

**Caratteristiche merceologiche dei generi alimentari crudi da impiegare per la preparazione dei pasti del servizio di refezione scolastica**

**PANE:** (soffiato) deve essere ottenuto dalla cottura di una pasta convenientemente lievitata, preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale quanto basta. Il tipo "00" previsto deve avere umidità massima di 0,65, ceneri massimo 0,20 M, glutine secco minimo 8%. Formato richiesto: 50 gr. (scuola dell'infanzia); gr.,80 (scuola primaria) e gr.100 (scuola secondaria sup.1° grado). I panini vanno imbustati singolarmente e chiusi automaticamente in contenitori di particolare plastica (forata), prevista per legge, e con dicitura "per alimenti". La panificazione dovrà avvenire nelle prime ore del mattino della consegna.

Non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti, o altro non consentito dalla legge.

**CARNE FRESCA BOVINA:** dovrà essere di vitello di provenienza nazionale, fresca macellata in macello ufficialmente riconosciuto, dissossata di 1° taglio dopo la macellazione e dovrà essere privata di connettivi, tendini e grandi fasce aponeuretiche. Tra il tempo di approvvigionamento, il porzionamento e la messa in cottura dovranno passare massimo 24 ore.

**CARNE TRITATA O HAMBURGER :**

deve essere preparata comunque con carne bovina di vitello di provenienza nazionale con le caratteristiche suindicate; senza aggiunta di grasso, additivi o conservanti.

**CARNE AVICOLA:** I petti di pollo e di tacchino e le coscette di pollo devono essere freschi provenienti da polli e da tacchini giovani e di prima qualità, sani di regolare sviluppo, buona conformazione ed ottimo stato di nutrizione, provenire da polli macellati in macello ufficialmente riconosciuto da non più di 4-5 giorni ed immediatamente raffreddati, in modo che venga rapidamente raggiunta una temperatura "a cuore" di 4°C.; debbono avere la muscolatura di colorito tipico roseo pallido – giallastro, consistente, non flaccida né infiltrata di sierosità, con PH non superiore a 6,2, esente da odori, colori e sapori anomali.

**UOVA:** dovranno essere nazionali, il peso di ogni 100 uova non dovrà essere inferiore a Kg. 55; le uova dovranno essere fresche.

La data di settimana di produzione, conformemente alle disposizioni legislative in materia, dovrà chiaramente essere indicata sui contenitori delle stesse.

**POMODORI PELATI SAN MARZANO:** pomodori pelati, ottenuti direttamente dal frutto fresco ed in giusta maturazione, sani, ben lavati, contenuti in scatole di latta nuove (banda stagnata), colore vivo, senza difetto, con tutte le caratteristiche richieste per i prodotti di prima qualità e prima lavorazione. Zuccheri riduttori totali di residuo secco netto pari a 46%, acidità (in acido citrico, di residuo secco netto) 8%, muffe presenti nei campi osservati (Howard) 50 %.

**PASTA:** dovrà essere della qualità prodotta mediante impiego di semola di grano duro, esente da qualsiasi altro macinato o additivo; con caratteri organolettici di uso conformi a quelli prescritti dalle norme di legge, umidità 12,50%, ceneri 0,70-85% sul secco, cellulosa 0,20 –0,45 acidità massima 4% sostanze azotate 10,50%. Dovrà essere resistente alla cottura non meno di 15 minuti e dovrà rispondere a tutti gli altri requisiti previsti dalla legge, anche per quanto riflette la confezione, che dovrà essere originale e munita di sigillo e dovrà riportare le seguenti dichiarazioni:

- peso netto
- tipo di pasta
- ditta produttrice
- luogo di produzione
- tutte le ulteriori informazioni previste dal D.lgs. 27.1.1992 n.109.

Deve essere indenne da infestanti.

**RISO:** deve rispondere ai requisiti previsti dalla legge; deve essere di produzione nazionale, ultimo raccolto, brillante in grani teneri e luvidi pressochè uniformi, bianchi, senza punteggiature nera, né

perforazioni, né rigature, né vaiolatura interna del tipo superfino arbori. (affusolato, dente pronunciato, senza schiacciatura).

Non deve essere infestato da parassiti né da larve di alcun genere.

**FAGIOLI:** dovranno essere bianchi, cannellini, uniformi, dell'annata, puliti, di facile cottura (devono giungere a cottura in modo uniforme in meno di 2 ore) ed inoltre non trattati di recente con anticrittogamici.

**LENTICCHIE:** devono essere del tipo "piccolo" del raccolto dell'annata, assolutamente prive di impurità e corpi estranei ed inoltre non trattati di recente con anticrittogamici.

**OLIO:** deve essere del tipo "extravergine di oliva", di marca nazionale, con acidità inferiore all'1,5% (acido oleico), liquido, di gusto buono, di produzione dell'annata, deve rispondere alle disposizioni di leggi vigenti.

**PROVOLONE DOLCE:** prodotto con latte di vacca intero ed acidità naturale di fermentazione con caglie di vitello (tipo dolce) se usato da tavola con stagionatura non superiore a 3 mesi, a pasta compatta, priva di occhi, di colore bianco leggermente paglierino. E' tollerata una leggera occhiatura. Sapore dolce burroso. Grasso sulla sostanza secca minimo 44%.

**SURGELATI IN GENERE :** tutti gli alimenti surgelati qualunque sia la loro composizione, devono essere sottoposti al congelamento per una durata effettiva non superiore a 4 ore. Al termine di detto processo di sottrazione di calore, ogni punto dell'alimento non deve avere una temperatura superiore a 18°C. I prodotti surgelati devono avere confezioni originali chiuse, che garantiscano l'originalità del prodotto contenuto e fatte in modo che non sia possibile la manomissione; l'involucro deve essere impermeabile ai liquidi, ai gas ed alle contaminazioni batteriche o di altro genere, proteggendo le proprietà organolettiche. tutti gli alimenti surgelati debbono essere di prima scelta e corrispondere alla qualità alimentare definita "ottima".

**FRUTTA FRESCA:** dovrà essere sana, matura, esente da malattie crittogamiche e parassitarie; di ottima qualità e deve rispondere alle caratteristiche previste della specie e della varietà (mele, arance, pere ecc.).

**PATATE:** dovranno essere di media grandezza, di giusta maturazione, non germogliate, non congelate, né affette da malattie parassitarie.

**FIOR DI LATTE (BOCCONCINI):** percentuale grassi non inferiore al 44%, freschi di giornata, imbustati singolarmente. Denominazione di legge (data di produzione, denominazione commerciale, e luogo di produzione). Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: pasta morbida, succosa, di colore bianco, scarsa occhiatura, su crosta liscia a vela, struttura tipica saggia sovrapposta, di fabbricazione non anteriore a 12 ore.

**RICOTTA:** prodotto con latte di vacca intero ed acidità naturale, di fermentazione con caglio di vitello. Denominazione di legge (data di produzione, denominazione commerciale, e luogo di produzione). Il prodotto deve presentare le seguenti caratteristiche organolettiche: pasta morbida, succosa, di colore bianco e di fabbricazione non anteriore a 12 ore.

**PESCE SURGELATO:** filetti di sogliola limanda surgelati; senza spine esenza pelle dorsale. I bastoncini di merluzzo e le sogliole provenire da pesci lavorati appena pescati ed immediatamente sottoposti a temperatura di 45° o 50° in modo che in virtù della velocità di penetrazione del freddo non avvenga alcuna trasformazione fisico-chimica delle cellule.

**PARMIGIANO REGGIANO:** deve essere a forma di peso non inferiore a Kg. 24, di colore leggermente paglierino, aroma delicato, gusto saporito non piccante, struttura della pasta granulosa con occhiatura minuta appena visibile, grasso della sostanza secca del 32%, stagionatura minima 2 anni, deve inoltre essere esente da difetti e alterazioni di qualsiasi natura.

**PROSCIUTTO COTTO:** deve essere confezionato in accoppiato di alluminio, caratteri fisici ed organolettici tipici; fasce muscolari ben legate con assenze di sierosità fra le connessioni, scarsa presenza di gelatina. Il prodotto non deve contenere polifosfati aggiunti né amidi, soia, caseinati, albumina, sostanze inibenti e conservanti. L'umidità del muscolo non deve essere superiore al 71%, quella del grasso al 12%. I nitrati ed i nitriti devono essere nei limiti della legge: infine devono essere in superficie ed in profondità.

Tutti i prodotti alimentari utilizzati per la preparazione dei pasti non dovranno contenere organismi geneticamente modificati.

