

ALLEGATO "A"

GRIGLIA MERCEOLOGICA DI BASE DEI GENERI ALIMENTARI

PREMESSA GENERALE

Le specifiche tecniche e le tabelle di seguito riportate si riferiscono a tutti i prodotti alimentari che possono venir impiegati, come alimenti tal quali o come ingredienti, per la preparazione del menù allegato da consegnare agli utenti del servizio. Si sottintende che tutti i prodotti alimentari devono: al momento della consegna rispondere alle disposizioni di legge vigenti, essere forniti in pezzature e confezioni adeguate all'uso e presentare ottime caratteristiche igieniche ed organolettiche.

Ciò premesso potrà essere concordato:

1. l'impiego di particolari prodotti in occasioni eccezionali;
2. la variazione migliorativa in merito a qualità, tipologia, formato delle derrate alimentari impiegate.

CEREALI

- Pane: pane comune di tipo "0" o "00" o pane speciale al latte, ingredienti: farina di grano tenero tipo "0", "00" o "integrale", lievito, acqua, sale e anche latte nel caso di "pane al latte", prodotto e fornito giornalmente; non è ammesso l'uso e la somministrazione di pane riscaldato o conservato con il freddo (refrigerato o surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato.
- Pasta: di semola di grano duro, di vari formati per garantire un'alternanza quotidiana, di recente ed omogenea lavorazione, resistente alla cottura tale che non dia origine a collosità e disfacimento dell'impasto.
- Pasta all'uovo secca e fresca: prodotta esclusivamente con semola e uova intere. La pasta fresca dovrà essere in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.
- Pasta fresca e pasta fresca ripiena: in confezioni sottovuoto, in atmosfera protettiva, esenti da additivi (coloranti, conservanti, compresi gli esaltatori di sapidità - glutammato monosodico, ecc.), la percentuale del ripieno di tortellini (unici ingredienti: prosciutto cotto o crudo, carne di vitellone, formaggio - parmigiano reggiano, uova, noce moscata) e di ravioli (unici ingredienti: spinaci, uova, formaggio - parmigiano) non dovrà essere inferiore al 25%, la pasta dopo la cottura deve presentare aspetto consistente, elastico.
- Riso e derivati: il riso dovrà resistere alla cottura per almeno 15 minuti senza che subisca una eccessiva alterazioni di forma, sono richieste le seguenti varietà: superfino arborio, superfino carnaroli, Roma, fine rizzotto, fino ribe parboiled, semifino vialone; riso soffiato, fiocchi di riso.
- Orzo: perlato.

- Sfarinati: semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0" o "00", farina di farro, di avena, di grano saraceno, farina e/o semolino di riso, farina di mais bianca e gialla per polenta.
- Altri cereali: chicchi, fiocchi, di cereali misti e di mais (cornflakes unici ingredienti mais, malto).
- Pasta lievitata di pane: preparata con farina tipo "0", acqua, sale e lievito di birra (in caso di impossibilità alla preparazione "casalinga"), unico grasso ammesso olio extra-vergine di oliva.
- Prodotti da forno: fette biscottate senza zucchero, grissini, crackers, pane biscottato e simili; in confezioni monoporzione; preparati esclusivamente con farina di grano tenero tipo 0 o 00, oli vegetali monoseme, amido di frumento, malto, lievito, sale.
- Prodotti da forno: biscotti secchi non farciti composti da farina di grano tenero tipo 0 o 00, zucchero e/o miele, oli vegetali non idrogenati, latte, polveri lievitanti, aromi, assenti altri additivi; altri ingredienti consentiti: uova, frutta fresca secca e oleosa, yogurt, amido di frumento, malto, glucosio.
- Pasta sfoglia: per la preparazione di prodotti da forno dolci e salati, esente da additivi (coloranti, conservanti, ecc.).
- Panettoni, colombe, pinze triestine, presnitz: in occasioni di festività o ricorrenze/eventi particolari.

GNOCCHI

- Gnocchi di patate: freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate (minimo 70%), farina di grano, uova, acqua, sale e aromi naturali, eventualmente spalmati con olio vegetale.
- Gnocchi di semolino: in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con: semolato, latte, acqua o brodo, sale,

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Per i prodotti ortofrutticoli saranno da preferire, ove possibile, i prodotti provenienti da produzione italiana. Gli approvvigionamenti di frutta e verdura dovranno essere più frequenti e in conformità alla tabella I “calendario delle stagionalità di fornitura della VERDURA” e tabella II “calendario delle stagionalità di fornitura della FRUTTA”.

Tutti i prodotti ortofrutticoli dovranno possedere le caratteristiche commerciali di categoria "prima" ed "extra", rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall' I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a: imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno avere un adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale ed inoltre essere puliti, turgidi, di pezzatura uniforme, esenti da difetti (lesioni, marciumi, imbrunimenti, abrasioni, screpolature), da sapori ed odori estranei, non germogliati nel caso di vegetali a bulbo o tuberi. La frutta e la verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale causati da improvvisi sbalzi di temperatura. Dovrà essere assicurata una opportuna varietà.

Inoltre:

- Aglio, cipolla, patate non dovranno essere stati trattati con radiazioni ionizzanti (gamma).
- Verdure surgelate: dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima cultivar allo stato di freschezza, non dovranno presentare: corpi estranei, insetti, vegetali diversi da quelli dichiarati, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento, essiccamenti, disidratazioni, ossidazione dei pigmenti. L'impiego settimanale delle verdure surgelate deve limitarsi ai periodi di difficile reperibilità. L'ente appaltante si riserva di escludere verdure surgelate che, pur soddisfacendo i requisiti di legge, non rispondono a requisiti organolettici soddisfacenti. È consentito l'impiego esclusivamente di: bietina, carciofi, cime di rapa, spinaci.
- Legumi secchi: fagioli, lenticchie, ceci, piselli, legumi misti, in confezioni originali, mondati, privi di muffe, insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati.
- Legumi surgelati: valgono le stesse disposizioni già indicate nel punto "verdure surgelate". Saranno forniti: fagioli, fagiolini "medi", piselli "fini", legumi misti.
- Frutta fresca:

calibratura in linea di massima

- 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance;
- 60 - 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;

varietà da alternare per genere di frutta:

- mele: almeno golden, delicious, stark;
- pere: williams, abate, kaiser, conferance;
- uva: bianca e nera;
- pesche: a pasta gialla e bianca;

succosità degli agrumi:

- arance: contenuto minimo di succo 40%;
- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%;
- macedonie, frullati e frutta cotta: preparati esclusivamente con la frutta fresca di cui al punto precedente ad eccezione delle prugne.

tabella n° 1

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI VERDURE	
GENNAIO	Aglio, biette, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
FEBBRAIO	Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano rapa, sedano, spinaci, verze, zucche
MARZO	Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche
APRILE	Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, insalate, patate, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucchine, zucche
MAGGIO	Aglio, asparagi, bietola da costa, carciofi, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, piselli, pomodori, ravanelli, sedano, spinaci, zucche, zucchine
GIUGNO	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine.
LUGLIO	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, zucche, zucchine.
AGOSTO	Aglio, carote, cavoli cappucci, cetrioli, cipolle, fagioli, funghi freschi, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, zucche, zucchine.
SETTEMBRE	Aglio, carote, cavoli cappucci, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, ravanelli, sedano, verze, zucche, zucchine.
OTTOBRE	Aglio, bietola da costa, carote, cavolfiori, cavoli cappucci, cicoria, cipolle, finocchi, insalate, patate, pomodori, porri, sedano, spinaci, verze, zucche, zucchine.
NOVEMBRE	Aglio, bietola da costa, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cicoria, cipolle, finocchi, funghi freschi, insalate, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche.
DICEMBRE	Aglio, bietola da costa, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolino di Bruxelles, cavolo broccolo, cicoria, cipolle, finocchi, patate, porri, sedano, spinaci, verze, zucche.

tabella n. 2

CALENDARIO DELLA STAGIONALITÀ DELLE FORNITURE DI FRUTTA	
GENNAIO	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
FEBBRAIO	arance, banane, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi.
MARZO	arance, banane, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.
APRILE	arance, banane, kiwi, kiwi, limoni, mele, pompelmi.
MAGGIO	banane, ciliegie, fragole, limoni, mele.
GIUGNO	albicocche, banane, ciliege, fragole, limoni, mele, meloni, pesche, prugne.
LUGLIO	albicocche, angurie, banane, ciliegie, fichi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes.
AGOSTO	albicocche, angurie, banane, fichi, lamponi, limoni, mele, meloni, mirtilli, more, pere, pesche, prugne, ribes, uva da tavola.
SETTEMBRE	banane, fichi, limoni, mele, melograno, more, pere, susine, uva da tavola.

OTTOBRE	arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mele, pere, uva da tavola.
NOVEMBRE	arance, banane, cachi, castagne, clementine, kiwi, limoni, mandaranci, mele, pere, pompelmi.
DICEMBRE	arance, banane, cachi, clementine, kiwi, limoni, mandarini, mele, pere, pompelmi.

UOVA

- Uova di gallina fresche: prodotte da animali allevati a terra, di categoria A extra, categoria di peso "medio" di produzione nazionale o comunitaria, in confezioni originali; la consegna deve avvenire entro 3 giorni alla data di confezionamento ed il consumo entro i 10 giorni successivi alla consegna.
- Ovoprodotto: misto d'uovo di gallina liquido pastorizzato refrigerato, in confezioni originali; la data di scadenza deve essere posteriore di almeno 10 giorni rispetto alla data di consegna.

CARNI FRESCHE

Le carni dovranno riportare l'etichettatura secondo quanto previsto dal Reg. CEE 1760/2000, numero di marca auricolare e la dicitura: macellato in... sezionato in..., paese di nascita..., paese di ingrasso.... Relativamente alle voci dell'etichettatura: dovrà essere indicato "Italia" quale Stato in cui ha avuto luogo l'ingrasso; Stato in cui ha avuto luogo la macellazione. Inoltre dovranno presentare in ogni parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. Nel caso di confezionamento sottovuoto le carni dovranno possedere i requisiti merceologici previsti per le carni non confezionate. Il colore deve virare entro 30 minuti dall'apertura della confezione alla pigmentazione specifica della specie, odore tipico del prodotto fresco, assenza di odori e sapori estranei, di ecchimosi, coaguli sanguigni, peli e/o penne. Il liquido di trasudazione di colore rosa presente nelle confezioni sottovuoto non deve superare il 2% del peso netto dei prodotti.

I tagli devono essere confezionati dopo un'accurata rifilatura in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 7%. Per scarto si intende il tessuto adiposo e connettivale di copertura ed il liquido di trasudazione. L'involucro deve essere ben aderente alla carne. La merce consegnata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore a 15 giorni. L'etichettatura conforme alle norme vigenti.

- Carni bovine: fresche, refrigerate: devono provenire da capi bovini giovani di età massima di 18 mesi, classificati per la conformazione con la lettera "U" (ottima = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (buona = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono) e con "stato di ingrassamento 2" (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo la classificazione CEE. Le carni devono essere pulite, esenti da ogni elemento estraneo visibile, da sporcizia o da sangue, prive di odori e sapori ati-

pici, prima e dopo la cottura, prive di ossa rotte sporgenti, prive di coaguli ed ecchimosi. Le carni consegnate devono provenire dai seguenti tagli anatomici:

- fesa, sottofesa e noce di vitellone per bistecche, cotolette;
 - noce, muscoli di spalla, girello per spezzatino, arrosto;
 - spalla da destinare a macinato per hamburger o polpette;
 - biancostato, reale, spalla, punta di petto per macinato per ragù;
 - girello, per bistecche alla pizzaiola.
- Carni suine: fresche, refrigerate: devono presentare, per quanto applicabili, i requisiti delle carni bovine, ed inoltre presentare tutte le caratteristiche di freschezza: colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa. I tagli devono essere privi di grasso di copertura, presentare requisiti di igienicità e toelettatura, con un rapporto muscolo/grasso rappresentato da una normale marezzatura. I tagli anatomici sono: carré, bracirole, lonza, polpa di coscia. Se confezionate sottovuoto dovranno rispettare i requisiti descritti nella parte generale.
 - Carni avicunicole: fresche, refrigerate di classe A, con integrazione all'etichetta secondo quanto richiesto dall'ordinanza ministeriale 26.08.2005, prive di odori e sapori anomali, di grumi di sangue, esenti da fratture e da tagli, la pelle deve essere completamente spiumata. Saranno forniti: busti di pollo eviscerati, petti e cosce di pollo, fesa di tacchino.

PRODOTTI A BASE DI CARNE

Confezionati sottovuoto interi, gli stessi devono riportare le indicazioni previste dalla normativa in materia. Relativamente ai salumi per i quali è richiesta la stagionatura, farà fede il contrassegno metallico individuante la data di produzione. Per i prodotti sottoelencati a denominazione di origine protetta D.O.P. e quelli ad indicazione geografica protetta I.G.P. dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

- Prosciutto crudo di San Daniele del Friuli D.O.P..
- Prosciutto cotto: preparato esclusivamente da coscia pressata, confezionata sottovuoto senza aggiunta di polifosfati, proteine o altri derivati del latte, dovrà avere pezzatura media di 6-8 kg, presentarsi compatto alla pressione. Privo di: spazi vuoti (bolle), liquido percolato nella confezione, parti cartilaginose, eccessive parti connettivali e grasso interstiziale, macchie, picchiettature, indici di emorragie muscolari dovute all'abbattimento, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti o comunque qualsiasi altra alterazione di sapore, odore e colore.
- Bresaola della Valtellina I.G.P.: confezionata sottovuoto prodotta con muscoli di bovino adulto di allevamento nazionale, con un minimo di stagionatura di 45 giorni.

- Pancetta: confezionata sottovuoto, stesa, con stagionatura di almeno 2 mesi, contenuto di grassi non superiore al 30%.
- Speck dell'Alto Adige I.G.P.: confezionato sottovuoto, con stagionatura di almeno 3 mesi, esente da difetti, di sapore gradevole e drogato in giusta misura.
- Coppa: nostrana stagionata, colore rosato scuro, sapore dolce, di peso non inferiore a kg. 1,5, stagionatura minima 70 giorni.

PRODOTTI ITTICI

In occasione di particolari festività si utilizzeranno prodotti freschi, nelle altre giornate previste dal menù verranno impiegati i prodotti surgelati.

I prodotti surgelati dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto e forma paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, formazione di cristalli di ghiaccio per ricongelamento, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. La glassatura monostratificata non dovrà superare il 20 %.

Saranno forniti:

- Filetti surgelati o freschi, perfettamente deliscati, in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati di: nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, mustella, salmone, dentice, persico.
- Tranci surgelati, in confezioni originali di: pesce spada, tonno, cernia, salmone.
- Molluschi surgelati in confezioni originali di: seppie, calamari.
- Tonno in olio di oliva: composto da pezzi interi, senza frammenti, con carne di colore chiaro.

OLI E GRASSI

- Olio extra – vergine di oliva: di provenienza nazionale, da impiegare a “crudo” per il condimento delle verdure e a fine cottura.
- Burro: pastorizzato, fresco, anche in confezioni mono – porzione.
- Olio di semi di arachide: da impiegare esclusivamente per le cotture.

LATTE, FORMAGGI E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Per i prodotti sottoelencati a denominazione di origine protetta D.O.P. e quelli ad indicazione geografica protetta I.G.P. dovranno essere rispettate le caratteristiche merceologiche dettate dalla legge e dai disciplinari di produzione approvati da specifiche norme.

- Latte: latte di alta qualità pastorizzato intero,

- Yogurt di latte intero: in confezioni monodose da 125 g.,
- Yogurt alla frutta ingredienti: yogurt intero, zucchero, polpa di frutta in confezioni monodose da 125 grammi.
- Formaggi: crescenza, latteria (prodotto tradizionale D.M. 18.07.2000) - stagionatura minima 30 giorni, mozzarella vaccina, gorgonzola, stracchino, italico – stagionatura minima 20 giorni, formaggi freschi monodose con fermenti vivi e fiocchi di latte esenti da additivi, asiago D.O.P. - stagionatura minima 40/60 giorni, grana padano D.O.P. stagionatura minima 18 mesi, parmigiano reggiano D.O.P., fontina D.O.P., montasio D.O.P. stagionatura minima 60 giorni, provolone valpadana D.O.P., pecorino romano D.O.P., taleggio D.O.P., toma piemontese D.O.P., quarti-rolò lombardo D.O.P..
- Panna di latte vaccino fresca e U.H.T..
- Ricotta: da siero di latte vaccino.
- Mascarpone.

VARIE

- Aceto di vino e di mele.
- Acqua oligominerale naturale non addizionata di anidride carbonica.
- Alimenti dietetici come previsto dal D. lsg. 111/92 ed integrazioni (per gli ospiti con prescrizione medica): prodotti da forno e paste alimentari senza glutine e/o aproteici, latte di soia e di riso, yogurt di soia, budini di riso, biscotti e pasta alimentare tipo prima infanzia, fruttosio e/o dolcificanti (da usarsi esclusivamente per diabetici), addensanti e acqua gelificata (per disfagici), ecc..
- Budini alla vaniglia, cacao in confezioni monodose da 125 gr..
- Cacao in polvere.
- Caffè.
- Erbe aromatiche fresche e secche: origano, alloro, prezzemolo, maggiorana, timo, salvia, semi di finocchio, basilico, rosmarino, ecc..
- Erbe e frutta per infusi: karkadè, tiglio, camomilla, menta, frutti di bosco, ecc..
- Frutta oleosa: noci, noccioline, mandorle, pinoli, ecc..
- Frutta secca: fichi, prugne, albicocche ecc. esenti da conservanti.
- Gelati industriali alle creme e alla frutta in confezioni monodose.
- Marmellata e/o confettura di frutta “extra” – minimo 45% di polpa di frutta, privi di edulcoranti in monoporzioni da 25 gr..
- Miele: vergine italiano di qualità di unico fiore.
- Müsli: con fiocchi e frutta secca misti.
- Nettari di frutta: pesca, albicocca, pera.
- Olive verdi e nere in salamoia.
- Orzo tostato macinato o solubile.
- Passata di pomodori (unici ingredienti: pomodori, sale).
- Pomodori pelati tipo “S. Marzano”, in scatola, di qualità superiore.
- Preparati per budini alla vaniglia, cacao.
- Preparato per brodo a base di estratti vegetali e lieviti senza glutammato monosodico e senza estratti di origine animale.
- Sale marino integrale grosso e fine: senza additivi e anti-agglomeranti.

- Sott'olio: melanzane, peperoni.
- Sottaceti: cetriolini, cipolline.
- Spezie.
- Spremute di arancia pastorizzate.
- Succhi di frutta al 100%: mela, arancia, pompelmo, ananas.
- Tè e tè deinato in filtri o sfuso.
- Zucchero.

Dalla data di consegna delle derrate alla data del loro consumo non dovrà decorrere un numero di giorni inferiore rispetto ai termini di scadenza / termini minimi di conservazione indicati nella tabella “ Piano di approvvigionamento” sottostante.

tabella n. 3

PIANO DI APPROVVIGIONAMENTO	
Vita commerciale residua dei prodotti al momento della fornitura	
Burro	30 giorni dalla data di consegna
Carni avicole	15 giorni dalla data di consegna
Carni bovine	15 giorni dalla data di consegna
Carni suine	15 giorni dalla data di consegna
Conservas di pomodori pelati	4 anni dalla consegna
Formaggi freschi	15 giorni dalla data di consegna consumati non oltre 5 giorni dalla data di scadenza
Frutta fresca	Consegna bisettimanale per: albicocche, banane, ciliegie, fragole, pesche Consegna settimanale per: mele, pere, agrumi
Gelati	90 giorni dalla data di consegna
Gnocchi di patate freschi	15 giorni dalla data di consegna
Latte	3 giorni dalla data di consegna
Olii	12 mesi dalla data di consegna
Ortaggi surgelati	un anno dalla consegna
Pasta, altri cereali, sfarinati	Evitare stoccaggi > di 45 giorni
Paste alimentari ripiene fresche	15 giorni dalla data di consegna
Prodotti da forno	Evitare stoccaggi > di 45 giorni
Prodotti ittici congelati/surgelati	90 giorni dalla data di consegna
Prosciutto cotto	60 giorni dalla consegna
Riso	un anno dalla data di consegna
Uova fresche	3 giorni dalla data di confezionamento; Il consumo entro 10 giorni dalla scadenza
Ovoprodotto pastorizzato	10 giorni dalla consegna
Yogurt	15 giorni dalla data di consegna

Fonte: Dipartimento di prevenzione – Servizio Igiene degli Alimenti e Nutrizione dell’A.S.S. n. 1 Triestina

CRITERI DI OSSERVAZIONE DELLE MATERIE PRIME

Si riportano di seguito alcuni criteri utili per valutare la qualità delle derrate alimentari fornite, che saranno utilizzati nell'espletamento delle operazioni di controllo. Si ricorda che la data di scadenza ed il termine minimo di conservazione dei prodotti confezionati vanno sempre verificate e che le confezioni devono essere integre per tanto questi elementi non vengono inseriti nello schema.

ALIMENTO	
PARAMETRI DA CONTROLLARE	OSSERVAZIONI
PANE	
Forma	Deve essere caratteristica del tipo di pane eventualmente richiesto e comunque regolare
Colore e consistenza della crosta	Non deve presentare carbonizzazione, né colore pallido da alimento poco cotto, deve essere croccante non troppo secca né gommosa
Consistenza della mollica	Morbido ma non coloso, elastica e ben aderente alla crosta
Aspetto	Gradevole e di prodotto ben cotto, uniforme ad essiccazione perfetta, assenza di punteggiatura bianca e/o nera e di corpi estranei.
Volume	Ben sviluppato e non appiattito.
Aspetto in sezione	Se è pane soffiato deve essere presente una zona vuota centrale, per tutti gli altri deve essere presente una alveolatura tenera, leggera ed omogenea.
Comportamento al taglio o alla rottura con le mani	La crosta deve sbriciolarsi leggermente senza staccarsi dalla mollica, non deve spezzarsi in grossi pezzi.
Aroma e gusto	Il gusto deve essere aromatico, non deve presentare un sapore di rafferma, rancido, muffa o di farina.
Pressione alle dita	Resistente alla frattura.
PASTA	
Frattura	Vitrea.
PASTE FRESCHE CON RIPIENO	
Colore della pasta	Legato alla quantità delle uova
Aspetto	Pezzi rotti o aperti max 3%
	Assenza totale di parassiti, se presenti non è sufficiente setacciare la farina ma va scortata. Si manifestano soprattutto nella stagione estiva
FARINE	
Tipologia merceologica	Corrispondente a quella riportata nella etichetta
Confezione	Integra
Farinosità sul fondo della confezione	Assente o ridotta, l'eccesso può essere indice di sofisticazione (gesso o caolino).
Colore	Brillante chiaro, la colorazione lievemente più scura è dovuta a diversi gradi di raffinazione.
RISO	
Odore	Tipico, senza odore di muffa
Aspetto	Assenza di chicchi rossi, verdi immaturi, neri o vuoti, di corpi estranei o impurità, parti segmentarie, muffe, ragnatele, chicchi fessurati o rotti, traslucidi o cristallini, brillanti e lucidi, grani di varietà o categorie diverse

ALIMENTO	
PARAMETRI DA CONTROLLARE	OSSERVAZIONI
Presenza di chicchi con punti bianchi	Indice di maturazione irregolare
Pezzatura	Deve essere omogenea
VEGETALI FRESCHI	
Aspetto	Non devono essere presenti: annerimenti, marciumi, danni da grandine, raggrinzimenti, ammaccature, muffe, parassiti, antiparassitari, acque sulla superficie, avanzato stadio di fioritura o germogliazioni, infiorescenze spezzate, inverdimenti o ingiallimenti anomali, terriccio
Consistenza	Non deve essere fradicia, disidratata, troppo soda e legnosa, troppo molle, appassita
Peso della tara	Il peso riportato sulle cassette è spesso inferiore a quello reale
Presenza di acqua	Viene utilizzata per mantenere la freschezza ma anche per aumentare il peso
Varietà merceologico	Ad esempio tra piselli medi e fini o tra fagiolini fini e medio-fini, varia il prezzo
VEGETALI SURGELATI	
Presenza di corpi estranei	Scarsa cura nel confezionamento
Confezione integra	Assenza di brina o di grumi di ghiaccio
Aspetto	Non devono essere presenti: annerimenti, marciumi, danni da grandine, raggrinzimenti, ammaccature, muffe, parassiti, antiparassitari, acque sulla superficie, terriccio
FRUTTA	
Consistenza	La polpa deve essere soda e gustosa, non troppo molle, disidratata, appassita o fradicia
Peso della tara	Il peso riportato sulle cassette è spesso inferiore a quello reale
Calibratura (grammatura per pezzo)	L'acquisto ed il pagamento si effettuano a kg ma la distribuzione a pezzo
Presenza di acqua	Viene utilizzato per mantenere la freschezza ma anche per aumentare il peso
UOVA FRESCHE	
Categoria	E' ammessa solo quella A Extra
Guscio	Integro e pulito
Albume	Chiaro senza corpi estranei, limpido e di consistenza gelatinosa
Tuorlo	Ben trattenuto esente da corpi estranei, macchie di sangue ed odori estranei
Camera d'aria	Immobile di altezza non superiore a 6 mm
Germe	Poco sviluppato
POLLAME	
Data di confezionamento	Non è obbligatoria ma utile in quanto il pollame è facilmente deperibile
Quantità e colore del grasso	Da questo o volte è possibile dedurre l'età dell'animale
CARNI FRESCHE O SOTTO VUOTO	
Confezione	La non perfetta aderenza dell'involucro della confezione sottovuoto al prodotto, indica la presenza di microfessurazioni nella confezione

ALIMENTO	
PARAMETRI DA CONTROLLARE	OSSERVAZIONI
Presenza di liquido	La maggiore o minore quantità è legato al tempo di conservazione
Taglio anatomico	Deve corrispondere a quello indicato nell'etichetta
Data di confezionamento	Si consiglia comunque il consumo entro pochi giorni
Colorazioni	Colore scuro o verdognolo con odore persistente è indice di rischio, una patina biancastra è normale dopo 2 settimane di confezionamento
CARNE CONGELATA,SURGELATA	
Confezione (solo per surgelati)	Assenza di brina
Presenza di trasudato	Ridotto o assente
Taglio anatomico	Deve corrispondere o quello indicato nell'etichetta
Consistenza	Dopo lo scongelamento soda – elastica
Colorazioni	Parte muscolare: tipica della specie, parte grassa: bianca o rosata
Aspetto esterno	Superficie uniforme, senza colorazioni anormali o alterazioni. Le muffe sono consentite solo se tipiche del prodotto, altrimenti significano eccessiva umidità della cella frigorifera.
SALUMI INTERI	
Consistenza	Sodo, elastica e tipica del prodotto, se molle indica una stagionatura non ultimata
Aspetto al taglio	Compatto ed omogeneo, le parti magre ben aderenti alle parti grasse
Colore	La parte grassa, se di color bianco crema o giallognolo, è indice di rancidità. La parte magra deve essere uniforme, brillante, né rosso cupo, né troppo scuro o troppo pallido
Rapporto grasso / magro	Ad eccezione di alcuni tipi di salumi opportunamente sgrassati non deve essere né scarso né in eccesso in quanto denota scarsa qualità
Aroma	Per i non speziati l'aroma deve essere accentuato e gradevole; se speziati l'aromatizzazione deve essere equilibrato; comunque devono essere assenti odori estranei, di stantio, muffa e di rancido
Sapore	Gradevole, non dovrà essere insipido, acidulo, dolciastro, salato o rancido
Presenza di piombino o etichetta (nei salumi crudi)	Deve essere indicato tra l'altro il mese e l'anno di inizio stagionatura e le sigle per identificare la composizione: S=suino, B=bovino, E=equino
PESCE FRESCO	
Caratteri tipici dello stato di freschezza del pesce	Indicatori di freschezza: occhio convesso e limpido, addome teso, branchie rosse, assenza di odore, rigidità cadaverico
Contenitori utilizzati per il trasporto	Condizioni igieniche dei contenitori, dei mezzi, presenza di ghiaccio
FILETTI DI PESCE SURGELATI	
Caratteristiche generali	Assenza di: difetti di colorazione superficiale (le scottature da freddo di colore chiaro indicano difetti di lavorazione e conservazioni), pelle, spine(o presenza di una sola spina non superiore a 5mm), pinne esterne, membrane (se presenti non oltre i 3 cmq), membrane nere, grumi di sangue, parassiti
Consistenza	Dopo lo scongelamento sodo ed elastica, non molle o friabile

ALIMENTO	
PARAMETRI DA CONTROLLARE	OSSERVAZIONI
Colore muscolare	Tipico della specie
Odore	Tipico del prodotto fresco. Assenza di odore ammoniacale o estranei
Confezione integra	Assenza di brina o di grumi di ghiaccio
PESCI INTERI E SURGELATI	
Caratteristiche generali	Forma tipica della specie; lische ventrali aderenti; assenza di: schiacciature, parassiti, grumi di sangue, tagli nelle cavità addominali, resti di viscere
Consistenza	Dopo lo scongelamento soda ed elastica, integra, senza lacerazioni
Colore della pelle	Tipico della specie
Odore	Tipico del prodotto fresco
Confezione integra	Assenza di brina o di grumi di ghiaccio
Aspetto	Limpido, non torbido o velato o con impurità in sospensione. La formazione di sospensioni causate da basse temperature non incide sulla qualità
OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA	
Colore	Verde oliva. Le colorazioni giallo oro, aranciato o verde oro sono spesso attribuibili a sofisticazioni
Densità	Non deve essere elevata o troppo fluida
Aroma	Intenso di oliva, non devono essere presenti aromi indesiderati non tipici del prodotto quali: di morchia, stantio, metallico, di muffa, rancido, acidulo, di mandorlato, amarognolo
Sapore	Gradevole, pieno e della giusta acidità. Se troppo acido acquista un sapore leggermente piccante
LATTE FRESCO E UHT	
Confezione	Perfettamente integra, le confezioni eventualmente danneggiate non vanno utilizzate
BURRO	
Colorazione	Se giallo intenso indica esposizione diretta alla luce
Confezione	Perfettamente integra per assicurare la protezione dalla luce e dall'aria
YOGURT	
Confezione	Deve essere perfettamente integra, se danneggiata deve essere scartata, se bombata indica la probabile presenza di muffe
FORMAGGI	
Forma	Regolare ed omogenea
Denominazione di vendita	Esistono in commercio nomi che traggono in inganno o di fantasia
Aspetto esterno	Deve essere caratteristico del prodotto. In caso di formaggi a denominazione tipica o d'origine deve essere presente il marchio
Crosta	La superficie dei formaggi a pasta filata (mozzarella) non deve essere ruvida o rugosa; quella dei formaggi a pasta molle (crescenza) non deve essere appiccicosa o ingiallita o presentare siero in superficie. Nei Formaggi con crosta questa deve avere spessore regolare, non deve presentarsi eccessivamente soffice o spessa
Sezione	Non deve presentare un aspetto pastoso atipico, gessoso, gommoso, sfaldato

ALIMENTO	
PARAMETRI DA CONTROLLARE	OSSERVAZIONI
Occhiatura	L'occhiatura da occhi grandi e non omogeneamente distribuito è richiesta nell'emmental, non deve essere presente in altri tipi di formaggi
Stagionatura	Portata a termine per quelli stagionati
Data di scadenza	obbligatoria solo per i formaggi facilmente deperibili e per quelli confezionati, mentre è facoltativa per quelli avvolti in involucro protettivo
SCATOLAME	
Integrità delle confezioni	Le confezioni di banda stagnata una volta aperte non sono più adatte alla conservazione e il contenuto va travasato. Devono essere assenti bombature, ruggine e scrostature poiché possono compromettere la tenuta dell'imballo
Etichettatura	Deve essere indicato il peso del prodotto sgocciolato
ACQUE MINERALI	
Aspetto	E' sempre opportuno muovere le bottiglie di acqua per verificare la presenza di corpi sul fondo