI A BASE DI CARNE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>I prodotti a base di carne devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.lgs. 537/92. 	<ul style="list-style-type: none"> • documentazione commerciale di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del d.lgs. 537/92 che identifica lo stabilimento di spedizione; • presenza del bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione; • etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto), la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di produzione (prodotti crudi a base di carni suine e paste farcite) e di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione;
<p>I prodotti interi cotti (prosciutto e spalla cotta) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere ottenuti con masse muscolari integre con esclusione dei prodotti "ricostruiti"; • essere confezionati sotto vuoto; • rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica; • contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge; • essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e, per particolari esigenze dietetiche, senza altri additivi con attività gelificante o addensante; • prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento; • essere conservati a temperatura di refrigerazione come da indicazioni del produttore riportate nel contratto di fornitura; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto (così come indicata dal produttore); - T° dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomale; - assenza di rammollimenti; - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto; - possibilità di riconoscere le masse muscolari alla superficie di taglio; - corretto rapporto tra grasso di copertura e masse muscolari (come da scheda tecnica).
<p>Gli insaccati cotti (cotechino, mortadella e wurstel) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere confezionati sotto vuoto; • non essere prodotti con utilizzo di budello bovino; • rispettare i parametri di umidità e contenuto proteico definiti nella scheda tecnica; • contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge; • essere prodotti senza aggiunta di polifosfati e di altri additivi con attività gelificante o addensante; • prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento; • essere conservati secondo le modalità indicate dal produttore e riportate nel contratto di fornitura; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto. Verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto (così come indicata dal produttore); - T° dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomale; - assenza di rammollimenti; - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.

PRODOTTI A BASE DI CARNE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo, coppa, bresaola) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica (che comunque non devono essere inferiori a 12 mesi per il prosciutto crudo, 60 giorni per la coppa e 45 giorni per la bresaola); • non essere prodotti con utilizzo di budello bovino; • contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge; • se in tranci o disossati, essere confezionati sotto vuoto e conservati a temperatura di refrigerazione; • non presentare muffe in eccesso sul budello; • non presentare muffe non caratteristiche sul budello; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomale; - presenza limitata di muffe tipiche sul budello; - assenza di muffe sui prosciutti crudi e sulle eventuali superfici di taglio.
<p>Gli insaccati stagionati (salami) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • rispettare i tempi minimi di stagionatura riportati nella scheda tecnica; • non essere prodotti con utilizzo di budello bovino; • contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge; • se in tranci, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperature di refrigerazione; • non presentare muffe in eccesso sul budello; • non presentare muffe non caratteristiche sul budello. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni; - assenza di rammollimenti, spaccature, filamentosità dell'impasto; - presenza limitata di muffe tipiche sul budello; - assenza muffe sulle eventuali superfici di taglio.
<p>Gli insaccati non stagionati (salsicce, salamelle, ecc.) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere prodotti solo con carni refrigerate e con esclusione delle frattaglie; • non essere prodotte con utilizzo di budello bovino; • contenere nitrati e/o nitriti secondo i limiti di legge; • essere confezionati ed essere conservati a temperatura non superiore a + 4°C; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomale; - assenza liquido in eccesso in confezioni sottovuoto.
<p>Le paste farcite a base di carne devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere confezionate preferibilmente sotto vuoto o in atmosfera protettiva; • essere sottoposte dopo il confezionamento ad un trattamento termico almeno equivalente ad un trattamento a + 75° C per 30 secondi o essere stabilizzate con un trattamento di essiccazione (umidità relativa < 12.5%); • nel caso di paste non stabilizzate mediante essiccazione, essere conservate ad una temperatura non superiore a +10°C; • rispettare il rapporto in peso tra pasta e ripieno definito nella scheda tecnica; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori e colorazioni anomale; - assenza di muffe.

PRODOTTI ITTICI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>I prodotti ittici devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del d.lgs. 531/92; • essere etichettati ai sensi del Regolamento CE 104/2000 del 17/12/99 e delle disposizioni applicative di cui al D.M. 27/3/2002; • se commercializzati freschi, appartenere alle categorie di freschezza EXTRA o A previste, per alcuni prodotti, dal regolamento n. 2406/96/CE e successive modifiche ed integrazioni; • se congelati o surgelati, essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la % di glassatura; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. <p>Il pesce deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere presentato perfettamente eviscerato o sfilettato senza pelle o in tranci; se in filetti o tranci deve essere confezionato; • essere conservato sotto ghiaccio o a temperatura non superiore a quella del ghiaccio fondente per i prodotti freschi, a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati. <p>I molluschi devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pervenire confezionati e imballati allo stato di congelazione o surgelazione e, se appartenenti alle specie bivalvi, già cotti; <p>I crostacei devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pervenire cotti e in confezioni originali. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza del bollo sanitario sui prodotti o sulla confezione o sul documento commerciale di accompagnamento; • etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso al netto dell'eventuale glassatura, la denominazione commerciale del prodotto, il metodo di produzione e la zona di cattura, la data di scadenza (se prevista), il lotto di produzione (se necessario); • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto e presenza adeguata glassatura per i prodotti che lo richiedano; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); - autorizzazione sanitaria dell'automezzo; - condizioni di pulizia dell'automezzo; - corretta divisione delle sostanze alimentari trasportate (separazione prodotti confezionati e non confezionati); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - stato di freschezza (odore, colore, consistenza, aspetto generale); - assenza di bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccazioni o disidratazioni; - assenza di colorazioni anomale e di muffe; - assenza di macchie di sangue e di residui di visceri in situ.
<p>I prodotti panati devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere presentati surgelati in confezioni originali; • rispettare il rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica; • essere privi di residui di pelle, squame, spine. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di colorazioni anomale e di muffe; - assenza di macchie di sangue; - assenza di residui di pelle, squame, spine; • verifica del rapporto in peso tra panatura e pesce definito nella scheda tecnica.
<p>Le conserve (tonno in scatola) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • contenere un prodotto di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli; • essere prodotti, se all'olio, con olio di oliva; • rispettare il rapporto olio/tonno definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di colorazioni anomale; - assenza di macchie di sangue, di residui di pelle, squame, spine; • verifica dell'assenza di deformazioni, di bombaggi o di ammaccature delle confezioni.

UOVA E OVOPRODOTTI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Le uova fresche di categoria A o EXTRA devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pervenire in imballaggi sigillati da un centro di imballaggio autorizzato; • essere etichettate conformemente a quanto previsto dai Regolamenti Comunitari; • appartenere alla categoria di peso definita nel capitolato di fornitura; • avere una vita residua di almeno 21 giorni al momento della consegna; • essere esenti da rotture, incrinature, imbrattamenti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità degli imballaggi e delle confezioni; • corretta etichettatura; • vita residua del prodotto; • verifica della categoria di peso; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza odori, rotture, incrinature, imbrattamenti; • stato di freschezza (consistenza albume e tuorlo, dimensioni camera d'aria).
<p>Gli ovoprodotti devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del d.lgs. 65/93); • essere confezionati; • essere conservati in modo che la temperatura intera non superi: <ul style="list-style-type: none"> + 4°C per i prodotti refrigerati, - 12°C per i prodotti congelati, - 18°C per i prodotti surgelati; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza del bollo sanitario sulla confezione; • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • corretta etichettatura; • modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori anomali.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Il latte deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento riconosciuto ai sensi del D.P.R. 54/97; • avere subito un trattamento termico almeno pari alla pastorizzazione; • essere confezionato; • essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C per il latte fresco pastorizzato; • avere una vita residua al momento della consegna di almeno 3 giorni per il latte pastorizzato e di almeno 75 giorni per il latte UHT. 	<ul style="list-style-type: none"> • Presenza del bollo sanitario sulla confezione • integrità degli imballaggi e delle confezioni • corretta etichettatura • vita residua del prodotto • modalità di trasporto del latte pastorizzato; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente).
<p>I prodotti a base di latte devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Ministero della Sanità (bollo CEE ai sensi del D.P.R. 54/97). 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentazione commerciale di accompagnamento: deve riportare la riproduzione del bollo sanitario ai sensi del D.P.R. 54/97 che identifica lo stabilimento di spedizione; • presenza del bollo sanitario sul prodotto o sulla confezione; • etichettatura: deve riportare la ragione sociale e la sede dello stabilimento, il peso netto (se previsto) la denominazione commerciale del prodotto, gli ingredienti, la data di scadenza, il lotto di produzione (se necessario), le modalità di conservazione.

LATTE E PRODOTTI DERIVATI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Lo yogurt e gli altri prodotti a base di latte fermentato devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere confezionati in monoporzioni; • contenere fermenti lattici vivi che, per gli yogurt, non devono essere inferiori a 10⁸ per gr. sia per Str. thermophilus sia per L. bulgaricus al momento della consegna; • essere privi di additivi; • essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C; • rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); - integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; - assenza di muffe e lieviti.
<p>Il burro deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere confezionato; • essere ottenuto da crema di latte separata per centrifugazione (con esclusione del burro da siero, di quello ottenuto da crema affiorata e del burro concentrato); • aver subito un processo di pastorizzazione; • essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; - assenza di muffe; - perfetta emulsione della fase acquosa.
<p>I formaggi a lunga stagionatura (Grana, Parmigiano, Emmental, ecc.) e media stagionatura (Taleggio, Fontal, Italice, ecc.) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • se non consegnati in forme intere, essere confezionati; • essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore; • rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela (per i prodotti tipici) o quelli riportati nella scheda tecnica; • presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso o non caratteristiche. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto (per i prodotti per i quali sia indicata una temperatura di conservazione); - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori, sapori e colorazioni anomale; - assenza di occhiature (con esclusione dell'Emmental e dei formaggi simili), spaccature, esfoliazioni, rammollimenti della pasta; - assenza di muffe in eccesso o non caratteristiche sulla crosta.
<p>I formaggi a breve o brevissima stagionatura (crescenza, caprini, mozzarella) devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere prodotti con latte pastorizzato; • essere confezionati in monoporzioni; • essere privi di additivi; • essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i + 4°C; • rispettare i parametri di sostanza secca e materia grassa specificati nella scheda tecnica di prodotto; • avere vita residua (shelf life) superiore a quanto definito nel capitolato di fornitura. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale; - assenza di occhiature; - consistenza caratteristica del prodotto; - assenza di liquido di spurgo all'interno delle confezioni (diverso dal liquido di governo per i formaggi freschi a pasta filata).
<p>I formaggi grattugiati devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere ottenuti da formaggi duri stagionati; • essere confezionati in atmosfera protettiva o sottovuoto; • nel caso di miscela di più formaggi, rispettare il rapporto tra i diversi tipi di formaggio utilizzati così come dichiarato nella scheda tecnica di prodotto; • essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore. 	<ul style="list-style-type: none"> • Modalità di trasporto; verificare: <ul style="list-style-type: none"> - T° del prodotto; - T° dell'automezzo (verificare la registrazione delle temperature se presente); • integrità degli imballaggi e delle confezioni; • caratteri organolettici: <ul style="list-style-type: none"> - assenza di odori, sapori o colorazioni anomale; - assenza di muffe; - assenza di corpi estranei.

PANE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Si richiede conformità alla legge 580/67 e al D.P.R. n. 502/98.</p> <p>Il pane fornito deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere fresco e completamente cotto; • di pezzatura non superiore a 60 grammi; • possibilmente singolarmente confezionato; • prodotto con l'impiego dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari: farina di grano tenero di tipo 00, 0, 1 e integrale; farina di soia, nei tipi: <ul style="list-style-type: none"> ⇒ Pane di tipo 00 ⇒ Pane di tipo 0 ⇒ Pane di tipo 1 ⇒ Pane di tipo integrale • Il pane speciale per aggiunta di grassi dovrà contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti. • Pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano. • Non è consentita la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto. 	<p>La distinta di accompagnamento su cui devono essere specificati i tipi di pane fornito ed i rispettivi quantitativi.</p>
GRISSINI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>I grissini forniti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confezionati in piccole unità; • preparati con farina di grano tenero di tipo 00 o 0 con aggiunta di oli o grassi alimentari di origine vegetale. 	<p>L'etichettatura.</p>
CRACKERS - FETTE BISCOTTATE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Dovranno essere:</p> <ul style="list-style-type: none"> • confezionati; • preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale, senza additivi alimentari, possibilmente senza sale aggiunto. 	<p>L'etichettatura.</p>
PASTA	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore; • essere prodotte nei seguenti tipi: <ul style="list-style-type: none"> - pasta secca di semola o di semolato di grano duro; - pasta secca o fresca all'uovo; - pasta speciale secca o fresca per aggiunta di verdure, ortofrutticoli e loro derivati; - pasta secca o fresca all'uovo, anche speciale, purché con le caratteristiche di cui al precedente punto, con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari senza additivi alimentari aggiunti. • Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, se in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva saranno in confezioni originali in quantità tale da soddisfare le esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzzi di prodotto sfuso. 	<ul style="list-style-type: none"> • La presenza sulle confezioni delle paste alimentari farcite con carne del prescritto bollo sanitario. • Il mantenimento delle temperature prescritte per la pasta fresca con o senza ripieno (temperatura non superiore a + 10°C). • L'integrità delle confezioni e le date di scadenza o di T.M.C.. <p>L'etichettatura.</p>
RISO	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Conforme alla legge n. 325 del 18-358, il riso deve:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere di tipo raffinato, integrale o parboiled; • appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato: <ul style="list-style-type: none"> - gruppi: comune, originario, semifino, fino e superfino; - varietà: es. Ribe, Carnaroli, Arborio, Vialone; • essere posto in confezioni, possibilmente sottovuoto, di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor presenza di residui. 	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità delle confezioni; • etichettatura.

GNOCCHI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<ul style="list-style-type: none"> • Preferibilmente preconfezionati all'origine sottovuoto o in atmosfera protettiva, in confezioni di quantitativo tale da soddisfare esigenze di consumo giornaliero senza determinare avanzi di prodotto sfuso. • Preparati con almeno l'80% di patate. • Senza additivi alimentari aggiunti. 	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità delle confezioni, etichettatura e scadenza; • T° di conservazione, possibilmente non superiore a +4°C.
OLI VEGETALI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<ul style="list-style-type: none"> • Preconfezionati in recipienti di vetro scuro, in latte o in lattine di capacità tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile dell'olio residuo. • Rappresentati dalle seguenti categorie: <ul style="list-style-type: none"> - olio extra vergine di oliva di produzione nazionale; - olio di semi di arachide o di mais; - olio di oliva. 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentazione commerciale di accompagnamento ed etichettatura.
LEGUMI SECCHI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>I legumi secchi dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere rappresentati da diverse tipologie (es. fagioli borlotti, ceci, lenticchie); • essere preconfezionati possibilmente in confezioni sottovuoto di contenuto tale da consentire, in relazione all'uso, la minor permanenza possibile di prodotto residuo; • non essere stati trattati con prodotti fitosanitari utilizzati a difesa delle derrate alimentari immagazzinate. 	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità delle preconfezioni ed etichettatura.
PRODOTTI DOLCIARI DA FORNO	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Dovranno essere preparati:</p> <ul style="list-style-type: none"> • con impiego di farina di grano tenero di tipo: 0, 00, integrale; • senza l'impiego di additivi alimentari aggiunti; • con l'esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele; • preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie; • senza impiego di strutto e di oli o grassi idrogenati di origine animale. 	<ul style="list-style-type: none"> • Integrità delle preconfezioni ed etichettatura.
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<p>Dovranno:</p> <ul style="list-style-type: none"> • essere sani, puliti ed al giusto punto di maturazione; • appartenere alle seguenti categorie commerciali: 1ª categoria extra o 1ª categoria; • la cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei prodotti ortofrutticoli fino al momento del loro utilizzo o consumo; • essere esenti da trattamenti con prodotti fitosanitari utilizzabili sulle derrate alimentari immagazzinate. • Essere correttamente etichettati riportando categoria, calibro (quando previsto), origine e trattamenti subiti. • Provenire da un operatore regolarmente iscritto alla AGEA con relativi registri e dichiarazioni di spedizioni. • I prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali dovranno essere provvisti di idonea documentazione, in conformità al DM 338/92. • I prodotti da agricoltura biologica dovranno rispondere ai requisiti del regolamento 2092/91 ed successive integrazioni. • Tutti i prodotti da agricoltura biologica dovranno disporre della certificazione di un ente riconosciuto dal MIPAF 	<ul style="list-style-type: none"> • Documentazione commerciale di accompagnamento; • le condizioni di conservazione con riferimento particolare all'assenza di alterazioni, terriccio, germogli, parassiti, ed altri guasti; • certificazione dei prodotti da agricoltura biologica; • etichettatura prodotti da agricoltura biologica.

SALE ALIMENTARE COMUNE	
Cosa richiedere	Cosa controllare
<ul style="list-style-type: none"> • Conforme al DM 31 gennaio 1997 n. 106. • Per gli usi da tavola si consiglia il sale iodurato e/o iodato di cui al DM 562/95. 	<ul style="list-style-type: none"> • Etichettatura.
ALIMENTI SURGELATI	
Cosa richiedere	Cosa controllare
Dovranno: <ul style="list-style-type: none"> • essere conformi alla legge 27/1/68, n. 32 ed al d.lgs. 110/92 e succ. modifiche; • essere in preconfezioni originali sigillate di contenuto tale da evitare avanzi. 	<ul style="list-style-type: none"> • T° di conservazione (- 18°C). • Integrità delle confezioni. • Etichettatura.



CITTÀ DI CUORGNE'

Provincia di Torino

SETTORE AMMINISTRATIVO
SERVIZIO AFFARI GENERALI
Ufficio Istruzione e Politiche Sociali

INTEGRAZIONE TABELLE DIETETICHE A SEGUITO VARIAZIONE MENU' FEBBRAIO 2011

GRAMMATURE PRIMI PIATTI

PASSATO DI ZUCCA CON RISO/CROSTINI

CROSTINI	50	60	70
invariati i restanti ingredienti			

GRAMMATURE SECONDI PIATTI

SCALOPPINE DI POLLO AL LIMONE

Petto di pollo	80	100	120
Olio	5	5	5
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Limone/buccia e sugo	q.b.	q.b.	q.b.
Gusti (carote, sedano, cipolle, ecc.)	q.b.	q.b.	q.b.
