

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE
ALIMENTARI**

**DERRATE ALIMENTARI
NOTE**

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

GENNAIO

barbabietole, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavoli, cavolfiori, cicoria, cipolle, coste, finocchi, patate, porri, lattuga, radicchio, sedano, spinaci, verze, zucca.

FEBBRAIO

bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cicoria, cipolle, erbe, finocchi, indivia, lattuga, patate, porri, prezzemolo, sedano, verze zucca, spinaci.

MARZO

carciofi, carote, cicorietta, coste, erbe, finocchi, lattughino, pasqualina, patate, porri, radicchio, ravanelli, rosmarino, salvia,, sedano, soncino, spinaci, verze.

APRILE

asparagi, carote, cicoria, cipolle, broccoli, carciofi, fagiolini, fave, finocchi, indivia, lattuga, patate novelle, pasqualina, piselli,porri, ravanelli, scarola, sedano, soncino spinaci,verze zucchine.

MAGGIO

asparagi, bietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, porri,ravanelli, sedano, spinaci, verze, zucchine.

GIUGNO

asparagi, barbabietole, bietole, carote, catalogna, cavolfiori, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, finocchi, fiori di zucca, funghi, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, ravanelli, verze, zucchine.

LUGLIO

barbabietole, bietole, carote, catalogna, cetrioli, cipolle, coste fagioli, fagiolini, fave, fiori di zucca,, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, porri, zucchine.

AGOSTO

barbabietole, carote, cetrioli, cipolle, coste, fagioli, fagiolini, fiori di zucca, insalate, melanzane, patate, peperoni, piselli, pomodori, sedano, spinaci, sedano, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

carote, cavoli, cetrioli, cicoria, coste, erbe, fagioli, fagiolini, insalate, melanzane, patate, peperoni, pomodori, sedano, spinaci zucca, zucchine

OTTOBRE

barbabietole, carote, catalogna, cavolfiori, cipolle, fagioli, funghi, melanzane, patate, porri, radicchio, sedano, spinaci, zucca.

NOVEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalata belga, lenticchie, porri, radicchio, sedano, soncino, spinaci, zucca.

DICEMBRE

barbabietole, carciofi, carote, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, cicoria, cipolle, coste, erbe, finocchi, funghi, indivia, lattuga, scarola, sedano, spinaci, trevisana, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

GENNAIO

arance, banane, cachi, limoni, mandaranci, mandarini, mele, pere, pompelmi, frutta esotica, frutta secca

FEBBRAIO

arance, banane, frutta secca, mele, pere, pompelmi, mandarini

MARZO

arance, banane, mele, pere, pompelmi, frutta secca

APRILE

banane, mele, pere, pompelmi, nespole

MAGGIO

fragole, pompelmi, banane, ciliege, lamponi, nespole, pere, prugne

GIUGNO

albicocche, amarene, ciliege, fragole, fichi, pere, susine, mele

LUGLIO

albicocche, amarene, anguria, ciliege, fichi, meloni, pere, susine, pesche

AGOSTO

anguria, albicocche, meloni, pesche, mele, susine, pere, prugne

SETTEMBRE

fichi, pere, mele, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

cachi, limoni, mandaranci, mele, uva, pere

NOVEMBRE

Arance, ananas, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, pompelmi

DICEMBRE

ananas arance, banane, mele, pere, mandarini, pompelmi, cachi

PRODOTTI DA AGRICOLTURA BIOLOGICA

In base al Regolamento CEE 2092/91, il Reg. CEE 1804/99 e successive modifiche, e al Decr. L.vo 17/3/95 n°220, si intende per prodotto biologico un prodotto ottenuto mediante particolari metodi di produzione a livello delle aziende agricole, i quali implicano soprattutto restrizioni importanti per quanto concerne l'utilizzo di fertilizzanti o antiparassitari.

Tali normative si riferiscono a :

- PRODOTTI AGRICOLI VEGETALI NON TRASFORMATI

- ANIMALI E PRODOTTI ANIMALI NON TRASFORMATI

- PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA COMPOSTI ESSENZIALMENTE DA UNO O PIU' INGREDIENTI DI ORIGINE VEGETALE

- PRODOTTI DESTINATI ALL'ALIMENTAZIONE UMANA CONTENENTI INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE

Tali prodotti devono riportare in etichetta le seguenti indicazioni:

a) indicazioni che suggeriscano all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica: in italiano BIOLOGICO;

- b) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- c) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

Per quanto riguarda le caratteristiche merceologiche ed organolettiche dei singoli prodotti rimane valido quanto stabilito dai Reg. CEE specifici.

PRODOTTI QC (QUALITÀ CONTROLLATA)

In base alla Legge Regionale N°29 del 1992 “ Valorizzazione dei prodotti agroalimentari dell’Emilia Romagna ottenuti con tecniche rispettose dell’ambiente e della salute dei consumatori”, la Regione Emilia Romagna valorizza le produzioni integrate dando la possibilità ai produttori di utilizzare, in fase di commercializzazione, il marchio “Qualità Controllata”.

Si tratta di un marchio depositato dalla Regione Emilia-Romagna il cui utilizzo è concesso a quelle imprese di produzione, di trasformazione, di commercializzazione che si impegnano a rispettare gli appositi disciplinari di produzione integrata. attraverso basse quantità di residui, un uso limitato di antiparassitari, concimi e acqua. limitando l’impiego di prodotti chimici.

PRODOTTI A DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA D.O.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

-originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e

-la cui qualità o le cui caratteristiche siano dovute essenzialmente o esclusivamente all'ambiente geografico comprensivo dei fattori naturali e umani e la cui produzione, trasformazione ed elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI A INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CEE n. 2081/92 del 14/7/92 art. 2 è: "il nome di una regione, di un luogo determinato o in casi eccezionali, di un paese che serve a designare un prodotto agricolo o alimentare

-originario di tale regione, di tale luogo determinato o di tale paese e

-di cui una determinata qualità, la reputazione o un'altra caratteristica possa essere attribuita all'origine geografica e la cui produzione e/o trasformazione e/o elaborazione avvengano nell'area geografica delimitata".

Sono richiesti:

- a) garanzia di un ente terzo
- b) approvazione della Comunità Europea

PRODOTTI AD ATTESTAZIONE DI SPECIFICITÀ (AS)

Secondo il Regolamento CEE n. 2082/92 del 14/7/92 art. 2 "specificità": "l'elemento o l'insieme di elementi che distinguono nettamente un prodotto agricolo o alimentare da altri prodotti o alimenti analoghi appartenenti alla stessa categoria."

Per poter ricevere l'attestazione di specificità un prodotto agricolo o alimentare deve essere prodotto utilizzando materie prime tradizionali oppure avere una composizione tradizionale o aver subito un metodo di produzione e/o di trasformazione del tipo tradizionale.

Il nome del prodotto deve essere:

- di per sé specifico
- o esprimere la specificità del prodotto agricolo e del prodotto alimentare.

Il D.lgs. n. 173 del 30/04/98 detta le norme per la definizione delle procedure delle metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

LIMITI DI ACCETTABILITA' MICROBICA

- All'interno delle tabelle merceologiche relative alle materie prime, sono stati inseriti i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici e chimico fisici.
- Relativamente ai parametri analitici microbiologici, i valori indicati con un asterisco (*) si riferiscono a limiti determinati dalla normativa, altrimenti detti "limiti di legge".
- Gli altri valori riportati sono da intendersi quali valori di letteratura.

SEMILAVORATI E PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

- Relativamente ai semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione) o alle preparazioni gastronomiche pronte al consumo, i valori di accettabilità da considerare per i parametri analitici microbiologici sono quelli di seguito riportati.

LEGENDA abbreviazioni:

CBT: Carica Batterica Totale

Coli. fec.: Coliformi fecali

Str. fec.: Streptococchi fecali

Sal. spp.: Salmonella spp.

V. cholerae: Vibrio cholerae

Cl. s.r.: Clostridi solfito riduttori

Coli. tot.: Coliformi totali

E. coli: Escherichia coli

St. aureus: Staphylococcus aureus

L. monoc.: Listeria monocytogenes

V. parahaem.: Vibrio parahaemoliticus

Pasta e riso sconditi e conditi; pastina e semolino

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	<10	<10	Assenti	Assente	----	----	<10	-----

Ripieni cotti per paste ripiene; ripieni cotti per paste farcite; ripieni cotti per ortaggi

	CBT *	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.*	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	<50	<50	Assenti	Assente	----	----	<10	-----

Sformati e torte salate a base di carne, verdure, latticini, salumi

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e3	3e2	----	<10	----	50	Assenti	Assente	----	----	<10	-----

Insalate di pollo, pesce e maionese; insalate di riso con tonno, uova e sottaceti

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp *	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	1e2	----	<10	1e2	50	Assenti	Assente	----	----	<5	-----

**Insalata russa;
involtini di prosciutto**

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. Spp*	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	1e3	----	<10	1e2	50	Assenti	Assente	----	----	<5	-----

**Polpettoni e polpette;
pomodori e ortaggi ripieni**

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e4	1e2	----	<10	1e2	50	Assenti	Assente	----	----	10	-----

Salsa di pomodoro e besciamella

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e4	1e2	----	<10	1e2	<50	Assenti	Assente	----	----	----	-----

Ragù di carne

	CBT *	Coli. tot.*	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus*	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.*	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	1e2	<10	Assenti	Assente	----	----	<10	-----

**Pezzi interi e tagli di carni cotte
Porzioni unitarie di carni cotte**

	CBT *	Coli. tot.*	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus*	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	1,1e3	----	<10	1e2	<10	Assenti	Assente	----	----	5	-----

Tagli di coniglio freschi refrigerati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e7	1e3	----	1e2	----	1e2	Assenti	Assente	----	----	----	-----

Cotoletta impanata cruda di carni bovine e suine

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e7	1e3	----	1e2	----	1e2	Assenti	Assente	----	----	----	-----

U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e6	----	1e3	1e2	----	1e2	Assenti	<11	----	----	----	10	----

Cotoletta impanata cruda di carni avicunicole

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e7	----	1e3	1e2	----	1e2	Assenti	<11	----	----	----	----

Carni crude bovine e suine macinate e in pezzi inferiori a 100g

	CBT*	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli*	Str. fec.	St. Aureus*	Sal. spp *	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 10 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e6	----	----	5e2	----	1e3	Assenti	<11	----	----	10	----

Spalla cotta

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 10 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e6	----	----	5e2	----	1e3	Assenti	<11	----	----	10	----

Salumi crudi affettati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	----	1e3	----	50	1e3	1e2	Assenti	Assente	----	----	10	----

Salumi cotti affettati

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. Aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	1e2	----	10	50	50	Assenti	Assente	----	----	5	<10

Pollo in gelatina e vitello tonnato

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e5	1e3	----	50	5e2	50	Assenti	Assente	----	----	5	----

Verdure fresche lavate

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli *	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g

Valore	1e6	2e3	----	1e2	1e3	1e2	----	----	----	----	----	----
---------------	-----	-----	------	-----	-----	-----	------	------	------	------	------	------

Insalata IV gamma alla produzione

Insalata IV gamma al momento del consumo per insalate

	CBT *	Coli. tot.	Coli. fec.*	E. coli *	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Bacillus cereus*
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e7	----	<1e3	1e2	----	----	Assenti	Assente	----	----	----	1e5 – 1e6

Verdure cotte

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	1e5	2e2	----	<10	2e2	----	Assenti	Assente	----	----	5	----

Uova sode;

preparazioni cotte a base di uova

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e3	50	----	----	----	<50	Assenti	Assente	----	----	----	----

Alimenti surgelati precucinati

	CBT*	Coli. Tot*	Coli. fec.	E. coli*	Str. fec.	St. aureus	Sal. Spp*	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.*	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	3e5	<1e3	----	<10	----	----	Assenti	Assente	----	----	<30	----

Macedonia di frutta

	CBT	Coli. tot.	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St. aureus	Sal. spp	L monoc.	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	5e3	3e2	----	<10	----	50	Assenti	Assente	----	----	<10	----

Latte in polvere per prima infanzia

	CBT	Coli. tot.*	Coli. fec.	E. coli	Str. fec.	St.aureus*	Sal. spp *	L monoc.*	V. cholerae	V. parahaem.	Cl.S.R.	Muffe
U.d.m.	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	Ufc/g	in 25 g	in 1 g	in 25 g	in 25 g	Ufc/g	Ufc/g
Valore	----	0 – 10	----	----	----	10 – 1e2	Assenti	Assente	----	----	----	<10

SPECIFICHE TECNICHE

RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICHE DELLE DERRATE ALIMENTARI E NON ALIMENTARI, DEI PRODOTTI SEMILAVORATI E PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

TABELLE

PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI ORIGINE VEGETALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi in forma granulata o a cubetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo secco a 100°C	%	>80 +/-3%
			Cloruro sodico tot	%	<35 +/-3%
			Azoto totale	%	>5,8 +/-
			Sostanze insolubili tot.	%	3%
			Ceneri	%	>1 +/-3%
			Ammoniaca	%	<42 +/-3%
					<1 +/-3%

* limite di legge

PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- può contenere grassi idrogenati alimentari in misura non superiore al 20%; può essere aggiunto il nome di uno degli estratti componenti se questo è presente nel prodotto in quantità non inferiore al 12%;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentarsi in forma granulata o a cubetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo secco a 100°C	%	>92 +/-3%
			Cloruro sodico tot.	%	<50 +/-3%
			Sostanze grasse	%	<20 +/-3%
			Sostanze insolubili tot.	%	>1 +/-3%

* limite di legge

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche :
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla veicolazione dopo cottura; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10	Grado di spappolamento	%	<6 +/- 3%

* limite di legge

PASTA ALL'UOVO SECCA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus*	Ufc/g	0.5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	1e3			
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	<5			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	0.5e5			
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

LASAGNE ALL'UOVO SECHE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	<110			
Escherichia Coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus*	Ufc/g	<1e3			
Coliformi totali	Ufc/g	1e3			
Clostridi solfito riduttori	Ufc/g	<5			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1e6			
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

RISO COMUNE, SEMIFINO, FINO E SUPERFINO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

Comune: - Originario,
Semifino: - Vialone nano,
Fine: - Ribe,
Superfino: - Arborio, Carnaroli.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Bacillus cereus	Ufc/g	<10			

* limite di legge

RISO PARBOILED

Descrizione:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;
- non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Bacillus cereus	Ufc/g	<10			

* limite di legge

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

RAVIOLI E TORTELLINI DI CARNE SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Rapporto ripieno/pasta	%	>75 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

RAVIOLI DI MAGRO SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- con la dicitura "di magro" è da intendersi il ripieno di ricotta e spinaci;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Rapporto ripieno/pasta	%	>75 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			

* limite di legge

POMODORI PELATI NORMALI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, e alla norma UNI 9876;
- deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe	%	<35	Peso sgocciolato (sul peso netto)	%	>60 +/-3%

* limite di legge

CONCENTRATO DI POMODORO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti ed alla norma UNI 8874 e s.m.
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- - concentrato di pomodoro.
- - doppio concentrato di pomodoro.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%
POLPA DI POMODORO TRITATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i pezzi tritati devono presentare consistenza compatta, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe	%	<35	Peso sgocciolato (sul peso netto)	%	>60 +/-3%

* limite di legge

POLPA DI POMODORO PASSATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto dalla spremitura di pomodoro fresco, sano e maturo; esclusa l'aggiunta di concentrato di pomodoro.
- il prodotto si deve presentare denso, omogeneo, senza pezzi o bucce, con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;
- è ammessa l'aggiunta di sale nei limiti previsti dalle vigenti normative;
- privo di infestanti vegetali ed animali, insetti, corpi estranei ed altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Muffe	%	<35			

* limite di legge

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria A o E (bovini maschi non castrati di età inferiore ai due anni o femmine che non hanno figliato),
 - classe di conformazione: U,
 - classe di ingrassamento: 2.

- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO

BRIONE

muscoli: bicipite branchiale, estensore anteriore del metacarpo.
base ossea: omero (anteriore), radio (anteriore).

CAPPELLO DA PRETE

muscoli: retrospinoso, deltoide, piccolo rotondo, trapezio (parte).
base ossea: fossa retrospinosa della scapola.

FESONE DI SPALLA

muscoli: anconei, deltoide (parte chiusa).
base ossea: angolo scapolo - omerale.

FUSELLO:

muscoli: antispinoso, trapezio (parte), omotracheliano (parte).
base ossea: fossa antispinosa della scapola.

GERETTO ANTERIORE:

muscoli: estensore obliquo e laterale del metacarpo, flessori e estensore anteriore delle falangi.
base ossea: radio e ulna.

PUNTA DI PETTO

muscoli: sterno-omerale, sterno-aponeurotico; CON FIOCCO sterno-trochiniano, intercostali.
base ossea: prime quattro emisternebre.

REALE

muscoli: lungospinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.
base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO

CONTROFILETTO

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, traverso spinoso, lungo costale, intercostali.

base ossea: emivertebre lombari e ultime cinque emivertebre dorsali con porzione delle coste.

FILETTO

muscoli: piccolo psoas, grande psoas, iliaco.

base ossea: inferiormente al corpo dell'ileo e alle apofisi traverse, lateralmente alle emivertebre lombari e alle ultime due dorsali.

SCAMONE

muscoli: tensore fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.

base ossea: fossa sacro-iliaca.

NOCE

muscoli: retto anteriore, vasto mediale, vasto laterale, vasto intermedio.

base ossea: femore e rotula.

FETTA DI MEZZO O SOTTOFESA

muscoli: parametrale, bicipite femorale.

base ossea: femore (parte esterna).

MAGATELLO

muscoli: semitendinoso.

base ossea: femore (parte esterna).

PESCE

muscoli: gastrocnemio, parte del flessore superficiale delle falangi.

base ossea: tibia (parte posteriore).

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessori ed estensori del metatarso e delle falangi.

base ossea: tibia.

BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO MACINATO MAGRO PER RAGU'

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- prodotto a partire da tagli magri, la carne deve essere di colore rosso brillante, con grasso compatto e di colore bianco candido, senza colore o odore anomalo;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1e7			
Coliformi fecali	Ufc/g	≤1e3			
Coliformi totali	Ufc/g	≤1e4			
Escherichia Coli	Ufc/g	≤5e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	≤110			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	≤100			

* limite di legge

VITELLO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da animali che non abbiano superato i 300 kg di peso;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia Coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

FEGATO DI VITELLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da animali che non abbiano superato i 300 kg di peso;
- deve provenire da animali di allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve essere di aspetto lucido, colore rosso-marrone chiaro, tessuto compatto, senza eccessivo sangue;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- peso 1 fegato di vitello: 2,5-3 kg circa.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<5e6	Ricerca sostanze inibenti		Assenti
Escherichia coli	Ufc/g	<5e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	<10			

* limite di legge

LINGUA DI VITELLONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da animali di età compresa tra i 16 e i 20 mesi;

- deve provenire da animali di allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colorito brillante, colore rosa/rosso chiaro, sono possibili macchie anche estese di colore grigio scuro, dai contorni ben definiti; devono essere assenti essudati;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;
- peso 1 lingua di vitellone: 1 kg circa.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1e6			
Escherichia coli	Ufc/g	<1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	<10			

* limite di legge

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO

ALETTA

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconei, antispinoso, retrospinoso.
base ossea: scapola.

TRAVERSINO

muscoli: bicipite brachiale, brachiale (parte), estensore anteriore del metacarpo.
base ossea: omero.

GERETTO DI SPALLA

muscoli: estensori obliquo e laterale del metacarpo, flessori ed estensore anteriore delle falangi.
base ossea: radio e ulna.

REALE

muscoli: lungo spinoso, romboide, angolare della scapola, splenio, lungo del collo.
base ossea: prime quattro vertebre dorsali con parte delle coste (4-5 cm).

FIOCCO DI PUNTA

muscoli: sterno - omerale, sterno-aponeurotico, sterno-trochiniano, intercostali.
base ossea: prima emisternebra.

PUNTA DI MEZZO

muscoli: sterno-trochiniano, sterno-aponeurotico, intercostali, grande dentato (parte), triangolare dello sterno.
base ossea: rimanenti emisternebre.

PANCIA

muscoli: obliquo esterno, obliquo interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome.
base ossea: prolungamenti cartilaginei delle ultime coste.

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI VITELLO

COSTOLETTE

muscoli: lungo dorsale, lungo spinoso, trasverso spinoso.
base ossea: ultime otto vertebre dorsali.

NODINI

muscoli: lungo costale, intercostali.
base ossea: vertebre lombari.

SCAMONE

muscoli: tensore della fascia lata, glutei, porzione superficiale del lungo vasto.
base ossea: fossa sacroiliaca.

FESA

muscoli: semimembranoso, adduttore, retto mediale della coscia (parte), pettineo e sartorio (eventualmente incorporati nella noce).
base ossea: femore (parte interna), regione ischiopubica.

SOTTOFESA

muscoli: paramerale, bicipite femorale, semitendinoso, gastrocnemio, flessore superficiale delle falangi (parte)
base ossea: femore e tibia.

NOCE

muscoli: retto anteriore della coscia, vasto mediale, vastolaterale, vasto intermedio.
base ossea: femore e rotula.

GERETTO POSTERIORE

muscoli: flessore ed estensore del metatarso e delle falangi.
base ossea: tibia.

CARNI EQUINE FRESCHE REFRIGERATE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da carcasse di animali di età inferiore ai 3 anni;
- deve provenire da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore, odore e sapore tipico di carne equina con assenza di retrogusti anomali: colorito brillante, fasci muscolari di colore rosso scuro, con assenza di colorito marrone, scarso tessuto adiposo e poco infiltrato, sapore leggermente dolciastro;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Tagli interi
- Tagli porzionati per utilizzo gastronomico (.....)

Confezionamento:

- per i tagli interi: imballaggio primario sottovuoto;
- per i tagli porzionati per utilizzo gastronomico (es: bistecche, fettine, spezzatini): imballaggio in Atmosfera Modificata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<5e6			
Escherichia coli	Ufc/g	<1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	<10			

* limite di legge

SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da carcasse appartenenti a:
 - categoria di peso: L (light, leggero)
 - classe di carnosità: U,
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- deve essere garantita la fornitura dei tagli richiesti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COSCIA

muscoli: gastrocnemio laterale, gastrocnemio flessore superficiale falangi, semitendinoso, semimembranoso, adduttore del femore, pettineo, sartorio, gracile, lungo vasto, quadricipite femorale, tensore della fascia lata.

base ossea: femore, ala dell'ileo, rotula, tibia, perone e parzialmente ossa del tarso.

CARRE' BOLOGNA

muscoli: lungo dorsale, lungocostale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e monconi delle coste.

CARRE' MODENA

muscoli: trapezio, gran dorsale, dentato inferiore, dentato anteriore e posteriore, obliquo esterno dell'addome, lungo costale, lungo dorsale, intercostali interni ed esterni, lungo spinoso, traverso spinoso, intertrasversali lombari, sopracostali, pettorali, pettorale profondo, piccolo psoas, grande psoas, coccigeo, multifido.

base ossea: costole con cartilagini di prolungamento, ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali (se comprende lo scannello).

CARRE' MILANO

muscoli: lungo dorsale, lungo costale, lungo spinoso, traverso spinoso, trapezio, intercostali, elevatore delle coste, gran dorsale, piccolo psoas, grande psoas, gluteo mediano e profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, multifido.

base ossea: ultime sette emivertebre dorsali, emivertebre lombari e sacrali, monconi delle coste e parte del coxale.

COSTINE

muscoli: obliquo esterno dell'addome, gran dentato, piccolo dentato posteriore e anteriore, intercostali interni ed esterni, diaframma, pettorale profondo.

base ossea: costole recise a livello del loro angolo e prolungamenti cartilaginei.

SCANNELLO

muscoli: gluteo mediano e gluteo profondo, scansorio, capsulare, otturatore esterno e interno, coccigeo, multifido.

base ossea: emivertebre sacrali, prime emivertebre coccigee, ischio, pube, parte dell'ileo.

IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO

COPPA

muscoli: trapezio, romboide del capo, dentato ventrale del torace, splenio, lungo dorsale, lungo spinoso, digastrico della nuca, grande complesso.

base ossea: emivertebre cervicali, prime sette emivertebre dorsali.

SPALLA

muscoli: sopra spinoso, branchio cefalico, sotto spinoso, piccolo rotondo, sotto scapolare, grande rotondo, anconei, pettorali, branchiale, coracomerale, bicipite branchiale, deltoide.

base ossea: scapola, omero, radio, ulna.

STINCO

muscoli: estensore obliquo e anteriore del metacarpo, estensore anteriore delle falangi, cubitale esterno e interno, gran palmare, flessore superficiale delle falangi (capo radicale), flessore profondo delle falangi (capo ulnare).

base ossea: radio e ulna.

PANCETTA

muscoli: pellicciai, obliquo esterno ed interno, retto dell'addome, trasverso dell'addome; dalla regione retrosternale, lungo l'addome, fino a quella inguinale, includendo le porzioni laterali delle mammelle.

LARDO

costituito da tutto il grasso di copertura del dorso della regione occipitale fino alle natiche; lateralmente arriva fino alla pancetta.

GUANCIALE

costituito da tutto il grasso di copertura delle regioni della gola e delle guance.

SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la carne deve presentare aspetto fresco, grana fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;
- la salsiccia deve presentare aspetto fresco, grana media e quantitativo non eccessivo di grasso;
- le verdure devono presentarsi di aspetto fresco e consistenti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

La composizione dello spiedino, dovrà essere:

- 50% carne ovino e/o bovina e/o suina e/o avicola (devono essere usati almeno due tipi di carne)
- 30% - 40% salsiccia di puro suino e/o pancetta;
- 10% - 20% verdure fresche e/o aromi;

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;

- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli *	Ufc/g	5e2			
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3			
Salmonella spp *	In 10 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di puro suino;
- il grasso e la carne macinati devono presentare un grado di macinazione omogeneo, grana media;
- le parti connettivali macinate devono risultare in quantità massima del 3% e non devono essere percettibili li;
- l'impasto deve essere uniforme;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e6	Umidità	%	58-64 +/-3%
Coliformi fecali	Ufc/g	5e3	Grassi	%	30-35 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

AGNELLO CONGELATO - COSCIOTTO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp.	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti			
Clostridi solfitoriduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

OVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare colore bianco rosato, tessitura compatta ma morbida, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, leggermente infiltrato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1e7			
Coliformi fecali	Ufc/g	≤1e3			
Coliformi totali	Ufc/g	≤1e4			
Escherichia coli	Ufc/g	≤5e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	≤110			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	≤100			

* limite di legge

CONIGLIO COSCE CONGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco: la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di ecchimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1e7			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Coliformi totali	Ufc/g	≤1e5			
Escherichia Coli	Ufc/g	≤1e3			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	≤1e3			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	≤1e3			

FARAONE A BUSTO FRESCHE REFRIGERATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari, e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentate in cassetta;
- preparate a busto, devono essere ben conformate, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- devono essere prive di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosso uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni ed odori anomali, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo intenso, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	5e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			

* limite di legge

COSCE, SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCHI REFRIGERATI O CONGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata;
- devono essere prive di zampe, sezionate pochi centimetri al di sotto dell'articolazione tarsica;

- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso, senza essudatura, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni anomale, edemi, tagli o lacerazioni;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

Coscia: femore, tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre

Sovracoscia: femore, unitamente alla muscolatura che lo ricopre

Fuso: tibia e fibula unitamente alla muscolatura che li ricopre.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e7			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			

* limite di legge

POLLO PETTI FRESCHI REFRIGERATI O CONGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono appartenere alla Classe A;
- devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata, con assenza di forcina, sterno, cartilagini e pelle;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, senza essudatura, né trasudato, prive di ecchimosi, colorazioni o odori anomali, edemi, tagli o lacerazioni;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- nel caso di prodotto congelato, ogni petto deve essere congelato singolarmente.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto o in atmosfera condizionata;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
---------------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e7			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			

* limite di legge

POLLI E GALLINE A BUSTO FRESCHI REFRIGERATI O CONGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- polli di età inferiore alle dieci settimane, di ambo i sessi, devono appartenere alla Classe A;
- polli di allevamento, devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore se presentati in cassetta;
- preparati a busto, devono essere ben conformati, presentare una muscolatura ben sviluppata;
- devono essere privi di testa e collo; la resezione del collo deve avvenire a livello della terzultima vertebra cervicale;
- le zampe tagliate a mezzo centimetro circa sotto l'articolazione tarsica;
- i busti devono risultare esenti da intestini, stomaci, fegato e cuore, esofago, trachea e uropigio; le frattaglie pulite e lavate, possono essere accettate a parte ed il peso incluso in quello totale;
- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni ed odori anomali, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo ed interno deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca;
- le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre, del colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue; cartilagine sternale flessibile; le ossa non devono presentare fratture;
- la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di ecchimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume su petto, cosce e codriolo o in corrispondenza delle articolazioni delle zampe;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- il confezionamento può essere in cassette di plastica o cartone, o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	5e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			

* limite di legge

FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATA O CONGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- tacchino maschio con età compresa fra 14 settimane e 8 mesi;
- fesa: pezzo intero o mezzo petto disossati e privati di forcilla, dello sterno, delle costole e della pelle;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti di riconosciuti C.E.;
- deve appartenere alla Classe A;
- la macellazione deve essere recente non superiore a 3 giorni e non inferiore a 12 ore;
- la fesa, di peso non inferiore ai 4 kg, deve essere ben conformata e presentare una muscolatura ben sviluppata;

- le carni devono essere completamente dissanguate, di colore rosato uniforme, di consistenza soda, non devono presentare colorazioni anomale, ecchimosi, edemi, ematomi, tagli o lacerazioni;
- il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti; devono essere esenti da ammassi adiposi nella regione perineale ed in quella della cloaca.
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e7			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	<11			

* limite di legge

ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO CONGELATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;
- arrosto: composto da carne di tacchino, pancetta di suino ed erbe aromatiche;
- rollè: composto da carne di tacchino, pollo, suino ed erbe aromatiche;
- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp.	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente			
Clostridi solfitoreducitori	Ufc/g	10			

* limite di legge

CARNI CONGELATE O SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- riferito a tagli di carne di: bovino, suino, ovino, avicoli;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;
- deve presentare, allo scongelamento, le condizioni caratteristiche del prodotto fresco;

- non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e6			
Coliformi fecali	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp.	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente			
Clostridi solfitoriduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

BRESAOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;
- il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 30 giorni, ma massimo di 90 giorni;
- deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto, se privata del budello;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	55-65 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	7 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	50			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

SALAMI STAGIONATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;
- deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;
- non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;
- deve avere involucri (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;

- deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;
- non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità;
- deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia Coli	Ufc/g	50	Umidità	%	35 +/-3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	5e2	Grassi	%	40 +/-3%
Salmonella spp*	in 25 g	Assente	Proteine totali min.	%	20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	in 25 g	Assente	Collagene/proteine		<0,12 +/-3%
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10	Acqua/proteine		<2,1 +/-3%
			Grasso/proteine		<1,8 +/-3%
			pH		>5 +/-3%

* limite di legge

COTECHINO E CAPPELLO DA PRETE DI PURO SUINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:
 - carne magra 35%
 - cotenna 30%
 - grasso 35%;
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assente di alterazioni microbiologiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro protettivo ai soli fini igienici o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e6	Umidità	%	58-64 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	5e3	Grassi	%	18-25 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	1e2			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (se confezionato sottovuoto): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	3e4	Umidità	%	50-55 +/-
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	50			33 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

MORTADELLA DI BOLOGNA SENZA POLIFOSFATI E FARINA LATTEA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (se confezionato sottovuoto): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	3e4	Umidità	%	50-55 +/-
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	50			33 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

PANCETTA TESA AFFUMICATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione; e non devono essere eccessivamente molli;

- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	38-48 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	25-30 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	50			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

PANCETTA ARROTOLATA DECOTENNATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti in materia;
- le parti magre devono risultare in giusta proporzione;
- la carne deve essere di colore rosso vivo ed il grasso inframmezzato bianco; profumo gradevole e sapore dolce, sapido;
- il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;
- la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	≤ 41 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	≤ 63 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	50	Proteine	%	≤ 16,5 +/-3%
Staphylococcus aureus coag.+	Ufc/g	1e2	Ceneri		3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Ph		≤ 55 +/-3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			≤ 6 +/-3%
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

PORCHETTA ARROSTO DI SUINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato, perdite di grasso o gelatine;
- la fetta deve essere compatta di colore bianco roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1e4			
Coliformi totali	Ufc/g	≤10			
Streptococchi fecali	Ufc/g	50			
Escherichia Coli	Ufc/g	Assente			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	>10			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	≤10			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

COPPA O CAPOCOLLO STAGIONATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere preparato con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;
- deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;
- deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;
- il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
- deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
- deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
- il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	35-45 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	8-10 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	50			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

**PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI,
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, PROTEINE DEL LATTE E CASEINATI**

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla coscia di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5	Umidità	%	62-66 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	6-10 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	50			
Escherichia coli	Ufc/g	10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	5			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

SPALLA COTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ricavato dalla spalla di suino;
- non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;
- il grasso deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa;
- l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro plastico o carta alluminata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Coliformi totali	Ufc/g	1e2			
Streptococchi fecali	Ufc/g	50			
Escherichia coli	Ufc/g	10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	5			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO DI PARMA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- forma intera non confezionata;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	35-45 +/-
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	3%
Escherichia coli	Ufc/g	50			8-10 +/-3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;
- deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;
- può presentare rari cristalli di tirosina;
- la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionato sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	35-45 +/-
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	3%
Escherichia coli	Ufc/g	50			8-10 +/-3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

SPECK

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	29-45 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	25-40 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	50	Proteine	%	20-24 +/-3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

WURSTEL O ALTRI INSACCATI COTTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;
- non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;
- non deve presentare colorazioni verdastre o altre colorazioni anomale, difetti di colore, odore o altro genere;
- l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
---------------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	3e4	Umidità	%	58-64 +/-
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	50			18-25 +/-
Escherichia coli	Ufc/g	10			3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

ZAMPONE PRECOTTO DI PURO SUINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- l'impasto deve essere di puro suino, composto indicativamente da:
 - carne magra min. 35%,
 - cotenna
 - grasso;
- la forma, la dimensione ed il sistema di lavorazione devono essere tradizionali;
- non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assente di alterazioni microbiologiche e fungine.

Confezionamento:

- involucro protettivo ai soli fini igienici o sottovuoto;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna (eventuale): 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤1e4	Proteine totali	%	≥17 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	≤10	Rapporto collagene/proteine	%	≤0,5 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	50	Rapporto acqua/proteine		≤2,70 +/-
Escherichia Coli	Ufc/g	Assente	Rapporto grasso/proteine		3%≤1,9 +/-
Staphylococcus aureus	Ufc/g	>10	Umidità		3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Grassi		58-64 +/-3%
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			18-25 +/-3%
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	≤10			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

SALUMI AFFETTATI MONODOSE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere tutti i requisiti qualitativi previsti per il tipo di salume corrispondente;
- le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;
- non deve presentare colori, odori, o sapori anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- porzioni (indicative): 80 g per prosciutto crudo e bresaola, 100 g gli altri salumi.

Confezionamento:

- imballaggio primario sottovuoto;
- le fette possono essere separate da fogli in materiale plastico per alimenti;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	35-45 +/-
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	3%
Escherichia coli	Ufc/g	50			8-10 +/-3%
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	10			

* limite di legge

LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	5e4-5e5	Grasso	%	>3,2 +/-
Coliformi totali *	Ufc/g	0-5	pH		3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Acidità	gradi SH	<6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			<7 +/-3%
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	5e4-5e5	pH		<6 +/-3%
Coliformi totali *	Ufc/g	0-5	Acidità	gradi SH	<7 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

LATTE UHT INTERO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	$\leq 1e2$	Grasso	%	$\geq 3,2$ +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	pH		3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Acidità	gradi SH	6-6,8 +/-
Muffe	Ufc/g	<10			3%
					<7 +/-3%

* limite di legge

LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o bianco ialino;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	$1e2$	Grasso	%	$>1,8$ +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	pH		3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Acidità	gradi SH	<6 +/-3%
Muffe	Ufc/g	<10			<7 +/-3%

* limite di legge

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT AD ALTA DIGERIBILITA' (HIGHT DIGESTIVE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo, di sapore leggermente dolciastro;
- non deve presentare separazione delle fasi o grumi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento asettico;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	≤110	Grasso	%	1,6 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Carboidrati,	%	4,9 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	di cui lattosio	%	0,5 max
Muffe	Ufc/g	<10	ph		6,5-6,8

* limite di legge

YOGURT**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione;
- yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato";
- confezioni unitarie da 125 g;

Tipologie richieste:

- yogurt intero
- yogurt magro
- yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti.

Confezionamento:

- deve garantire l'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	pH		3,5-4,5 +/-3%
Escherichia coli *	Ufc/g	0-5	Acidità	gradi SH	>40 +/-3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	Assente	Aromi-frutta	%	>12 +/-3%
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

MOZZARELLA/FIORDILATTE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta a partire da solo latte vaccino fresco o pastorizzato;
- non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
- i singoli pezzi devono essere interi e compatti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Umidità	%	<60 +/- 3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PROVOLONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<40 +/- 3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

CACIOCAVALLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere superato un sufficiente periodo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<40 +/- 3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

SCAMORZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso *	%	>44 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			<45 +/-
Muffe	Ufc/g	<10			3%

* limite di legge

ASIAGO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere una maturazione di 20/40 giorni per il tipo "Pressato" e di circa 1-2 anni per il tipo "Allevato";
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso	%	>24 +/-
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4	Grasso (tipo "Pressato")	%	3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	>44 +/-
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Umidità (tipo "Pressato")	%	3%
					<32 +/-
					3%
					<36 +/-
					3%

* limite di legge

CRESCENZA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto da puro latte vaccino fresco;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	>50 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			<59 +/-3%
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CACIOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotta da latte vaccino e/o latte di pecora;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	>44 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità (latte misto)	%	3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Umidità (latte vaccino)	%	<41 +/-
Muffe	Ufc/g	<10	Umidità (latte di pecora)	%	3%
					<43 +/-
					3%
					<33 +/-
					3%

* limite di legge

ITALICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'idonea protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Coliformi totali *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso *	%	>50 +/-
Echerichia coli *	Ufc/g	1e2-1e3	Umidità	%	3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3			<50 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

TALEGGIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di circa 40 giorni;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso *	%	>48 +/-3%
Escherichia coli *	Ufc/g	1e2-1e3	Umidità	%	40-50 +/-3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

MONTASIO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere un periodo di stagionatura di 2-3 mesi;
- il prodotto non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso	%	>40 +/-
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4			3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTAL, GROVIERA, FRIBURGO)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;
- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;
- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Grasso	%	>45 +/-
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente	Umidità	%	3%
					<35 +/-
					3%

* limite di legge

GRANA PADANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso *	%	>32 +/-
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4	Umidità	%	3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			<31 +/-
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			3%

* limite di legge

PARMIGIANO REGGIANO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
- deve avere un periodo di stagionatura di 18 mesi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli *	Ufc/g	1e4-1e5	Umidità	%	<31 +/- 3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

* limite di legge

GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente;
- prodotto a partire solo da grana padano o parmigiano reggiano D.O.P. di più di 12 mesi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve presentarsi eccessivamente umido, grumoso, impaccato;
- non deve contenere formaldeide residua;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto o imballaggio primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Escherichia coli*	Ufc/g	≤10e5	Grasso *	%s.s.	≥32 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	≤10e5	Umidità*	%	25-35 +/-
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	≤10e4	Crosta*	%	3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			≤18 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1g	Assente			
Muffe	Ufc/g	≤10			

* limite di legge

GORGONZOLA D.O.P.

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve avere una pasta di aspetto compatto e non troppo molle;
- deve essere fresco e non deve aver subito processi di congelamento e scongelamento;
- deve essere specificato se si tratta di gorgonzola piccante a muffa verde oppure tipo dolce a muffa grigia;
- deve avere un periodo di stagionatura minimo di 2 mesi;
- non deve presentare difetti di aspetto, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Coliformi totali *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso	%	>48 +/-
Escherichia coli *	Ufc/g	1e2-1e3	Umidità	%	3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3			<50 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

* limite di legge

RICOTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto: ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione chiusa, deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio;

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<72 +/-
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			3%
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

FORMAGGINI FUSI PORZIONATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- prodotto a lunga conservazione non deve contenere polifosfati, né conservanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			

* limite di legge

FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;

- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	>50 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			60-70+/-
Muffe	Ufc/g	<10			3%

* limite di legge

FORMAGGIO SPALMABILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto a partire da latte bovino intero, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici, polifosfati o altro;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali dovuti a inacidimento o altre cause;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	>50 +/-
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

UOVA INTERE PASTORIZZATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da uova di gallina intere;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume tuorlo, non eccessivamente schiumoso;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	1e4 - 1e5	pH		>7 +/-3%
Salmonella spp *	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assente			

* limite di legge

UOVA PASTORIZZATE: TUORLO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da uova di gallina fresche, separato meccanicamente dall'albume;
- sottoposto ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità, idoneo a soddisfare i requisiti microbiologici previsti dalla normativa;
- devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;
- il prodotto non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- consistenza: liquido viscoso ed omogeneo;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento in tetrabrick;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	< 1e5	PH		6,6 +/-3%
Enterobatteri*	Ufc/g	< 1e2	Acido 3OH-butirrico (su S.S.)	mg/kg	<10
Staphilococcus aureus*	In 1 g	Assente	Acido lattico (su S.S.)	mg/kg	<1000
Salmonella spp *	In 25 g	Assente	Acido succinico (su S.S.)	mg/kg	<25
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assente			

* limite di legge

UOVA FRESCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- uova fresche di gallina di produzione nazionale o comunitaria;
- categoria qualitativa: A;
- categoria di peso: M - medie (da 53 a 63 g);
- guscio e cuticola: normali, intatti; privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci;
- camera d'aria: altezza non superiore a 6 mm., immobile;
- albume: chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- tuorlo: visibile alla speratura solamente come ombra, senza contorno apparente, che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura;
- germe: sviluppo impercettibile;
- esente da odori anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- in confezioni di cartone o materiale plastico per alimenti;
- gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna:

- la data del confezionamento non dovrà essere antecedente agli otto giorni rispetto alla data di consegna;

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	1e4 - 1e5	Altezza camera d'aria	mm	<6 +/-3%
Salmonella spp *	In 25 g	Assente	pH albume		9 – 9,7 +/-3%
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assente	pH tuorlo		5,8 – 6,2 +/-3%

* limite di legge

ARANCE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- la colorazione verde chiara non deve superare 1/5 della superficie totale del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Moro, Tarocco, Navel, Ovale (Valencia).

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	°Brix	>10 +/-
			Acidità (ac. citrico min.)	g/l	3%
			R.S.R./acidità		>5 +/-3%
			Succo contenuto minimo*:		>6 +/-3%
			- Sanguigno	%	
			- Navel	%	≥ 30 +/-
			- Altre varietà	%	3%
			Calibro minimo*	mm	≥ 33 +/-
					3%
					≥ 35 +/-
					3%
					≥ 53 +/-
					3%

* limite di legge

LIMONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- sono ammessi limoni dalla colorazione verde (purchè non scura) se rispettano il contenuto minimo in succo;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Limoni primo fiore di Sicilia e altri P.V.N.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Acidità (ac. citrico min.)	g/l	>57 +/- 3%
			Succo contenuto minimo*:		
			- Verdelli e Primofiore	%	>20 +/-3%
			- Altri limoni	%	>25 +/-3%
			Calibro minimo*	mm	>45 +/-3%

* limite di legge

MANDARINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
 - esenti da danni da gelo o basse temperature;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
 - colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
 - possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Provenienza Sicilia, P.V.N.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>9 +/-3%
			Acidità (ac. citrico min.)	g/l	>5 +/-3%
			R.S.R/acidità		>6 +/-3%
			Succo contenuto minimo*:	%	>33 +/-3%
			Calibro minimo*	mm	>45 +/-3%

* limite di legge

CLEMENTINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- colorazione tipica su almeno 1/3 della superficie del frutto;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Clementine senza semi.

Provenienza, Calabria e P.V.N.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>9 +/-3%
			Acidità (ac. citrico min.)	g/l	>5 +/-3%
			R.S.R/acidità		>6 +/-3%
			Succo contenuto minimo*:	%	>40 +/-3%
			Calibro minimo*	mm	>35 +/-3%

* limite di legge

POMPELMI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- esenti dall'inizio di "asciutto" all'interno;
- esenti da danni da gelo o basse temperature;
- privi di umidità esterna anormale;

- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, dell'epidermide, cicatrizzazioni, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

A polpa gialla o rosa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi;
- è possibile l'incarto di alcuni o tutti i frutti con carta sottile, asciutta, nuova e inodore;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

FRAGOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - intere, senza lesioni, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - di aspetto fresco non lavate;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
 - provviste di calice e di un breve peduncolo verdi e freschi. Possono presentare lievi difetti di forma, una zona bianca non superiore ad 1/10 di quella del frutto, lievi segni superficiali di pressione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto. Praticamente prive di lievi tracce di terra.

Tipologie richieste:

Emilia Romagna, P.V.N., Di Romagna Tradizionale.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Calibro minimo*	mm	≥ 18 +/-3%

* limite di legge

UVA DA TAVOLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - intere, ben formate, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;

- gli acini devono essere consistenti, ben attaccati, ben distribuiti sul graso e se possibile ricoperti di pruina. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, bruciature da sole solo dell'epidermide, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bianca: Italia, Panse, Pergolese, Regina.

Nera: Cardinal.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.):		
			- Alphonse lavaleè, Cardinal, Victoria	° Brix	≥12 +/-3%
			- Varietà con semi	° Brix	≥13 +/-3%
			- Varietà senza semi	° Brix	≥14 +/-3%
			Calibrazione*:		
			- Coltivata in serra	g	≥250 +/-
			- Altre varietà	g	3%
			- Varietà acino piccolo	g	≥150 +/-3%
					≥100 +/-3%

* limite di legge

ALBICOCHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, lievi ammaccature o bruciature, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Val Santerno di Imola Tradizionali e altre.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>12 +/-3%
			Diametro minimo*	mm	≥30 +/-3%

* limite di legge

CILIEGIE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di aspetto fresco, di buona qualità;
- sane e con polpa consistente; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un sufficiente grado di sviluppo e maturazione;
- munite di peduncolo;
- esenti da bruciature, ammaccature, screpolature, danni da grandine. Possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Duracine, Cesena tradizionali, Vignola tradizionali e altre.

Confezionamento:

- cassette o contenitori con disposizione alla rinfusa, tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>14 +/-3%
			Calibro minimo*	mm	≥17 +/-3%

* limite di legge

PESCHE E NETTARINE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con un grado di sviluppo e maturità sufficienti;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1 cm per i difetti di forma allungata; 0,5 cm² per gli altri difetti;
- non devono essere aperte al punto di attacco del peduncolo.

Tipologie richieste:

Pesche e nettarine: a polpa gialla o bianca

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	≥8 +/-3%
			Durezza polpa*	Kg/cm ²	≤6,5 +/-3%

* limite di legge

PRUGNE /SUSINE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- devono presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto;
- lievi difetti della buccia, non superiori a 1/3 del diametro massimo del frutto per i difetti di forma allungata; 1/16 per gli altri difetti.

Tipologie richieste:

Amola, Shiro (Goccia d'oro), Susina di Vignola tradizionale, President, Sanguè di drago, Santa Rosa, Stanley.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>15 +/-3%
			Calibro minimo*		
			- Varietà frutti grossi	mm	>35 +/-3%
			- Altre varietà	mm	>28 +/-3%

* limite di legge

MELE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- la polpa non deve presentare alcun deterioramento;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- lievi difetti della buccia, non superiori a 2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate.
- con il peduncolo che può mancare, purché la buccia adiacente non sia lesionata.

Tipologie richieste:

Golden delicious, Morgenduft, Ozark gold, Stark delicious, Gloster.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa (solo mele da cuocere) o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	≥12 +/-3%
			Durezza polpa*	Kg/cm ²	4 – 7 +/-3%
			Calibro minimo* :		
			Diametro		
			- Varietà frutti grossi	mm	
			- Altre varietà	mm	≥60 +/-3%
			Peso		≥55 +/-3%
			- Varietà frutti grossi	g	
			- Altre varietà	g	≥90 +/-3%
					≥80 +/-3%

* limite di legge

PERE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - intere;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - la polpa non deve presentare alcun deterioramento; non possono essere grumose;
 - possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
 - lievi difetti della buccia, non >2 cm per i difetti di forma allungata; 1 cm² per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm²; 1 cm² per ammaccature lievi non decolorate;
 - con il peduncolo leggermente danneggiato.

Tipologie richieste:

- Abate Fetel, Decana d'inverno, Conference, Guyot, Kaiser, Morettini, Packam's, Williams.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	10-12 +/-3%
			Durezza polpa**	Kg/cm ²	3%
			Calibro minimo* :		
			- Varietà frutto grosso	Mm	4 – 7 +/-3%
			- Altre varietà	Mm	3%
					≥55 +/-3%
					≥50 +/-3%

* limite di legge

BANANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, ben formate, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere state raccolte con cura;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sode, prive di malformazioni e normalmente ricurve, prive di ammaccature, di residui di pistilli, di danni da gelo;
- peduncolo intatto, senza piegature, tracce di infezioni fungine e tracce di disseccamento;
- le mani ed i frammenti di mani devono presentare una parte sufficiente del cuscinetto di colorazione normale, sana, un taglio netto, senza frammenti di gambo;
- possono presentare lievi difetti di forma, della buccia non superiori a 2 cm² della superficie totale, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa;
- al momento del consumo i frutti devono avere la buccia di colore giallo, integra, senza ammaccature; la polpa soda e pastosa, il sapore gradevole, non allappante, evidente segno di immaturità.

Confezionamento:

- mani o frammenti di mani di minimo 4 frutti;
- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>18 +/-3%
			Lunghezza minima*	cm	≥14 +/-3%
			Diametro minimo*	mm	≥27 +/-3%

* limite di legge

CACHI

Requisiti qualitativi:

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- ben formati, sviluppati normalmente, di buona qualità, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- buccia integra e calice ben inserito;
- al momento del consumo polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, non allappante e senza alterazioni.

Confezionamento:

- contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>13 +/-3%

* limite di legge

COCOMERI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, con buccia integra, senza fessurazioni;
- sodi, sufficientemente sviluppati di maturazione soddisfacente, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto, non provochino deterioramento della polpa e non siano superiori a 1/16 della superficie del frutto;
- polpa della giusta consistenza, profumata, saporita, senza alterazioni, indice di maturazione sufficiente;
- lunghezza max del peduncolo 5 cm.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			R.S.R. polpa*	° Brix	≥8 +/-3%
			Calibro minimo*	Kg	≥1 +/-3%

* limite di legge

KIWI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, ma senza peduncolo;
- ben formati, sufficientemente sviluppati e maturi, di buona qualità, esclusi frutti doppi o multipli, devono essere stati raccolti con cura;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- sufficientemente sodi, non molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia purché la superficie complessiva non sia superiore a 1 cm² della superficie totale, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)* :		
			- Al condizionamento	° Brix	≥6,2 +/-3%
			Sostanza secca	%	15 +/-3%
			- Alla commercializzazione	° Brix	>9,5 +/-3%
			Rapporto Diametro min. e max.*	cm	0,7 +/-3%
			Peso minimo*	g	70 +/-3%

* limite di legge

MELONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- consistenti, sufficientemente sviluppati, di buona qualità;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- di aspetto fresco;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione, della buccia, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo non superiori a 2 cm e che non raggiungano la polpa, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto e non provochino deterioramento della polpa.
- con peduncolo di lunghezza massima di 2 cm.

Tipologie richieste:

Retati.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Calibrazione:		
			Peso minimo		
			- Charentais, Ogen e Gala	g	≥250 +/-3%
			- Altri meloni	g	≥300 +/-3%
			Diametro:		
			- Charentais, Ogen e Gala	cm	7,5 +/-3%
			- Altri meloni	cm	8 +/-3%

* limite di legge

CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI E CAVOLI DI BRUXELLES

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- interi;
- sani, non ammaccati o danneggiati; sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di aspetto fresco, non aperti e non prefioriti;
- puliti, privi di sostanze esterne visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odori o sapori estranei;

- con foglie ben attaccate;
- il torsolo deve essere tagliato con un taglio netto al di sotto dell'intersezione delle prime foglie, che devono rimanere attaccate;
- sono ammesse piccole lacerazioni delle foglie esterne e ammaccature o leggero danneggiamento dell'apice, purché non incidano sul buono stato del prodotto.

Confezionamento:

- cassette o presentazione singolarmente con o senza imballaggio primario;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Peso netto unitario minimo (Cavoli cappucci e verzotti)	g	≥350 +/-3%

* limite di legge

CIPOLLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - intere e sane, senza lesioni, compatte e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;
 - pulite, prive di terra, e sostanze esterne visibili;
 - esenti da danni causati dal gelo;
 - sufficientemente secche e prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odori o sapori anormali;
 - prive di germogli esterni visibili e ciuffo radicale (per le cipolle fresche è ammesso un ciuffo radicale più sviluppato);
 - lo stelo non deve essere vuoto e resistente, deve essere ritorto o tagliato a non più di 6 centimetri di lunghezza dal bulbo, fatta eccezione per le cipolle presentate in trecce;
 - le cipolle destinate alla conservazione devono avere le prime due tuniche esterne e lo stelo completamente secchi;
 - sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile e non superino 1/5 della superficie del bulbo.

Tipologie richieste:

Bianca tonda, dorata tonda, rossa tonda.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Diametro minimo	mm	≥10 +/-3%

* limite di legge

BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - intere;
 - di aspetto fresco, turgide, consistenti, non prefiorite;
 - sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite e mondate, praticamente prive di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;

- bene formate e sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei.
- le biete con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
- possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- presentazione in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Scarto	%	<40 +/-3%

* limite di legge

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - interi;
 - di aspetto fresco, turgidi, consistenti, non prefioriti;
 - sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - puliti e mondati, praticamente privi di terra o altro substrato e di sostanze estranee visibili;
 - bene formati e sviluppati;
 - esenti da danni prodotti dal gelo
 - privi di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei.
 - con il torsolo reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna;
 - possono presentare le seguenti caratteristiche:
 - per le lattughe é ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un ribasso di temperatura durante lo sviluppo, purché l'aspetto non ne risulti seriamente pregiudicato.
 - le lattughe a cappuccio devono avere un solo grumolo ben formato; per quanto riguarda le lattughe coltivate in coltura protetta, si ammette tuttavia un grumolo ridotto;
 - le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla della parte centrale del cespo.

Confezionamento:

- presentazione singola o in cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Peso minimo (per cespo)	g	≥100 +/-3%
			Scarto	%	<40 +/-3%

* limite di legge

CETRIOLI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - interi,
 - di aspetto fresco, resistenti;

- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- sufficientemente sviluppati, di forma abbastanza regolare e praticamente dritti, con semi teneri;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei; privi di sapore amaro;
- possono presentare lievi difetti di forma (esclusa quella data dallo sviluppo dei semi), di colorazione, di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Peso minimo* :		
			- da pieno campo	g	≥180 +/-3%
			- da coltura protetta	g	≥250 +/-3%
			Lunghezza minima:		
			- 250 – 500 g	cm	30 +/-3%
			- >500 g	cm	25 +/-3%

* limite di legge

MELANZANE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- appartenenti alla I categoria;
 - intere,
 - di aspetto fresco e consistenti;
 - sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
 - munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
 - giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - prive di odore e/o sapori estranei;
 - praticamente esenti da bruciature da sole;
 - possono presentare lievi difetti di forma, di decolorazione della base, ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm², purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali: globose (ovali)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Diametro minimo* :		
			- Lunghe	mm	≥40 +/-3%
			- Globose	mm	≥70 +/-3%
			Peso minimo*	g	≥100 +/-3%

* limite di legge

PEPERONI DOLCI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi,
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- muniti di peduncolo;
- il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro.
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;

Tipologie richieste:

Tipi commerciali:

- dolci lunghi (appuntiti)
- dolci quadrati senza punta
- dolci quadrati appuntiti (trottola)
- dolci di forma appiattita (topepo)

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Diametro minimo* :		
			- dolci lunghi (appuntiti)	mm	≥20 +/-3%
			- dolci quadrati senza punta	mm	≥40 +/-3%
			- dolci quadrati appuntiti (trottola)	mm	≥40 +/-3%
			- dolci di forma appiattita (topepo)	mm	≥55 +/-3%

* limite di legge

POMODORI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, turgidi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la colorazione deve essere in rapporto allo stato di maturità;
- non devono presentare il "dorso verde" o screpolature; sono ammessi leggeri difetti di forma e sviluppo, colorazione, dell'epidermide, ammaccature, purché non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costolati possono presentare screpolature cicatrizzate di max 1 cm di lunghezza, protuberanze non eccessive, un piccolo ombellico senza formazioni legnose, cicatrici legnose non superiori a 1 cm², una cicatrice stellare allungata (tipo sutura) non eccedente i 2/3 del diametro massimo del frutto.

Tipologie richieste:

tipi commerciali:

- tondi
- costoluti
- oblungi o allungati

Confezionamento:

- sotto forma di frutti individuali o a grappolo;
- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>2,5 +/-3%
			Diametro minimo* :		
			- tondi e costoluti	mm	≥35 +/-3%
			- oblungi	mm	≥30 +/-3%

* limite di legge

ZUCCHE GIALLE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- intere;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppate;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- presentazione singola o cassette con disposizione alla rinfusa;
- deve assicurare un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHINE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- intere, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- esenti da cavità e screpolature;
- pulite praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri;
- prive di umidità esterna anormale;
- prive di odore e/o sapori estranei;

- possono presentare lievi difetti di forma, di colorazione di cicatrizzazione della buccia, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
- con il peduncolo di lunghezza non >3 cm.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati, sacchi o trecce;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Lunghezza minima* :	cm	≥7 +/-3%
			Peso minimo*	g	≥50 +/-3%

* limite di legge

CAROTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- sane e intere, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, segni di attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- pulite, vale a dire per le radici lavate, praticamente prive di sostanze estranee visibili; per le altre radici, prive di evidenti impurità;
- consistenti, non legnose;
- non germogliate, non biforcute e sprovviste di radici secondarie;
- prive di odori e sapori estranei;
- possono presentare leggeri difetti di forma, di colorazione, screpolature cicatrizzate, leggeri spacchi e screpolature dovute a manipolazione e lavaggio;
- possono presentare una colorazione verde o rosso violacea del colletto di 1 cm massimo per radici di lunghezza >8 cm e di 2 cm per le altre radici;
- prive di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugate" dopo l'eventuale lavaggio;

Tipologie richieste:

Novelle o varietà a radice piccola e a radice grande.

Confezionamento:

- senza foglie, in cassette con disposizione ordinata in strati, in sacchi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore	U.d.m.	Valore
			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	°Brix	>6 +/-3%		
			Calibrazione* :				
			- carote novelle o varietà radice piccola	g	8-150 +/-3%	mm	10-40 +/-3%
			- carote raccolta principale o varietà radice grande	g	min≥50 +/-3%	mm	min≥20 +/-3%

* limite di legge

FINOCCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi;
- di aspetto fresco, consistenti;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili;
- bene sviluppati;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- privi di lesioni non cicatrizzate;
- esenti da bruciature prodotte dal sole, esenti da macchie;
- privi di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei;
- con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina;
- di buona qualità, esenti da difetti con guaine esterne serrate e carnose, tenere e bianche;
- sono ammesse lievi lesioni cicatrizzate e lievi ammaccature, tali da non pregiudicare l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Confezionamento:

- cassette con disposizione alla rinfusa o ordinata in strati;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Scarto	%	<40 +/-3%

* limite di legge

PORRI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi (le radici e l'estremità delle foglie possono essere tagliate);
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, se le loro foglie sono tagliate la loro estremità deve essere regolare;
- non fioriti;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- la parte bianca o bianco-verdastra deve costituire almeno 1/3 della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.
- possono tuttavia presentare leggeri difetti purché questi non pregiudichino l'aspetto e la qualità del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di thrips solo sulle foglie, lievi tracce di terra all'interno del fusto;

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati o legati in mazzi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Diametro minimo*	mm	≥10 +/-3%

* limite di legge

SEDANI DA COSTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- interi, l'estremità superiore può essere tagliata;
- sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
- di buona qualità, di aspetto fresco, forma regolare;
- esenti da malattie su foglie e nervature principali;
- con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.
- privi di danni da gelo;
- privi di coste cave, germoglio o steli fioriferi;
- puliti, praticamente esenti da sostanze estranee visibili;
- privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente "asciugati" dopo l'eventuale lavaggio;
- privi di odore e/o sapore estranei;
- per i sedani sbiancati, le foglie devono presentare una colorazione tra il bianco e il bianco-giallastro o bianco-verdastro su almeno metà della loro lunghezza.
- con radice principale ben pulita, di lunghezza non >5 cm.

Confezionamento:

- cassette con disposizione ordinata in strati, sacchi o in mazzi;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Peso minimo*	g	≥150 +/-3%

* limite di legge

PATATE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

Devono essere:

- appartenenti alla I categoria;
- con morfologia uniforme,
- con peso minimo di 60 g per ogni tubero e uno massimo di 270 g (il peso minimo potrà essere inferiore soltanto per le patate novelle);
- devono essere selezionate per qualità e grammatura e le singole partite debbono risultare formate da masse di tuberi appartenenti a una sola cultivar;
- sane, non devono presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente (germogli ombra), né di germogli filanti;
- non devono presentare tracce di marciumi incipienti, maculosità brune nella polpa, cuore cavo, attacchi peronosporici, virosi, attacchi da insetti o altri animali, ferite di qualsiasi origine aperte o suberificate o che presentino alterazioni tali da renderle inadatte al consumo;
- pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, cioè senza incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco; è ammessa solo una leggera presenza di terra sulla superficie;
- esenti da danni prodotti dal gelo;
- prive di umidità esterna anormale;
- esenti da odori e/o sapori estranei. Possono presentare lievi difetti di forma, di sviluppo, di colorazione, purché non pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.

Tipologie richieste:

Bintye Olanda, Bologna tradizionale, Francia, Novelle, Primura.

Confezionamento:

- per partite di produzione nazionale, continentale e insulare, sono ammessi gli imballaggi d'uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei);

- per il prodotto estero, le partite devono essere confezionate in tela di canapa o juta con imboccatura cucita, cartellinate e impiombate.
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Calibrazione:		
			Peso minimo	g	60 +/-3%
			Peso massimo	g	270 +/-3%
			Diametro minimo	mm	40 +/-3%

* limite di legge

ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- di buona qualità;
 - avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
 - sani, esenti da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
 - puliti, privi di terra e sostanze esterne visibili;
 - privi di umidità esterna anormale;
 - avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali;
 - esenti da danni causati dal gelo.

Tipologie richieste:

Salvia, prezzemolo, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BASILICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Deve essere:
- di buona qualità;
 - avere forma regolare, con le foglie ben sviluppate, turgide, fresche;
 - sano, esente da malattie fungine, parassiti e segni di attacchi parassitari;
 - pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;
 - privo di umidità esterna anormale;
 - avente il caratteristico aroma, privo di odori o sapori anormali;
 - esente da danni causati dal gelo.

Confezionamento:

- presentazione in mazzetti singoli, in cassette o sacchi in PE;
- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;

- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

SALE FINE – GROSSO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";
- può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodato" oppure "sale iodurato e iodato".
- il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZAFFERANO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- si richiede zafferano in polvere;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

BARBABIETOLE COTTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- Devono essere:
- cotte al vapore e sbucciate;
 - di forma tonda, sferica o leggermente appiattita, colorazione rosso scuro;
 - polpa compatta, resistente al tatto, sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, larve, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo;
 - prive di umidità esterna anormale;
 - esenti da odori e/o sapori estranei;
 - prive di difetti che pregiudichino l'aspetto generale e la qualità del prodotto.
 - di diametro tra gli 8 e i 15 cm, ma non superiore;
 - al taglio trasversale non devono evidenziare anelli di diverso colore o cerchi biancastri, conseguenza di sviluppo stentato o di crescita in periodi freddi.

Confezionamento:

- generalmente presentate sbucciate e in confezioni sottovuoto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, puliti, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Calibrazione (diametro min./max.)	mm	8 – 15 +/-3%

* limite di legge

VERDURE AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- fagioli di spagna, cannellini e borlotti;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato, né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro;
- **deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.**

Tipologie richieste:

- intere, denocciolate, a rondelle;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

VERDURE SOTT'ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- capperi, cetrioli, cipolline, peperoni a falde;

- giardiniera;
- insalata capricciosa: misto di tre verdure, in proporzioni simili, tagliate a fiammifero e "aromatizzate" con aceto di vino a bassa gradazione. Le verdure utilizzate sono: sedano rapa, carote e peperoni.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CAPPERI SOTTO SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati,, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;
- il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

TONNO IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

TONNO AL NATURALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti;
- il liquido di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione e pluriporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- masse muscolari prelevate parallelamente alla colonna vertebrale sull'intera lunghezza del pesce o su parte di essa, previa asportazione della colonna vertebrale, delle pinne e del bordo della parete addominale. I filetti possono essere presentati con o senza pelle;
- di dimensioni uniformi e alloggiati regolarmente nel recipiente; facilmente separabili l'uno dall'altro;
- la carne di colore chiaro o rosato, priva di arrossamenti, salvo lievi tracce; di consistenza normale, che non sia eccessivamente fibrosa, flaccida o spugnosa;
- privi di perforazioni o lacerazioni della carne;
- privi di ingiallimento dei tessuti, salvo lievi tracce;
- l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

BACCALA' SALATO FILETTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve aver subito i processi di salagione ed essiccazione;
- salagione uniforme, il sale utilizzato deve essere quello marino. La concentrazione di sale deve essere circa del 28%;
- cute ben aderente ai tessuti sottostanti;
- tessuti muscolari di consistenza soda, di colore biancastro e di odore caratteristico gradevole anche se penetrante;
- spessore della parte muscolare di almeno cm 2;
- deve essere conservato in ambiente asciutto e fresco;
- non deve contenere additivi e conservanti;
- non deve presentare viscosità superficiale, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

OLIO DI SEMI DI ARACHIDE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

OLIO DI SEMI DI GIRASOLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

BURRO MONOPORZIONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e4			
Coliformi totali *	Ufc/g	10			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

BURRO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto di rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e4	Grasso (per burro destinato al consumo diretto)	%	>80 +/-3%
Coliformi totali *	Ufc/g	10			
Escherichia coli	Ufc/g	<10	Grasso (per burro a ridotto tenore di grasso)	%	60-80 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10	Grasso (per burro a ridotto tenore di grasso)	N°	39-60 +/-3%
			Perossidi max		0,5meq05/Kg +/-3%

* limite di legge

PANNA UHT DA CUCINA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco o leggermente giallo;
- deve presentare consistenza cremosa, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

PANNA PASTORIZZATA LIQUIDA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere di colore bianco avorio, di sapore dolce tipico della panna di latte;
- deve presentare consistenza fluida, senza grumi o eccessiva separazione delle fasi;
- non deve presentare odore, colore o sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento asettico in Tetra Pak;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	<10	Grasso	%	30-35 +/- 3%
Coliformi totali*	Ufc/g	<5			
Salmonella spp*	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes*	in 1g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e2	Grasso	%	20-25 +/- 3%
Salmonella spp	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

ACETO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/ml	5e2	Acidità tot. (ac. Acetico)	%	6-12 +/- 3%
Escherichia coli	Ufc/ml	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/ml	<10			
Clostridi solf. Ridutt.	Ufc/ml	<10			
Muffe	Ufc/ml	<10			

* limite di legge

ACETO BALSAMICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche;
- è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità,
- sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Aerobi mesofili totali	Ufc/ml	5e2	Acidità tot. (ac. Acetico)	%	6-12 +/-
Escherichia coli	Ufc/ml	<10			3%
Staphylococcus aureus	Ufc/ml	<10			
Clostridi solf. Ridutt.	Ufc/ml	<10			
Muffe	Ufc/ml	<10			

* limite di legge

MAIONESE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

KETCHUP

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando principalmente concentrato di pomodoro ed aceto di vino;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

SENAPE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione industriale;
- deve essere realizzato utilizzando, come ingredienti principali semi di senape, aceto di vino e inoltre miscela di spezie e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;
- consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

SALSA WORCESTER E TABASCO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza liquida, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

LIMONE SUCCO**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere realizzato utilizzando esclusivamente succo di limone;
- consistenza liquida, non schiumosa, privo di depositi, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

FARINA TIPO 0**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità *	(%s.s.)	<14.5 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti	Ceneri *	(%s.s.)	<0.65 +/-3%
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5	Glutine secco *	(%s.s.)	>7 +/-3%
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

FARINA TIPO 00

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità *	(%s.s.)	<14.5 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti	Ceneri *	(%s.s.)	<0.55 +/-3%
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5	Glutine secco *	(%s.s.)	>7 +/-3%
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

FARINA GIALLA BRAMATA DI MAIS

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto mediante macinazione di mais di buona qualità, non geneticamente modificato, non avariato per eccesso di umidità o altra causa;
- non deve contenere parassiti animali, essere invasa da crittogame, sostanze estranee;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

SEMOLINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

FECOLA DI PATATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;

- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

PATATE IN FIOCCHI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto esclusivamente dalle patate;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- non deve presentare colore, odore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

LIEVITO FRESCO COMPRESSO (LIEVITO DI BIRRA) O LIOFILIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- nel prodotto fresco la consistenza deve essere compatta, priva di grumi, macchie, parte liquide e corpi estranei;
- nel prodotto liofilizzato
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni del fresco in panetti, o liofilizzato in bustine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria	In 25g	Assente			

* limite di legge

PANE IN CASSETTA (PANCARRE')

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine tipo O e OO;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Alcool etilico	% s.s.	2 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PANCARRE' INTEGRALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine integrali
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti; il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;
- deve risultare esente da parassiti, larve;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Alcool etilico	% s.s.	2 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CRACKERS

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%	7 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CRACKERS INTEGRALI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con farine integrali; le farine non devono risultare addizionate artificialmente di crusca;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%	7 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CRACKERS SENZA SALE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non deve contenere cloruro di sodio;
- deve riportare la dicitura "indicato per diete iposodiche";
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%	7 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- possono essere di tipo "speciale" con l'aggiunta di grassi; i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PIADINE E TIGELLE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti e secondo le ricette tipiche romagnole;
- non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- In atmosfera protettiva;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

BISCOTTI FROLLINI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- gli ingredienti principali devono essere: farina, zucchero, materie grasse, uova;
- le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;
- è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non sono ammessi additivi antiossidanti;
- il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	% s.s.	4-6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

BISCOTTI SECCHI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
---------------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PANE GRATTUGIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e conforme alla normativa vigente;
- il prodotto non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%	<10 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI DA FORNO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un' idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI DA FORNO - COLOMBA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento, zucchero, uova (min. 4%), burro (min. 16%), scorze di agrumi canditi (min. 15%), lievito naturale di pasta acida, sale;
- deve presentare una glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero e almeno il 2% di mandorle;
- può contenere frutta secca sgusciata, farina di mais o riso o frumento, cacao;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un' idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI DA FORNO - PANDORO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento, zucchero, uova (min. 4%), burro (min. 20%), lievito naturale di pasta acida, aromi di vaniglia o vanillina, sale;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	In 25 g	Assenti		
U.d.m. Valore	In 25 g	Assenti		
Parametri chimico-fisici	Ufc/g	5e3		
U.d.m. Valore	Ufc/g	<10		
Salmonella spp*	Ufc/g	50		
Listeria monocytogenes*	Ufc/g	3e2		
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10		
Escherichia coli				
Staphilococcus aureus				
Coliformi totali				
Lieviti e Muffe				

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI DA FORNO - PANETTONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento, zucchero, uova (min. 4%), burro (min. 16%), uvette e scorze di agrumi canditi (min. 20%), lievito naturale di pasta acida, sale;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI DA FORNO - SPONGATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta a pasta sottile e croccante, farcita all'esterno con miele, uvetta, pinoli, cedro candito, chiodi di garofano, noce moscata, cannella, noci e pane grattugiato.
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp*	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

MERENDINE CONFEZIONATE A BASE DI PANDISPAGNA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotto con farina di frumento;
- deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o di frutta secca;
- non deve contenere coloranti e conservanti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non devono essere presenti coloranti artificiali;
- devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- per le fette biscottate: confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CAFFE' SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- può essere richiesto anche il caffè decaffeinato;
- esente da umidità anomala e grumi;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- può essere in confezioni pluriporzione o monoporzione sottovuoto;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CAFFÈ IN GRANI MISCELA

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CAFFÈ MACINATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere forniti: caffè 100% varietà arabica e caffè miscela;
- la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;
- la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;
- la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine;
- e' vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione sottovuoto, deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

ORZO SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- esente da umidità anomala e grumi;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

THE DETEINATO IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5	Residuo di diclorometano	ppm	<15 +/-3%
Muffe*	Ufc/g	1e2	Umidità	%	6-10 +/-3%

* limite di legge

THE IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
---------------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------

Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5	Residuo di diclorometano	ppm	<15 +/-3%
Muffe*	Ufc/g	1e2	Umidità	%	6-10 +/-3%

* limite di legge

THE SOLUBILE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da umidità anomala e grumi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- può essere in confezioni singole monoporzioni;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5			
Muffe*	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

PREPARATO SOLUBILE PER BEVANDA AL GUSTO DI CACAO O CAPPUCCINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve contenere surrogati del caffè o del cacao;
- ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- esente da umidità anomala, grumi, fenomeni di impaccamento;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	Assenti	Umidità	%	< 5
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1e4			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<1e2			

* limite di legge

PREPARATO PER BUDINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- consistenza fine impalpabile;
-
- privo di umidità anomala, grumi e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CAMOMILLA IN FILTRI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- può essere composto da fiori interi o solo parti di essi;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- porzioni singole in filtri;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5	Umidità	%	6-10 +/-3%
Muffe*	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

ZUCCHERO SEMOLATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- può essere in confezioni singole monoporzioni.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHERO IMPALPABILE VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto a granulosità finissima; privo di umidità eccessiva e grumi fenomeni di impaccamento;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

ZUCCHERO IN GRANELLA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto a grossa granulosità; privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve contenere sostanze imbiancanti e/o farine di cereali o altre sostanze estranee;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

ZUCCHERO GREZZO DI CANNA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
- non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- può essere in confezioni singole monoporzioni.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

BUDINO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere stabilizzato per mezzo di trattamenti termici tipo UHT;
- consistenza omogenea e compatta, privo di grumi, formazione di liquido, occhiature;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- confezione unitaria.

Tipologie richieste:

- fornitura convenzionale ai gusti: cioccolato, vaniglia;
- fornitura di soia ai gusti: cioccolato, vaniglia.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI A BASE DI CACAO – CIOCCOLATO FONDENTE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Tipologie richieste:

- confezione di cioccolato fondente da g 1000 circa;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PRODOTTI DOLCI A BASE DI CACAO – CIOCCOLATINI E OVETTI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Tipologie richieste:

- confezione di cioccolatini assortiti da g 1000 circa;
- confezione di ovetti di cioccolato assortiti da g 30 circa;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CIOCCOLATO BARRETTA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- privo di parassiti e corpi estranei;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione barretta di cioccolato al latte o fondente da g 20 circa;
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

CREMA ALLA NOCCIOLA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza cremosa e omogenea;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

LIEVITO VANIGLIATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità;
- può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
- le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non si devono riscontrare:
 - caramellizzazione degli zuccheri;
 - sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
 - sapori estranei;
 - ammuffimenti;
 - presenza di materiali estranei;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezione monoporzione: 25 g.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4			
Salmonella spp.*	in 25 g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25 g	assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- prodotto con la sola tipologia di frutta dichiarata in etichetta;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- confezione monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	UFC/g	1e4			
Salmonella spp.*	in 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25 g	Assente			
Muffe*	UFC/g	<10			

* limite di legge

MIELE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- di produzione comunitaria o extracomunitaria; se miscelato deve essere commercializzato con la denominazione di "miscela di mieli comunitari ed extracomunitari" e deve essere indicato il paese di produzione extracomunitaria;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione, come muffe, insetti o parti di insetti, covate e granelli di sabbia;
- esente da processi di fermentazione o effervescenze;
- non essere stato sottoposto a trattamento termico in modo che gli enzimi siano stati distrutti o resi in gran parte inattivi;
- non deve presentare una acidità modificata artificialmente;
- non deve essere stato sottoposto a procedimenti di filtrazione che rendano impossibile la determinazione dell'origine;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- confezioni monoporzione.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

FRUTTA SCIROPPATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti o le parti in cui è diviso immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa consistente, consistenza soda;
- completamente decorticato o privo di buccia;
- privo del torsolo o nocciolo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- frutti richiesti: pere, albicocche, prugne o macedonia.

Macedonia composta da:	pera	30% +/-3%
	pesca	40% +/-3%
	ananas	15% +/-3%
	ciliegie	8% +/-3%
	uva	7% +/-3%

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

PESCHE SCIROPPATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti immersi nel liquido di governo devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati per effetto di un eccessivo trattamento termico;
- polpa gialla e consistente;
- ammezzate;
- senza epicarpo;
- denocciolate;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

PRUGNE SECCHHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- i frutti o le parti in cui è diviso devono essere il più possibile intatti, non spaccati, né spappolati;
- polpa morbida, ma consistente;
- prive del nocciolo;
- non devono presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- devono essere:
 - puliti;
 - di pezzatura omogenea (sono ammessi leggeri difetti di forma);
 - sani e non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
 - privi di muffe, insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, ecc);
 - uniformemente essiccati;
- il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Legumi: - ceci,
- fagioli cannellini, borlotti;
- lenticchie piccole (tipo Castelluccio) o grandi;
- Cereali: - orzo perlato, farro perlato

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

FRUTTA SECCA SGUSCIATA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- privo di frammenti di gusci;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

Mandorle, noci gherigli, pinoli.

Confezionamento:

- confezionamento sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

PASTA SFOGLIA SURGELATA O CONGELATA**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, sale;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	3e5			
Coliformi totali	Ufc/g	<1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Clostridium perfringens	Ufc/g	<30			

* limite di legge

PASTA FROLLA SURGELATA O CONGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere prodotta con farina di grano tenero OO, burro, uova;
- può essere fornita già stesa in fogli arrotolati o in panetti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	3e5			
Coliformi totali	Ufc/g	<1e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Clostridium perfringens	Ufc/g	<30			

* limite di legge

PASTA PER PIZZA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito, e sale.
- contenere lievito di birra o lievito naturale;
- non deve contenere conservanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine, scottature da freddo.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1e5			
Muffe	Ufc/g	<10			
Salmonella	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes*	In 1 g	<11			

* limite di legge

PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i pesci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- branzino
- trota 180-200g
- dentice
- salmone

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	TMA (Trimetilammina)	mg/100g	<5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2	TVN (Basi Azotate Volatili)	mg/100g	<30 +/-3%
Salmonella*	In 25g	Assenti	Galssatura	%	<20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i filetti non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - pezzi di pelle (nei filetti dichiarati senza pelle);
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- i filetti, dichiarati senza spine, non devono presentare spine superiori a 5 mm. E' tollerata la presenza di una sola spina inferiore a 5 mm;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- acciughe
- cernia
- halibut
- merluzzo
- nasello
- palombo
- persico
- platessa N° 3
- salmone
- sgombro
- trota

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	TMA (Trimetilammina)	mg/100g	<5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2	TVN (Basi Azotate Volatili)	mg/100g	<30 +/-3%
Salmonella*	In 25g	Assenti	Galssatura	%	<20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la forma deve essere quella tipica della specie e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i tranci non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne;
 - residui di membrane/parete addominale;
 - attacchi parassitari;
- i tranci, devono presentare una sola spina centale;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- merluzzo
- tonno
- persico
- salmone

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	TMA (Trimetilammina)	mg/100g	<5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2	TVN (Basi Azotate Volatili)	mg/100g	<30 +/-3%
Salmonella*	In 25g	Assenti	Galssatura	%	<20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

BASTONCINI O COTOLETTE DI PESCE SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;

- deve essere formato da filetti di pesce intero impanato, e non da pesce macinato e impastato;
- non deve essere prefitto;
- l'impanatura deve essere realizzata solo con pangrattato. Non sono consentiti altri tipi di farine o semole aggiunte e/o additivi;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella specie di origine allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente;
- i bastoncini non devono presentare:
 - bruciature da freddo;
 - grumi di sangue;
 - pinne o resti di pinne o di pelle;
 - colorazione anormale;
 - attacchi parassitari;
 - spine;
- la panatura non deve presentare coloriture brunastre, né punti di distacco;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	3e5 – 3e5	Rapporto pesce/impanatura	%	55/45 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	1e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	<10			
Salmonella spp*	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Clostridium perfringens*	Ufc/g	<30			

* limite di legge

CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- gamberi e code di gamberi
- gamberetti
- scampi

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	TMA (Trimetilammina)	mg/100g	<5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2	TVN (Basi Azotate Volatili)	mg/100g	<30 +/-3%
Salmonella*	In 25g	Assenti	Galssatura	%	<20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- glassatura massima: 20%;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- polpo min. 800-1.200g
- seppie min 400-800g
- calamari
- moscardini

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	TMA (Trimetilammina)	mg/100g	<5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2	TVN (Basi Azotate Volatili)	mg/100g	<30 +/-3%
Salmonella*	In 25g	Assenti	Galssatura	%	<20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- la carne deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Specie richieste:

- cozze
- vongole

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	Galssatura	%	<20 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	<10			
Salmonella*	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

MISTO PESCE PER INSALATA DI MARE CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Composizione:

- totani 25 %;
- cozze 14 %;
- ciuffi di seppie 17 %;
- polipetti 17 %;
- sepioline 17 %;
- gamberetti sgusciati 10 %;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	Galssatura	%	<20 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2			
Salmonella*	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve contenere altri ingredienti quali, a solo titolo esemplificativo, sale o additivi;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;

Composizione:

- totani;
- cozze
- gamberi o gamberetti sgusciati o interi
- pesce misto;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	Glassatura	%	<20 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2			
Salmonella*	In 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

SPIEDINI DI PESCE SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza;
- la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo;
- deve presentare a temperatura ambiente, odore di fresco, colore vivido e lucente, consistenza delle carni soda;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Composizione indicativa:

- seppie o sepioline;
- calamari;
- gamberi;

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5 – 1e6	Istamina	mg/Kg	<100 +/-3%
Coliformi fecali*	Ufc/g	1e2 – 1e3	TMA (Trimetilammina)	mg/100g	<5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10 – 1e2	TVN (Basi Azotate Volatili)	mg/100g	<30 +/-3%
Salmonella*	In 25g	Assenti	Galssatura	%	<20 +/-3%
Listeria monocytogenes*	In 1g	<11			
Vibrio cholerae*	In 25g	Assenti			
Vibrio parahaemolyticus*	In 25g	Assenti			

* limite di legge

ASPARAGI – PUNTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

BIETOLA FOGLIA SURGELATA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privo di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- deve apparire non impaccata, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

BROCCOLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

CARCIOFI A SPICCHI O INTERI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

CAROTE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3	Diametro medio	mm	<30 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

CAVOLFIORI ROSETTA SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

FAGIOLI BORLOTTI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

FINOCCHI SPICCHI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

FUNGHI CHAMPIGNONS SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

FAGIOLINI FINI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Colletricum lindemunthianum*
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3	Diametro medio	mm	<9 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

MELANZANE CUBETTATE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

PATATE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- a spicchi;
- novelle intere;
- a bastoncino preffritte.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideona protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	ufc/g	3e2-3e3	Diametro medio	mm	<30 +/-3%
Escherichia coli*	ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

PISELLI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideona protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3	Diametro	mm	<8,5 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

SPINACI SURGELATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- privi di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;

- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

ZUCCHINE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3	Diametro medio	mm	<30 +/-3%
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

VERDURE GRIGLIATE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;

- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

ERBE AROMATICHE SURGELATE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- Si richiedono: aglio, salvia, rosmarino, alloro, timo, origano, maggiorana, mentuccia, rucola, erba cipollina, rucola.
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	assente			

* limite di legge

VERDURE E LEGUMI MISTI SURGELATI PER MINESTRONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;

- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
 - patate: 25% +/- 3%;
 - carote: 17% +/- 3%;
 - pomodori: 9% +/- 3%;
 - fagiolini: 8% +/- 3%;
 - borlotti: 7,5% +/- 3%;
 - zucchine: 6,5% +/- 3%;
 - piselli: 10% +/- 3%;
 - porri: 4% +/- 3%;
 - sedano: 4% +/- 3%;
 - cavolfiori: 4% +/- 3%;
 - verza: 4% +/- 3%;
 - prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
 - basilico: 0,5% +/- 3%;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

VERDURE MISTE SURGELATE PER MINISTRONE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato;
- non deve presentare fisiopatie (scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- prive di corpi estranei, insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccate, ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa, né apparire spappolato;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.
- la composizione merceologica deve essere di minimo n° 10 varietà di verdure, indicativamente la seguente:
 - patate: 35% +/- 3%;
 - carote: 25% +/- 3%;
 - zucchine: 10% +/- 3%;
 - pomodori: 9% +/- 3%;
 - porri: 5% +/- 3%;
 - sedano: 5% +/- 3%;

- cavolfiori: 5% +/- 3%;
- verza: 5% +/- 3%;
- prezzemolo: 0,5% +/- 3%;
- basilico: 0,5% +/- 3%;

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e5-1e6	Calo peso	%	<20 +/-3%
Coliformi totali*	Ufc/g	3e2-3e3			
Escherichia coli*	Ufc/g	10-1e2			
Salmonella spp.*	in 25g	Assenti			
Listeria monocytogenes*	in 25g	Assente			

* limite di legge

BIBITE ANALCOOLICHE

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in PET, Brik, oppure in lattina;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/ml	2e2			
Coliformi totali	Ufc/ml	<10			
Escherichia coli	Ufc/ml	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/ml	<10			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/ml	<10			
Muffe	Ufc/ml	<10			

* limite di legge

NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI)

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero;
- è consentita l'aggiunta di zuccheri;
- deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezioni in tetrabrik;
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e3			
Muffe*	Ufc/g	<10			

* limite di legge

VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- il vino può essere da tavola, di origine o tipico:
 - denominazione di Origine Semplice: vini ottenuti da uve provenienti dai vitigni tradizionali delle corrispondenti zone di produzione;
 - D.O.C. - denominazione di Origine Controllata: vini che rispondano a caratteristiche e requisiti stabiliti, per ciascuno di essi, nei relativi disciplinari di produzione;
 - D.O.C.G. - denominazione di Origine Controllata e Garantita: vini di particolare pregio;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione in vetro o in tetrabrik;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/ml	5e2			
Escherichia coli	Ufc/ml	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/ml	<10			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/ml	<10			
Muffe	Ufc/ml	<10			

* limite di legge

BIRRA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- sui recipienti deve essere riportata la denominazione del tipo di birra;
- colore, sapore, limpidezza e persistenza della schiuma tipici della birra;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezione in vetro o lattina;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Contenuto in anidride solforosa	mg/l	<20 +/-3%
			RSR		<11 +/-3%

* limite di legge

MARSALA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/ml	5e2			
Escherichia coli	Ufc/ml	<10			
Staphylococcus aureus	Ufc/ml	<10			
Clostridi solf. Ridutt.	Ufc/ml	<10			
Muffe	Ufc/ml	<10			

* limite di legge

BIBITE ALCOOLICHE**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Tipologie richieste:

- Limoncello, Sassolino.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

OMOGENEIZZATI**Requisiti qualitativi**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- senza conservanti e sterilizzati;
- gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- confezionamento primario sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4			
Coliformi totali	Ufc/g	1e2			
Escherichia coli	Ufc/g	10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 250 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 250 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI**Requisiti qualitativi:**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- devono essere completamente assente il glutine e le proteine del latte vaccino o dell'uovo;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- deve garantire un'ideale solubilità;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

BISCOTTI APROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve possedere una perfetta lievitazione e cottura;
- i biscotti ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina alimentare, anche se miscelati con sfarinati di grano, devono indicare la specificazione del vegetale da cui proviene la farina impiegata nella lavorazione;
- è vietato l'uso di emulsionanti o di qualsiasi margarina o strutto raffinato, nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;
- non deve essere dolcificato con edulcoranti diversi dal saccarosio o dal fruttosio;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;
- deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti	Umidità	%s.s.	4-6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PANE APROTEICO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- prodotto con farina di grano tenero deglutinata, o con le seguenti farine, da sole o in miscela: riso, mais, soia;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	5e3			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Staphilococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	3e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

* limite di legge

PASTA APROTEICA

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- non deve presentare, in modo diffuso, difetti come: presenza di macchie bianche e nere; spezzatura o tagli; bottatura o bolle d'aria;
- deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;
- per ogni tipo di pasta devono essere specificati le seguenti caratteristiche:
 - a) tempo di cottura;
 - b) resa (aumento di peso con la cottura);
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Grado di spappolamento	%	<6+/-3%

* limite di legge

PRODOTTI IPOPROTEICI

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- il prodotto deve possedere le caratteristiche tipiche merceologiche del prodotto convenzionale corrispondente: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, bolle d'aria;
- il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

LATTE VACCINO GRANULARE Istantaneo

Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- esente da umidità anomala e grumi;
- deve garantire un'ideale solubilità;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

CREMA DI RISO

Requisiti qualitativi

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- è un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi come integratori al latte;

- prodotta con farina di riso eventualmente addizionata con vitamine ed aromi naturali, senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e4			
Coliformi totali	Ufc/g	1e2			
Escherichia coli	Ufc/g	10			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	1e2			
Salmonella spp	In 250 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	1e2			

* limite di legge

OLIO DI SEMI DI MAIS VITAMINIZZATO

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%

OLIO DI SEMI DIETETICO MCT

Requisiti qualitativi:

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
- MCT (Medium Chain Triglycerides), sono grassi composti da trigliceridi a catena media, della categoria dei prodotti energetici, si presentano sottoforma di olio;
- non deve presentare odore, colore e sapore anomali;
- deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

Shelf-life residua alla consegna: 70%