

## **Indicazioni per la scelta dei prodotti destinati al pasto standard nell'ambito della ristorazione scolastica**

Il presente documento è una proposta di requisiti igienico sanitari e merceologici / livelli standard di "qualità" / clausole correlate ad aspetti di igiene e di qualità nutrizionale dei principali prodotti destinati alla produzione del pasto nella ristorazione scolastica da valutarsi a cura dell'Ente Responsabile in relazione alle specifiche del servizio ed agli obiettivi di qualità dello stesso.

Per ogni tipo merceologico di prodotto considerato oggetto di fornitura, si possono individuare due livelli di specificazioni qualitative:

- 1) il livello delle prescrizioni di legge;
- 2) il livello delle richieste contrattualizzate.

Il primo contiene elementi minimali ed obbligatori anche al di fuori del testo del capitolato per la fornitura delle materie prime, tanto che il loro rispetto si può intendere implicito e doveroso in virtù della semplice offerta di prestazione del servizio di mensa. Il secondo introduce elementi discrezionali, ritenuti però indispensabili dal Responsabile, per garantire alla propria utenza un servizio caratterizzato da un contenuto nutrizionale, bromatologico ed igienico costante e il più prossimo possibile ad un ottimale rapporto costo/beneficio. Risulta quindi importante nel capitolato delle materie prime, richiamare le caratteristiche organolettiche che assumono particolare rilevanza per la definizione del grado di qualità e di freschezza; per una più esauriente e completa descrizione si farà riferimento alla legislazione merceologica specifica laddove citi espressamente le caratteristiche relative alle diverse tipologie e classi. Nell'ottica di un progressivo sviluppo dei requisiti di palatabilità del piatto, il Responsabile potrà dettagliare le eventuali caratteristiche aggiuntive ad integrazione degli indicatori di qualità definiti dalla griglia merceologica di base. Al capitolato delle materie prime non si richiede necessariamente di esaurire nel dettaglio tutto il novero delle tipologie alimentari, ma di proporre un modello che risolva in modo esaustivo le criticità legate ai programmi dietetici adottati, aderendo al contesto operativo.

Ogni prodotto fornito, in confezioni originali e regolarmente etichettato, anche se non specificamente dettagliato nel presente documento, dovrà:

- ✓ rispondere ai requisiti previsti dalle leggi vigenti in ordine a produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto che si intendono tutte richiamate;
- ✓ possedere le caratteristiche proprie del prodotto di prima qualità.

Ai fini di un corretto controllo e monitoraggio del servizio offerto, le caratteristiche richieste in merito ai diversi aspetti dei prodotti saranno confermati e attestati dalle schede tecniche del prodotto stesso. Si raccomanda, quindi, di utilizzare fornitori che possano certificare la qualità dei prodotti e dimostrare l'adozione di sistemi di assicurazione della qualità e di regole di buona pratica di produzione.

Fermo restando il divieto di commercializzazione di prodotti già scaduti, è importante che, in fase di approvvigionamento, i prodotti abbiano una vita residua dal termine minimo di conservazione (TMC) non inferiore ai 2/3 della shelf-life.

Il termine minimo di conservazione non dovrà essere superato né in fase di approvvigionamento né in fase somministrazione.

Le modalità di approvvigionamento delle materie prime deperibili saranno definite in modo tale da garantire il mantenimento fino al consumo dei requisiti di freschezza (es. fornitura bi o trisettimanale degli ortofruticoli). Si raccomanda, pertanto, di definire un piano di approvvigionamenti in base al menù settimanale.

E' fatto assoluto divieto di fornire, rispettivamente, pane congelato, alimenti già congelati e successivamente scongelati o di congelare in loco pane, altre materie prime acquistate fresche, alimenti già scongelati.

Si ritiene inoltre fondamentale che il Fornitore documenti di avere previsto procedure di autocontrollo igienico in conformità con la legislazione vigente, nell'ambito delle quali si inserisca un programma di verifiche analitiche sulle derrate alimentari oggetto della fornitura.

L'Amministrazione Comunale / Scuola Privata potrà richiedere tale documentazione in sede di appalto, ed altresì prevedere l'acquisizione periodica della documentazione relativa agli accertamenti analitici effettuati sulle forniture oggetto dell'appalto.

Per esigenze particolari (es. regimi dietetici individuali), al di là delle seguenti indicazioni, il Responsabile del servizio valuterà l'eventuale inserimento di prodotti con caratteristiche ad hoc in funzione delle specifiche necessità (es. prodotti aglutinati, prosciutto cotto privo di caseinati e lattosio, ecc.).

Nel caso di utilizzo di prodotti biologici (certificati dalle strutture ufficiali a ciò preposte), si raccomanda, per un attento monitoraggio della qualità delle forniture, di prevedere:

- l'inserimento all'interno delle clausole del capitolato d'appalto di verifiche analitiche periodiche a cura della Ditta sulle forniture oggetto dell'appalto, con effettuazione di analisi presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) di cui l'Amministrazione Comunale / Scuola Privata potrà richiedere la trasmissione periodica;
- controlli analitici presso laboratori accreditati per la metodica specifica (ricerca di residui di prodotti fitosanitari) a cura dell'Amministrazione Comunale / Scuola Privata.

In ogni caso si ritiene necessario richiamare nel capitolato la necessità che le derrate con requisito biologico debbano presentare caratteristiche di prima qualità anche in relazione agli altri parametri merceologici di rilievo per la qualità del servizio (es. per la pasta: tempi di cottura, resa, qualità organolettica). Il Responsabile del servizio di ristorazione valuterà in relazione agli obiettivi predefiniti ed alle risorse investite come orientare il proprio percorso di miglioramento della qualità del servizio modulando ad hoc le scelte qualitative e quantitative caratterizzate dal requisito di biologicità anche attraverso una opportuna valutazione dei consumi.

## **ASPETTI MERCEOLOGICI**

### **PANE**

Si richiede conformità alla legge 580 /67 e successive modificazioni.

Il pane fornito deve:

- ✓ essere fresco, completamente cotto e confezionato singolarmente;
  - ✓ essere prodotto nei tipi:
    - pane di tipo 0, o 00;
    - pane di tipo integrale;
    - pane preparato con farina di soia miscelata a sfarinati di grano tenero;
- con l'utilizzo dei seguenti sfarinati di grano e/o farine alimentari:
- farina di grano tenero di tipo 0, o 00;
  - farina di grano tenero integrale;
  - farina di soia.

Il pane speciale per aggiunta di grassi deve contenere esclusivamente oli di oliva nei tipi e limiti consentiti.

Non è consentito la fornitura di pane non completamente cotto o di pane in origine non completamente cotto nonché di pane surgelato cotto o non completamente cotto.

Deve essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura, di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta; la crosta deve essere dorata e croccante; alla rottura con le mani deve sbriciolarsi leggermente ma essere ben aderente alla mollica.

Deve inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori; con assenza di gusto e retrogusto eccessivo e cioè lievito di birra, rancido, farina cruda, muffa.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura.

Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

### **PANE GRATTUGIATO**

Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche del tipo "0" e "00". Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, in materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità. Il prodotto non dovrà inoltre presentare sapori o odori anomali.

### **CRACKERS, GRISSINI, FETTE BISCOTTATE**

Dovranno:

- ✓ essere preconfezionati eventualmente in monoporzione;
- ✓ essere preparati con sfarinati di cereali, anche integrali, con eventuali aggiunte di oli o grassi alimentari di origine vegetale preferibilmente senza additivi alimentari.

### **PASTA**

Dovrà essere di semola di grano duro e/o integrale, o pasta secca all'uovo, conformi alla legge 580/67 e successive modificazioni, in confezioni originali.

La pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali:

- ✓ presenza di macchie bianche e nere;
- ✓ spezzature o tagli.

Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe, agenti infestanti.

La definizione delle modalità e dei tempi di stoccaggio è fondamentale ai fini del mantenimento dell'integrità del prodotto.

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

- 1) tempo di cottura;
- 2) resa (aumento di peso con la cottura).

Viene richiesta la fornitura di una vasta gamma di forme di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

Le qualità organolettiche della pasta cotta devono essere mantenute per un tempo non inferiore a 20 minuti.

## **GNOCCHI PRECONFEZIONATI**

Di patate o di semola di patate (con quantitativo minimo di patate del 60%); la percentuale dei diversi ingredienti deve garantire al termine delle operazioni di cottura il mantenimento della forma originale: gli gnocchi non dovranno disfarsi, né diventare collosi, né presentare retrogusto acido-amaro.

Il prodotto deve essere fresco, preconfezionato sottovuoto o in atmosfera protettiva (da conservarsi in frigorifero), o surgelato.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Il prodotto dovrà essere in confezioni originali.

## **PASTE ALIMENTARI FRESCHE CON O SENZA RIPIENO**

Le paste alimentari fresche con o senza ripieno devono:

- ✓ essere poste in confezioni originali, sottovuoto o in atmosfera protettiva, e conservate in frigorifero;
- ✓ essere prodotte nei seguenti tipi:
  - pasta fresca con ripieno di verdure, prodotti ortofrutticoli o loro derivati e prodotti lattiero-caseari;
  - pasta fresca con ripieno di carne rispondente ai requisiti sotto specificati per le carni macinate e preparazioni di carne.

In funzione del mantenimento dei requisiti di freschezza, è importante definire i tempi di approvvigionamento e stoccaggio e la vita residua del prodotto alla consegna.

I prodotti richiesti devono essere preferibilmente esenti da additivi e comunque privi di coloranti e conservanti, dovranno avere aspetto omogeneo, odore tipico e colore caratteristico.

Dopo la cottura i prodotti devono presentare un aspetto consistente con pasta soda ed elastica.

Il ripieno deve essere compatto ma non gommoso, di aspetto e sapore caratteristico, aromaticamente bilanciato con assenza di retrogusto.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso. Nelle confezioni saranno tollerati pezzi rotti, aperti nella misura del 3%.

### **TORTELLINI-RAVIOLINI DI CARNE**

- ✓ La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 30%.
- ✓ Il ripieno deve essere composto di norma dai seguenti ingredienti in ordine decrescente di peso: carni bovine, carni suine, formaggio (esclusi formaggi fusi), pangrattato, verdure fresche o surgelate.

### **TORTELLONI DI MAGRO / DI VERDURA**

- ✓ La percentuale di ripieno non dovrà essere inferiore al 40%.
- ✓ Il ripieno deve essere privo di polifosfati e composto indicativamente da: ricotta 50%, spinaci/verdure fresche o surgelate 20%, pangrattato, formaggio 10% (escluso formaggi fusi).

## **RISO**

Il riso deve avere le seguenti caratteristiche:

- ✓ essere in confezioni originali;
- ✓ essere dell'ultimo raccolto;
- ✓ essere ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, privo di odore di muffa;
- ✓ non contenere oltre i limiti di legge grani striati di rosso, rotti, vaiolati, corpi estranei, impurità varie.

Il prodotto dovrà essere mantenuto nelle confezioni originali conformi alla vigente normativa e conservato in luogo idoneo, fresco e asciutto.

E' bene prevedere la fornitura di più qualità anche in relazione alle diverse preparazioni gastronomiche (es: minestre, risotti, insalate di riso):

- ✓ fino con trattamento parboiled nella varietà Ribe;
- ✓ superfino nelle varietà Arborio o Baldo o Roma o Carnaroli.

## **FARINE**

### **FARINA DI FRUMENTO**

Di grano tenero di tipo "0" o "00", rispondente ai requisiti di legge 580/67 e successive modificazioni.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve.

Le confezioni da 1 Kg devono riportare tutte le indicazioni previste dalla normativa vigente.

### **FARINA DI MAIS**

Bramata oro per polenta, in confezioni originali, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La farina non deve contenere parassiti e sostanze estranee che ne alterino sapore; non deve avere odori ed essere invasa da crittogame.

## **PASTA LIEVITATA**

La pasta lievitata per la preparazione di pizza deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, olio extra vergine di oliva o di oliva. Tutti gli ingredienti dovranno essere chiaramente indicati nella documentazione commerciale di accompagnamento.

## **PRODOTTI DOLCIARI**

I prodotti da forno confezionati devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", conformi alla normativa vigente, esenti da coloranti.

Devono essere in confezione monodose sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.

## **CARNI**

Il prodotto fresco assume valenza di significativo interesse nell'incremento della qualità dei pasti. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre prediletto il prodotto fresco. In sede di appalto costituirà requisito fondamentale la descrizione delle procedure che la ditta porrà in atto nello scongelamento delle carni, a garanzia della sicurezza e delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

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

### CARNE BOVINA, SUINA ED EQUINA

Le carni fresche o congelate di bovino e/o suino e/o equino devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere già disossate e confezionate sottovuoto in tagli anatomici pronti per l'uso;
- ✓ riportare in etichetta le informazioni previste dalla normativa nazionale vigente in materia;
- ✓ riportare nella scheda tecnica di prodotto le caratteristiche tecniche dei tagli sottovuoto (peso, 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 e i -15°C per le carni congelate;
- ✓ essere prive di odori e colori anomali;
- ✓ nelle confezioni sottovuoto il liquido in eccesso non deve essere superiore all'1%;
- ✓ nelle carni congelate non devono essere presenti bruciature da freddo.

I requisiti delle pezzature e le conformazioni dovranno essere dettagliate in sede di appalto.

**Le carni di bovino adulto** (vitellone) devono:

- ✓ riportare in etichetta quanto previsto dal Regolamento CE n. 1760/2000, dal Regolamento CE n. 1825/2000, dal D.M. 30/08/2000 e successive modificazioni;
- ✓ provenire da carcasse appartenenti alle seguenti classi secondo la classificazione commerciale di cui al Reg. CE n. 1183/06, L. n.213/97, D.M. 298/98, Circolare Mipaf n. 5/99:
  - categoria: carcasse di giovani animali maschi non castrati di età inferiore a 2 anni;
  - E (Eccellente = tutti i profili da convessi a superconvessi; sviluppo muscolare eccezionale) oppure U (OTTIMA = profili nell'insieme convessi; sviluppo muscolare abbondante), oppure R (BUONA = profili nell'insieme rettilinei; sviluppo muscolare buono);
  - stato di ingrassamento: 2 (Scarso: Sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti)

I diversi tagli richiesti dovranno essere forniti accuratamente rifilati, mondati da grasso e dal connettivo di copertura, pronti al taglio.

**Le carni di vitello** devono possedere i seguenti requisiti:

- ✓ provenire da bovini maschi e femmine di età inferiore a otto mesi;
- ✓ muscolatura di colore bianco-rosato con consistenza soda a grana fine;
- ✓ grasso di copertura distribuito uniformemente, di consistenza compatta e di colore bianco-latte.

**Le lonze** devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formata dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

### CARNI AVICUNICOLE

Le carni avicole devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento di macellazione e sezionamento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ essere conservate in modo che la temperatura interna non superi i +4°C per le carni refrigerate;
- ✓ essere privi di odori e colori anomali. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli.

Petti di pollo, fesa di tacchino, coniglio disossato dovranno essere confezionati sottovuoto.

### CARNI MACINATE E PREPARAZIONI DI CARNE

Fresche refrigerate in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva oppure congelate/surgelate. Devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04). Devono essere conservate in modo che la temperatura interna non superi +2 °C per le carni macinate e le preparazioni a base di carne macinata refrigerata, +4 °C per le altre preparazioni di carne e -18 °C per le preparazioni di carni congelate/surgelate.

Le carni macinate devono rispettare i criteri microbiologici di sicurezza alimentare previsti dal Reg. CE 2073/05.

**La macinatura di tutti i tipi di carne, se effettuata in loco, dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.**

## **PROSCIUTTO COTTO**

Deve:

- ✓ essere di produzione nazionale, di qualità scelta o alta secondo D.M. 21 settembre 2005;
- ✓ essere ricavato da cosce pressate private del geretto in conformità al Reg. CE 853/04;
- ✓ essere proveniente da suini di allevamento comunitario;
- ✓ presentarsi compatto alla pressione, privo di macchie, rammollimenti, ingiallimenti, irrancidimenti;
- ✓ presentare una rifilatura con parziale asportazione della cotenna e del grasso di copertura, privo di parti cartilaginee o di tasche gelatinose, e non presentare iridizzazione, picchiettature o altri difetti;
- ✓ avere sapore tipico, dolce, senza aromatizzazioni spinte;
- ✓ avere lo strato lipidico ben coeso, distribuito esternamente al prosciutto a ricoprire tutta o in parte la muscolatura;
- ✓ avere il grasso, bianco e compatto, facilmente asportabile e deve esservi una limitata presenza di grasso interstiziale;
- ✓ avere la parte magra di colorito roseo, compatta, non sbriciolabile;
- ✓ prevedere, nel ciclo produttivo, una pastorizzazione dopo il confezionamento;
- ✓ al taglio la fetta deve presentarsi compatta e la tenuta della fetta deve essere ottimale;
- ✓ tra gli additivi non devono figurare i polifosfati;
- ✓ presentarsi in pezzatura media di 6-8 Kg; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali ed etichettate secondo la normativa vigente.

Il prodotto può essere eventualmente fornito affettato unicamente dal centro cottura alle sedi di somministrazione, ed in tal caso l'involucro deve essere tale da garantire la massima igienicità e l'affettatura deve avvenire in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.

Per la destinazione a diete particolari potrà essere importante prevedere varietà anche prive di caseinati e/o latte in polvere o lattosio.

## **PRODOTTI CRUDI INTERI**

I prodotti interi stagionati (prosciutto crudo e bresaola) devono:

- ✓ contenere nitrati e/o nitriti secondo buona tecnica industriale e, comunque, entro i limiti di legge;
- ✓ essere confezionati in idonei involucri che si dovranno presentare integri e muniti delle etichettature previste dalla normativa vigente. All'interno dell'involucro non deve essere presente liquido percolato in eccesso;
- ✓ se in tranci o disossati, essere confezionati sottovuoto e conservati a temperatura di refrigerazione.

### **PROSCIUTTO CRUDO**

Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce fresche ben mature di suini nazionali.

La stagionatura deve essere preferibilmente non inferiore a 16 mesi e comunque non inferiore a 12 mesi.

Se disossato, dovrà essere ben pressato e confezionato sotto vuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg; nel caso in cui sia necessario avere forniture con pezzature inferiori, le eventuali porzioni devono essere in confezioni originali etichettate secondo la normativa vigente.

Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari.

Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, e l'aroma fragrante, privo di odori sgradevoli o anomali.

È da preferire il prodotto con denominazione di origine (DOP).

### **BRESAOLA**

Deve essere prodotta con muscoli di bovini adulti, conformemente al Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05.

Il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, preferibilmente con almeno 60 giorni di stagionatura ma comunque con un minimo di 45 giorni, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso, preferibilmente di pezzatura non inferiore a 2 Kg e non superiore a 3 Kg.

Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli.

Deve possedere i requisiti del prodotto "bresaola della Valtellina" secondo il riconoscimento IGP (Indicazione Geografica Protetta).

**L'affettatura di tutti i salumi sarà prevista in tempi il più ravvicinati possibile al momento dell'utilizzo.**

## LATTE

Il latte parzialmente scremato, scremato, intero, fresco o UHT, deve:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04);
- ✓ 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 60 giorni per il latte UHT;
- ✓ il latte UHT può rimanere a temperatura ambiente fino al momento del consumo; dall'apertura della confezione deve essere mantenuto a +4°C per non più di 2 giorni.

## PRODOTTI A BASE DI LATTE

I prodotti a base di latte devono provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04).

### YOGURT

Lo yogurt deve:

- ✓ contenere fermenti lattici vivi nelle quantità previste nella normativa vigente;
- ✓ essere privo di additivi alimentari;
- ✓ essere conservato e trasportato in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esente da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe;
- ✓ nel prodotto alla frutta, la frutta deve essere in purea ben omogenea al coagulo e in pezzi o frammenti

Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g.

### BUDINI e simili:

I budini devono:

- ✓ essere prodotti con latte pastorizzato;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esenti da odori, sapori e colorazioni anomale e da muffe.

Si prevederà una fornitura di prodotto in diversi gusti quali ad esempio cacao, vaniglia, crème caramel, ecc.

Il prodotto deve essere confezionato in monoporzioni da 110-120 g.

### FORMAGGI

Devono essere perfetti sia nella composizione che nello stato di presentazione e di stagionatura.

Devono avere le seguenti qualità e caratteristiche:

- ✓ corrispondenza del prodotto alla prima qualità commerciale;
- ✓ provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte vaccino non margarinato;
- ✓ essere privi di aggiunte di sostanze grezze estranee al latte (farina, fecola, patate);
- ✓ non essere eccessivamente maturi o putrefatti o bacati da acari o insetti, né colorati all'interno o all'esterno;
- ✓ non avere crosta formata artificialmente;
- ✓ non essere trattati con materie estranee allo scopo di conferire loro l'odore o il sapore dei formaggi maturi;
- ✓ conservare anche se stagionati la morbidezza e la pastosità caratterizzanti la varietà e le specifiche dei formaggi di puro latte vaccino;
- ✓ per quanto concerne i formaggi d'origine e tipici i prodotti devono essere conformi a quanto previsto dai corrispondenti disciplinari di legge. Ai sensi del D.P.R. 22/9/1981 se il formaggio è commercializzato in parti preconfezionate, su tali parti e/o sugli involucri che le contengono deve risultare l'indicazione della denominazione d'origine.

**Non è consigliato l'utilizzo di formaggi fusi.**

### **Formaggi a media e lunga stagionatura**

Grana, parmigiano, raspadura, granone lodigiano, emmenthal, taleggio, italico, asiago, provolone dolce, caciotta, gorgonzola, brie, ecc. devono:



- ✓ 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 d'origine) e quelli riportati nella scheda tecnica;
- ✓ presentare la crosta pulita e priva di muffe in eccesso;
- ✓ essere prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine per quanto applicabili, ai sensi della norma vigente e rispondere ai requisiti richiesti dal Reg. CE 853/04.
- ✓ provenire da latte pastorizzato se con stagionatura inferiore a 60 gg.

**Grana Padano o Parmigiano Reggiano** di stagionatura 12-15 mesi. Si potrà prevedere la fornitura di prodotto grattugiato confezionato; se l'operazione di grattugiatura viene effettuata in loco questa dovrà essere estemporanea, al momento dell'utilizzo.

**Raspadura** di stagionatura di 4-6 mesi

**Granone Iodigiano** di stagionatura di 6-8 mesi

**Emmenthal:** di prima qualità, di gusto caratteristico, non piccante né amaro, di latte vaccino intero, stagionatura naturale di almeno 4 mesi, occhiatura regolare, lucido; esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%.

**Fontal:** di prima qualità, di latte intero, maturo (45 gg fuori sale), pasta compatta, senza sfoglia o porosità, di consistenza morbida e leggermente elastica, senza occhiature, paraffinato in superficie, di colore neutro, contenuto minimo di grasso non inferiore al 45%. Deve essere consegnato avvolto in carta o film plastico per alimenti e imballato in contenitori chiusi. Sulle singole confezioni e sugli imballaggi deve essere indicata la data di produzione e di confezionamento.

**Italico:** di prima qualità, maturo, pasta di consistenza morbida ed elastica, prova di occhiature di colore giallo paglierino, sapore dolce leggermente burroso e fondente, stagionatura non inferiore a 4 settimane; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 45%; umidità non superiore al 50%.

**Provolone:** di gusto caratteristico, pasta compatta priva di occhi di colore bianco, leggermente paglierino o paglierino, crosta liscia sottile; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%.

**Taleggio:** di latte vaccino intero pastorizzato, di gusto caratteristico, di sapore dolce, pasta molle; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

**Gorgonzola:** di gusto dolce o leggermente piccante, pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 48%; umidità compresa fra 45% e 55%.

**Caciotta:** deve provenire da latte pastorizzato, vaccino o di pecora; di prima qualità, di gusto dolce, pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta appena accennata di spessore massimo pari a 1 mm deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto.

**Brie:** di pasta molle, deve essere prodotto con latte vaccino pastorizzato.

#### **Formaggi freschi a brevissima stagionatura**

Mozzarella, crescenza, formaggi tipo caprini, stracchino, robiola, tomino, ecc., la ricotta, i fiocchi di latte e il primo sale devono:

- ✓ essere confezionati;
- ✓ provenire da latte pastorizzato;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore;
- ✓ per i formaggi essere prodotti a partire da latte e crema di latte (con esclusione di latte in polvere e di prodotti a base di latte).

Particolare attenzione deve essere posta alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo.

Possono anche essere utilizzati formaggi freschi monodose con fermenti vivi, purché prodotti nel rispetto delle norme vigenti.

**Mozzarella:** di provenienza nazionale, di prima scelta, a pasta filata di colore bianco priva di occhiature, di gusto delicato privo di retrogusti; contenuto minimo di grasso sulla sostanza secca non inferiore al 44%; umidità compresa tra 57-62%.

### **Formaggi grattugiati**

Devono:

- ✓ essere confezionati in atmosfera protettiva;
- ✓ essere conservati e trasportati in modo che vengano rispettate le indicazioni fornite dal produttore.

## **UOVA E OVOPRODOTTI**

Saranno utilizzate per tutte le preparazioni uova pastorizzate.

Gli ovoprodotti devono:

- ✓ provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04 e Reg. CE 2073/05);
- ✓ essere confezionati in confezioni originali;
- ✓ essere conservati in modo che la temperatura interna non superi i +4°C;
- ✓ essere esenti da odori anomali;
- ✓ essere ottenuti per sgusciatura da uova di Categoria A, pastorizzati e refrigerati.

### **UOVA PASTORIZZATE**

Le uova di gallina intere pastorizzate e refrigerate devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla vigente normativa con particolare riferimento al Reg. CE 853/04 e 854/04.

Il prodotto deve avere sapore e odore tipico delle uova fresche.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

## **PRODOTTI ITTICI**

I filetti e i tranci di pesce surgelati (platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, palombo, pesce spada, salmone, sogliola, trota, persico) provenienti da stabilimenti in possesso del riconoscimento comunitario (Reg. CE 853/04, 854/04 e 2073/05), in confezioni originali e in buono stato di conservazione, devono:

- ✓ presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- ✓ essere chiaramente identificati mediante la denominazione commerciale e scientifica;
- ✓ essere adeguatamente confezionati e imballati e riportare chiaramente in etichetta la percentuale di glassatura;
- ✓ essere esenti da corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pelle, pinne o resti di pinne, parassiti, attacchi parassitari;
- ✓ essere conservati a una temperatura non superiore ai -18°C per i prodotti surgelati o congelati.

Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/93.

Per tutti i prodotti ittici surgelati si fa riferimento al D.L.vo n. 110 del 1992 e alla voce "Surgelati" del presente documento.

Platessa, nasello, cernia, merluzzo, halibut, trota in filetti devono essere perfettamente deliscati in confezione originale, surgelati individualmente (I.Q.F.). I tranci di palombo, spada, dovranno essere surgelati/congelati, separati singolarmente, in confezioni originali.

### FILETTO DI PLATESSA

Con glassatura preferibilmente non superiore a 10% che deve essere presente e formare uno strato uniforme e continuo. L'odore deve essere gradevole e divenire apprezzabile dopo aver scaldato il pesce a una temperatura di 15-20°C.

La consistenza della carne valutata a temperatura di 15-20°C deve essere soda ed elastica.

La pezzatura sarà predefinita in funzione delle esigenze di servizio.

### PRODOTTI PANATI

Devono:

- ✓ 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.

### **Bastoncini di pesce**

Dovranno essere prodotti con tranci di merluzzo (quantità minima 60% - peso unitario 25-30 g) 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.vo n.110 del 1992, in confezioni originali intatte;
- ✓ non possono essere utilizzate confezioni destinate all'industria, e come tali non obbligatoriamente recanti le indicazioni normate dalla regolamentazione vigente sull'etichettatura dei prodotti destinati al consumatore finale;
- ✓ non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione e in tutte le fasi deve essere mantenuta la catena del freddo;
- ✓ una volta scongelato, il prodotto non potrà essere ricongelato e dovrà essere consumato entro le ventiquattrore;
- ✓ devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei, con pezzi ben separati, il più possibile omogenei per quanto riguarda il colore, la pezzatura e il grado di integrità, e senza ghiaccio sulla superficie;
- ✓ la consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato;
- ✓ gli ortaggi devono corrispondere alle caratteristiche organolettiche del prodotto fresco di buona qualità. Per piselli e fagiolini sono da preferire forniture di calibro fine o finissimo.

**La modalità di scongelamento deve essere rigorosamente quella indicata in etichetta, e comunque espressamente descritta in sede di appalto.**

Peculiare criticità riveste la definizione della vita residua del prodotto alla consegna.

## **FRUTTA E VERDURA FRESCHE DI STAGIONE**

Di stagione di prima categoria per la verdura e di categoria extra o prima per la frutta, con adeguato stato di sviluppo e di maturazione naturale, pulita, di pezzatura uniforme, esente da difetti visibili e da sapori e odori estranei. Frutta e verdura non devono essere bagnate artificialmente o presentare fenomeni di condensazione superficiale dovuti ad improvvisi sbalzi termici; devono essere turgide ed esenti da tracce di appassimento, guasti, fermentazioni, ammaccature, abrasioni, terrosità; devono risultare accuratamente mondate, pulite, esenti da parassiti. Gli ortaggi a bulbo in genere non devono presentare germogli.

L'approvvigionamento deve essere almeno bisettimanale e i requisiti di categoria devono essere ben mantenuti fino al momento del consumo.

L'imballaggio dei prodotti ortofrutticoli deve permettere la vista del prodotto. Gli imballaggi possono essere di legno o di qualunque altro materiale idoneo; devono assicurare fino al consumo la perfetta conservazione dei prodotti contenuti e devono sempre risultare puliti, asciutti e rispondenti alle esigenze igieniche. L'impiego di carta, marchi, o altro materiale recante indicazioni commerciali, deve essere realizzato con prodotti non tossici.

I prodotti da fornire devono essere di produzione nazionale o comunitaria (ad esclusione delle banane), in particolare devono:

- ✓ presentare le caratteristiche organolettiche delle varietà e delle cultivar richieste;

- ✓ essere sufficientemente sviluppati e avere un grado di maturazione sufficiente e tale da renderli adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni o altro se preventivamente richiesto;
- ✓ nel caso di utilizzo di prodotti biologici, biodinamici o dichiarati tali, dovrà essere fornita idonea documentazione, in applicazione del D.M. n. 338/1992.

Sono esclusi dalla somministrazione, in generale, gli ortaggi e le verdure che:

- ✓ abbiano subito procedimenti artificiali per ottenere una maturazione anticipata o che siano danneggiati per eccessiva conservazione;
- ✓ portino tracce visibili di appassimento, alterazioni, ammaccature, abrasioni, screpolature;
- ✓ siano attaccati da parassiti animali e vegetali, larve in attività biologica esistenti all'interno della verdura, dermatosi, incrostazioni nere, spacchi semplici o raggiati, necrosi etc.

#### Mele

Di diverse qualità: Golden-Delicious, Ozark Gold, Royal Gala, Stark Delicious, Red Delicious, Morgenduft e Starking. Devono essere sane, pulite e senza ruggine.

#### Pere

Di diverse qualità: Williams, Kaiser, Abate, Conference. Devono essere ben conservate, presentare il peduncolo e non avere polpa grumosa.

#### Arance

Di diverse qualità: Navel Late, Navelina, Tarocco, Tarocco Nocellaro, Valencia, Ovale. La provenienza solo da zone ad alta vocazione qualitativa. Devono essere sugose con un contenuto minimo di succo pari al 35%.

#### Pesche

Varietà a pasta gialla e pasta bianca e pesche noci nettarine.

#### Uva

Varietà Regina e Italia, bianca o nera.

#### Kiwi

Privi di peduncolo, con grammatura non inferiore a 100 g. Sodi ma non duri, ben formati, con polpa priva di difetti; non sono ammessi frutti doppi o multipli.

#### Mandarini e clementine

Grammatura non inferiore a 80 g; contenuto minimo in succo 33% per i mandarini e 40% per le clementine. Per le clementine è richiesta la fornitura senza semi.

#### Albicocche

Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

#### Susine

Grammatura compresa nei limiti di g 60/80.

A valore indicativo, viene di seguito riportata la rotazione per la distribuzione della frutta:

Settembre	mele, pere, banane, uva, susine
Ottobre	mele, pere, banane, uva
Novembre	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Dicembre	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Gennaio	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Febbraio	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Marzo	mele, pere, banane, arance, mandaranci, mandarini, clementine, kiwi
Aprile	mele, pere, banane, arance, kiwi
Maggio	mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine
Giugno	mele, pere, banane, albicocche, pesche, susine

Nel servire la frutta dovrà essere mantenuta una certa varietà nella scelta (es. non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta)

### Carote

Non devono essere legnose e biforcute.

Devono essere prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee.

Devono essere prevalentemente di provenienza nazionale.

### Fagiolini

Devono essere ottenuti da baccelli freschi, teneri, non giunti a completa maturazione. Devono avere consistenza carnosa, non fibrosa nè molle, con semi in fase di sviluppo precoce, odore tipico del fagiolino fresco.

### Insalate a foglia larga

Dovranno essere costituite ogni volta da più tipi tra lattuga cappuccio e romana, cicoria bianca lunga milanese, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, canasta e iceberg.

Devono avere cespi interi, turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

### Patate

Cultivar di origine U.E. (Unione Europea).

Non devono presentare tracce di verde né germogli né alterazioni né odori particolari; devono inoltre essere spazzolate.

### Pomodori

Di categoria extra per insalata; di prima categoria per cottura.

Devono essere maturi in modo omogeneo e pronti per essere consumati in 3 giorni.

Devono essere interi, sani, puliti, privi di umidità esterna, di odori e sapori estranei.

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

### Zucchine

Di peso compreso tra 100 e 200g, intere, sufficientemente sviluppate ma con semi appena accennati, tenere ma consistenti, prive di umidità esterna e di odori e sapori estranei.

## **LEGUMI SECCHI**

Fagioli in varietà diverse (borlotti, cannellini, di Spagna, ecc.), fave, ceci, lenticchie in confezioni originali. Devono essere mondati, privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente.

Verranno proceduralizzate misure atte a prevenire, nell'approvvigionamento e nella conservazione, il rischio di possibili alterazioni.

## **GELATO**

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente.

## **ACETO**

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

L'aceto di vino deve provenire dalla fermentazione acetica di vini bianchi, essere limpido, avere colore giallastro, odore etereo gradevole, sapore acido speciale senza retrogusto sgradevole.

## **GRASSI DA CONDIMENTO**

Sarà privilegiato il condimento con olio, limitando l'utilizzo del burro a poche preparazioni che prevedano espressamente in ricetta l'impiego di tale prodotto, di cui è consigliato l'uso a crudo.

### BURRO fino di centrifuga

Il burro deve:

- ✓ aver subito un processo di pastorizzazione;
- ✓ essere consegnato fresco e non essere stato sottoposto a congelamento;
- ✓ essere compatto, provenire dalla centrifugazione di panna fresca, di odore e sapore gradevole, colore paglierino naturale, uniforme sia alla superficie che all'interno, privo di difetti che ne alterino odore, sapore, aspetto (ammuffimento, ossidazione).

### OLIO

La scelta del tipo di olio destinato al servizio terrà conto dei seguenti parametri:

- ✓ naturalezza dei processi tecnologici produttivi;
- ✓ valore nutritivo;
- ✓ stabilità alla cottura e all'azione dell'ossigeno.

L'olio extravergine di oliva ha la miglior valenza nutritiva. Utilizzato a crudo e per cottura deve essere di produzione nazionale, in confezioni originali conformi alla normativa vigente.

Il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità; deve avere sapore gradevole: fruttato, maturo, armonico ed essere privo di difetti organolettici. Non deve avere caratteristiche riferibili al fruttato verde né di fresco, piccante, amaro, vegetale. Il colore dovrà essere caratteristico secondo la provenienza.

L'olio di oliva, rispetto a quelli di semi, è il più stabile alla cottura e presenta minor rischio di ossidazione e irrancidimento rispetto agli oli di semi.

Tra questi ultimi quelli relativamente più dotati di stabilità e valore nutritivo sono gli oli monoseme di arachide e di mais.

Sarà comunque importante definire le procedure di utilizzo degli oli (a crudo / a cotto) e le corrette modalità di conservazione delle confezioni di cui si definiranno tipologia e pezzatura.

Si prevederà inoltre un autocontrollo analitico in ordine alla corrispondenza del prodotto alla qualità dichiarata, ed in particolare al contenuto di acidità ed al numero di perossidi degli oli d'oliva.

## **ALIMENTI CONSERVATI IN SCATOLA**

I prodotti devono essere in confezioni originali, conformi alla normativa vigente ed esenti da fenomeni di alterazione e privi di difetti quali ammaccature, bombature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro.

Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

### POMODORI PELATI

Prodotto a giusta maturazione. I frutti, interi, devono essere di maturazione uniforme, privi di marciume, ammuffimenti, di pelle e di peduncoli, privi di larve di difetti dovuti a malattie e ammuffimenti; devono essere immersi in liquido di governo, di odore e sapore caratteristici ed essere privi di antifermentativi, di acidi, di metalli tossici, di coloranti naturali e/o di sintesi.

Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto; la percentuale di frutti interi o comunque tale da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto deve essere non meno del 65% del peso del prodotto sgocciolato.

### POLPA DI POMODORO

Prodotto di prima scelta a giusta maturazione; di colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo. Deve essere esente da marciumi interni, ammuffimenti, larve di parassiti, alterazioni di natura parassitaria, parti pigmentate e residui di lesioni meccaniche.

### TONNO IN SCATOLA

Conforme al Reg. CE 853/04 e 2073/05. Al naturale o all'olio di oliva (evitando quello in olio di semi), di prima scelta, di adeguata consistenza e con limitata presenza di briciole e ritagli, in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Il prodotto deve essere tonno a tranci nel rispetto della normativa comunitaria vigente, di produzione nazionale o estera (non si accettano prodotti extracomunitari), in confezioni originali e con apertura a strappo per le confezioni da g 80. Il peso sgocciolato di norma non deve essere inferiore al 65% per il tonno all'olio di oliva e al 70% per il tonno al naturale. Si tollera la presenza di qualche pezzetto purché la percentuale relativa non sia superiore al 18% del prodotto sgocciolato.

Caratteristiche merceologiche: colore rosa uniforme o nocciola chiaro, consistenza morbida, pastosa, non sfatta e stopposa, sapore e odore gradevole, con esclusione di ogni gusto e odore estraneo. Il prodotto deve essere esente da residui e frammenti evidenti di pelle, squame, grossi grumi di sangue, spine, pezzi scuri e ossidati.

Per quanto riguarda il tonno all'olio di oliva, l'olio deve ricoprire lo strato di tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua.

Nella fase di somministrazione si raccomanda di sgocciolare bene il prodotto.

#### VERDURA CONSERVATA / SOTTOACETO

L'aspetto delle verdure deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità.

Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità fessurate più o meno profondamente, unità parzialmente spezzate, unità rotte, unità eccessivamente molli, unità o parte di esse decolorate o macchiate, unità avvizzite.

**La fornitura di verdure conservate deve essere limitata ai prodotti non reperibili freschi** (es. capperi, olive e mais) o ai prodotti da utilizzarsi, in quantità minima, in alcune specifiche preparazioni (es. insalata di riso).

Per le olive si ricorrerà alla fornitura di prodotto denocciolato.

#### PESTO ALLA GENOVESE

Il prodotto deve essere preconfezionato in recipienti idonei e sottoposto a processo di pastorizzazione. Deve essere a lunga conservazione e costituito dai seguenti ingredienti: basilico, olio d'oliva o extravergine d'oliva, Grana Padano-Pecorino romano, pinoli, aglio, sale. Deve presentare caratteristico colore, odore e sapore; deve essere privo di odore e sapore anomalo dovuto a inacidimento. Deve presentarsi morbido e omogeneo; i vari ingredienti dovranno essere tra loro amalgamati.

Nel caso in cui la preparazione del pesto venga fatta in loco questa dovrà essere estemporanea in funzione della cottura.

### **ZUCCHERO**

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

### **SALE**

Il sale alimentare deve essere conforme al D.M. 31 gennaio 1997 n. 106; si raccomanda l'utilizzo di sale fino e grosso arricchito con iodio (sale iodurato e/o iodato) in applicazione del D.Lvo 55/2005.

### **PREPARATI LIOFILIZZATI**

Per la preparazione del purè di patate è preferibile l'utilizzo solamente di patate tal quali, o eventualmente con una piccola aggiunta di purè in fiocchi con ricorso a prodotti in confezioni originali, conformi alla normativa vigente.

### **ACQUA MINERALE, SUCCHI DI FRUTTA**

Conformi alla normativa vigente, in confezioni originali.

Per i succhi di frutta gli unici additivi consentiti sono come acidificante l'acido citrico e come antiossidante l'acido ascorbico.

Devono essere forniti in diversi gusti (es: arancia, pesca, pera, mela, albicocca, ecc.), in bottiglie di vetro da 125 ml o in tetrapack da 200 ml circa.

E' preferibile utilizzare prodotti senza zucchero.

### **CONFETTURE DI FRUTTA/ PUREA DI FRUTTA/MOUSSE DI FRUTTA**

Prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. Per purea di frutta o mousse preferire i prodotti senza zucchero.

### **PREPARATI PER BRODO**

Estratto di carne o granulato vegetale rispondenti alla normativa vigente.

### **AROMI**

Vegetali, freschi o essiccati, prodotti e confezionati nel rispetto della normativa vigente. È preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile.