

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**DERRATE ALIMENTARI  
NOTE**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 é 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 é assoggettato.

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

### **PRODOTTI QC (QUALITA' 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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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: Staphilococcus aureus

L. monoc.: Listeria monocytocenes

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	----



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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	----	----	----	----

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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	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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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	----

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **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
<b>U.d.m.</b>	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
<b>Valore</b>	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
<b>U.d.m.</b>	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
<b>Valore</b>	----	0 – 10	----	----	----	10 – 1e2	Assenti	Assente	----	----	----	<10

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INDICE**



## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### Sommario

PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI ORIGINE VEGETALE.....	3
PREPARATO PER BRODO CON ESTRATTO DI CARNE .....	3
PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO.....	3
PASTA ALL'UOVO SECCA .....	3
LASAGNE ALL'UOVO SECCHIE O SURGELATE.....	3
RISO COMUNE, SEMIFINO, FINO E SUPERFINO.....	3
RISO PARBOILED .....	3
GNOCCHI DI PATATE.....	3
RAVIOLI E TORTELLINI DI CARNE SURGELATI .....	3
RAVIOLI DI MAGRO SURGELATI.....	3
POMODORI PELATI NORMALI.....	3
CONCENTRATO DI POMODORO .....	3
POLPA DI POMODORO TRITATA.....	3
POLPA DI POMODORO PASSATA .....	3
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO .....	3
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE BOVINO ADULTO .....	3
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE BOVINO ADULTO .....	3
BOVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO MACINATO MAGRO PER RAGU' .....	3
VITELLO FRESCO REFRIGERATO .....	3
FEGATO DI VITELLO .....	3
LINGUA DI VITELLONE .....	3
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO .....	3
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO POSTERIORE DI VITELLO .....	3
CARNI EQUINE FRESCHE REFRIGERATE.....	3
SUINO LEGGERO O MAGRONE FRESCO REFRIGERATO .....	3
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO.....	3
IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL SUINO.....	3
SPIEDINI MISTI DI CARNE E VERDURE .....	3
SALSICCE E SALAMELLE FRESCHE DI SUINO.....	3
AGNELLO CONGELATO - COSCIOTTO.....	3
OVINO ADULTO FRESCO REFRIGERATO.....	3
CONIGLIO COSCE CONGELATE .....	3
FARAONE A BUSTO FRESCHE REFRIGERATE .....	3
COSCE, SOVRACOSCE E FUSI DI POLLO FRESCI REFRIGERATI O CONGELATI.....	3
POLLO PETTI FRESCI REFRIGERATI O CONGELATI.....	3
POLLI E GALLINE A BUSTO FRESCI REFRIGERATI O CONGELATI .....	3
FESA DI TACCHINO FRESCO REFRIGERATA O CONGELATA .....	3
ARROSTO E ROLLÈ DI TACCHINO CONGELATO .....	3
CARNI CONGELATE O SURGELATE .....	3
BRESAOLA.....	3
SALAMI STAGIONATI .....	3

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

COTECHINO E CAPPELLO DA PRETE DI PURO SUINO .....	3
MORTADELLA DI BOLOGNA I.G.P. ....	3
MORTADELLA DI BOLOGNA SENZA POLIFOSFATI E FARINA LATTEA .....	3
PANCETTA TESA AFFUMICATA .....	3
PANCETTA ARROTOLATA DECOTENNATA .....	3
PORCHETTA ARROSTO DI SUINO .....	3
COPPA O CAPOCOLLO STAGIONATA .....	3
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, .....	3
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, PROTEINE DEL LATTE E CASEINATI .....	3
SPALLA COTTA .....	3
PROSCIUTTO CRUDO CON OSSO DI PARMA D.O.P. ....	3
PROSCIUTTO CRUDO DISOSSATO .....	3
SPECK .....	3
WURSTEL O ALTRI INSACCATI COTTI .....	3
ZAMPONE PRECOTTO DI PURO SUINO .....	3
SALUMI AFFETTATI MONODOSE .....	3
LATTE FRESCO INTERO PASTORIZZATO .....	3
LATTE FRESCO PARZIALMENTE SCREMATO PASTORIZZATO .....	3
LATTE UHT INTERO .....	3
LATTE UHT PARZIALMENTE SCREMATO .....	3
LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT AD ALTA DIGERIBILITA' (HIGHT DIGESTIVE) .....	3
YOGURT .....	3
MOZZARELLA/FIORDILATTE .....	3
PROVOLONE .....	3
CACIOCAVALLO .....	3
SCAMORZA .....	3
ASIAGO D.O.P. ....	3
CRESCENZA .....	3
CACIOTTA .....	3
ITALICO .....	3
TALEGGIO D.O.P. ....	3
MONTASIO D.O.P. ....	3
FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, GROVIERA, FRIBURGO) .....	3
GRANA PADANO D.O.P. ....	3
PARMIGIANO REGGIANO D.O.P. ....	3
GRANA PADANO O PARMIGIANO REGGIANO GRATTUGIATO D.O.P. ....	3
GORGONZOLA D.O.P. ....	3
RICOTTA .....	3
FORMAGGINI FUSI PORZIONATI .....	3
FORMAGGI FRESCHI DA TAVOLA .....	3
FORMAGGIO SPALMABILE .....	3
UOVA INTERE PASTORIZZATE .....	3
UOVA PASTORIZZATE: TUORLO .....	3
UOVA FRESCHE .....	3
ARANCE .....	3

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

LIMONI .....	3
MANDARINI .....	3
CLEMENTINE .....	3
POMPELMI .....	3
FRAGOLE .....	3
UVA DA TAVOLA .....	3
ALBICOCCHIE .....	3
CILIEGIE .....	3
PESCHE E NETTARINE .....	3
PRUGNE /SUSINE .....	3
MELE .....	3
PERE .....	3
BANANE .....	3
CACHI .....	3
COCOMERI .....	3
KIWI .....	3
MELONI .....	3
CAVOLI CAPPUCCI E VERZOTTI E CAVOLI DI BRUXELLES .....	3
CIPOLLE .....	3
BIETE DA COSTA O BIETE, BIETE ERBETTE, SPINACI .....	3
ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE .....	3
CETRIOLI .....	3
MELANZANE .....	3
PEPERONI DOLCI .....	3
POMODORI .....	3
ZUCCHE GIALLE .....	3
ZUCCHINE .....	3
CAROTE .....	3
FINOCCHI .....	3
PORRI .....	3
SEDANI DA COSTE .....	3
PATATE .....	3
ODORI (ERBE AROMATICHE FRESCHE) .....	3
BASILICO .....	3
ERBE AROMATICHE E SPEZIE DISIDRATATE .....	3
SALE FINE – GROSSO .....	3
ZAFFERANO .....	3
BARBABIETOLE COTTE .....	3
VERDURE AL NATURALE .....	3
OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA .....	3
VERDURE SOTT'ACETO .....	3
CAPPERI SOTTO SALE .....	3
TONNO IN OLIO D'OLIVA .....	3
TONNO AL NATURALE .....	3
FILETTI DI ACCIUGHE / SGOMBRI IN OLIO D'OLIVA .....	3
BACCALA' SALATO FILETTI .....	3

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA.....	3
OLIO DI SEMI DI ARACHIDE .....	3
OLIO DI SEMI DI GIRASOLE .....	3
BURRO MONOPORZIONE.....	3
BURRO.....	3
PANNA UHT DA CUCINA.....	3
PANNA PASTORIZZATA LIQUIDA .....	3
ACETO .....	3
ACETO BALSAMICO.....	3
MAIONESE.....	3
KETCHUP .....	3
SENAPE .....	3
SALSA WORCESTER E TABASCO.....	3
LIMONE SUCCO.....	3
FARINA TIPO 0.....	3
FARINA TIPO 00.....	3
FARINA GIALLA BRAMATA DI MAIS.....	3
SEMOLINO.....	3
FECOLA DI PATATE.....	3
PATATE IN FIOCCHI.....	3
LIEVITO FRESCO COMPRESSO (LIEVITO DI BIRRA) O LIOFILIZZATO .....	3
PANE IN CASSETTA (PANCARRE') .....	3
PANCARRE' INTEGRALE .....	3
CRACKERS .....	3
CRACKERS INTEGRALI .....	3
CRACKERS SENZA SALE.....	3
GRISSINI STIRATI ALL'ACQUA/CONDITI.....	3
PIADINE E TIGELLE.....	3
BISCOTTI FROLLINI .....	3
BISCOTTI SECCHI .....	3
PANE GRATTUGIATO.....	3
PRODOTTI DOLCI DA FORNO .....	3
PRODOTTI DOLCI DA FORNO - COLOMBA.....	3
PRODOTTI DOLCI DA FORNO - PANDORO.....	3
PRODOTTI DOLCI DA FORNO - PANETTONE .....	3
PRODOTTI DOLCI DA FORNO - SPONGATA.....	3
MERENDINE CONFEZIONATE A BASE DI PANDISPAGNA .....	3
FETTE BISCOTTATE E CROSTINI/CROSTONI .....	3
CAFFE' SOLUBILE .....	3
CAFFE' IN GRANI MISCELA .....	3
CAFFE' MACINATO .....	3
ORZO SOLUBILE .....	3
THE DETERMINATO IN FILTRI.....	3
THE IN FILTRI .....	3
THE SOLUBILE.....	3
PREPARATO SOLUBILE PER BEVANDA AL GUSTO DI CACAO O CAPPUCCINO.....	3

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

PREPARATO PER BUDINO .....	3
CAMOMILLA IN FILTRI .....	3
ZUCCHERO SEMOLATO .....	3
ZUCCHERO IMPALPABILE VANIGLIATO .....	3
ZUCCHERO IN GRANELLA .....	3
ZUCCHERO GREZZO DI CANNA .....	3
BUDINO .....	3
PRODOTTI DOLCI A BASE DI CACAO – CIOCCOLATO FONDENTE .....	3
PRODOTTI DOLCI A BASE DI CACAO – CIOCCOLATINI E OVETTI .....	3
CIOCCOLATO BARRETTA .....	3
CREMA ALLA NOCCIOLA .....	3
LIEVITO VANIGLIATO .....	3
MARMELLATE, CONFETTURE E GELATINE DI FRUTTA .....	3
PUREA (MOUSSE) DI FRUTTA .....	3
MIELE .....	3
FRUTTA SCIROPATA .....	3
PESCHE SCIROPATE .....	3
PRUGNE SECCHIE .....	3
LEGUMI E CEREALI IN GRANELLA SECCHI .....	3
FRUTTA SECCA SGUSCIATA .....	3
PASTA SFOGLIA SURGELATA O CONGELATA .....	3
PASTA FROLLA SURGELATA O CONGELATA .....	3
PASTA PER PIZZA SURGELATA .....	3
PESCI CONGELATI O SURGELATI: PESCE INTERO EVISCERATO .....	3
PESCI CONGELATI O SURGELATI: FILETTI .....	3
PESCI CONGELATI O SURGELATI: TRANCI .....	3
BASTONCINI O COTOLETTE DI PESCE SURGELATI .....	3
CROSTACEI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI .....	3
CEFALOPODI PULITI CONGELATI O SURGELATI .....	3
MOLLUSCHI BIVALVI SGUSCIATI CONGELATI O SURGELATI .....	3
MISTO PESCE PER INSALATA DI MARE CONGELATO O SURGELATO .....	3
MISTO PESCE PER RISOTTO CONGELATO O SURGELATO .....	3
SPIEDINI DI PESCE SURGELATI .....	3
ASPARAGI – PUNTE SURGELATE .....	3
BIETOLA FOGLIA SURGELATA .....	3
BROCCOLI SURGELATI .....	3
CARCIOFI A SPICCHI O INTERI SURGELATI .....	3
CAROTE SURGELATE .....	3
CAVOLFIORI ROSETTA SURGELATI .....	3
FAGIOLI BORLOTTI SURGELATI .....	3
FINOCCHI SPICCHI SURGELATI .....	3
FUNGHI CHAMPIGNONS SURGELATI .....	3
FAGIOLINI FINI SURGELATI .....	3
MELANZANE CUBETTATE SURGELATE .....	3
PATATE SURGELATE .....	3
PISELLI SURGELATI .....	3

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

SPINACI SURGELATI.....	3
ZUCCHINE SURGELATE .....	3
VERDURE GRIGLIATE SURGELATE .....	3
ERBE AROMATICHE SURGELATE .....	3
VERDURE E LEGUMI MISTI SURGELATI PER MINESTRONE.....	3
VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE .....	3
BIBITE ANALCOOLICHE .....	3
NETTARI E SUCCHI DI FRUTTA (PERA, MELA, PESCA, ALBICOCCA, AGRUMI).....	3
VINI BIANCHI, ROSSI E ROSATI .....	3
BIRRA .....	3
MARSALA .....	3
BIBITE ALCOOLICHE .....	3
OMOGENEIZZATI.....	3
BISCOTTI PRIMI MESI SOLUBILI.....	3
BISCOTTI APROTEICI.....	3
PANE APROTEICO.....	3
PASTA APROTEICA .....	3
PRODOTTI IPOPROTEICI .....	3
LATTE VACCINO GRANULARE Istantaneo.....	3
CREMA DI RISO .....	3
OLIO DI SEMI DI MAIS VITAMINIZZATO .....	3
OLIO DI SEMI DIETETICO MCT .....	3

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**SEZIONE I  
DERRATE ALIMENTARI  
TABELLE**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 granulare 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo secco a 100°C	%	>80 +/-3%
			Cloruro sodico tot	%	<35 +/-3%
			Azoto totale	%	>5,8 +/-3%
			Sostanze insolubili tot.	%	>1 +/-3%
			Ceneri	%	<42 +/-3%
			Ammoniaca	%	<1 +/-3%

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 granulare 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo secco a 100°C	%	>92 +/-3%
			Cloruro sodico tot.	%	<50 +/-3%
			Sostanze grasse	%	<20 +/-3%
			Sostanze insolubili tot.	%	>1 +/-3%

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10	Grado di spappolamento	%	<6 +/-3%
-----------------	-------	-----	------------------------	---	----------

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Streptococchi fecali	Ufc/g	1e2			
----------------------	-------	-----	--	--	--

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### LASAGNE ALL'UOVO SECCHIE 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'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	<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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Streptococchi fecali	Ufc/g	1e2			
----------------------	-------	-----	--	--	--

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Bacillus cereus	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	1e5			
Bacillus cereus	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			
-----------------	-------	-----	--	--	--

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
Muffe	%	<35	Peso sgocciolato (sul peso netto)	%	>60 +/-3%



***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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 marezzato, marezzatura 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%.

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
---------------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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: anconeii, 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).

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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	$\leq 1e7$			
Coliformi fecali	Ufc/g	$\leq 1e3$			
Coliformi totali	Ufc/g	$\leq 1e4$			
Escherichia Coli	Ufc/g	$\leq 5e2$			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	$\leq 1e2$			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	$\leq 110$			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	$\leq 100$			

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**IDENTIFICAZIONE DEI TAGLI ANATOMICI DEL QUARTO ANTERIORE DI VITELLO**

**ALETTA**

muscoli: deltoide, piccolo rotondo, trapezio, anconeï, 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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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, anconeï, pettorali, branchiale, coracomeraie, 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, traverso dell'addome; dalla regione retro-sternale, 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.

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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	Assenti			
Listeria monocytogenes	In 25 g	Assenti			
Clostridi solfitoreducitori	Ufc/g	10			

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

### INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	$\leq 1e7$			
Coliformi fecali	Ufc/g	$\leq 1e3$			
Coliformi totali	Ufc/g	$\leq 1e4$			
Escherichia coli	Ufc/g	$\leq 5e2$			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	$\leq 1e2$			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	$\leq 110$			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	$\leq 100$			

\* 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%.

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	$\leq 1e7$			
Coliformi fecali	Ufc/g	$1e3$			
Coliformi totali	Ufc/g	$\leq 1e5$			
Escherichia Coli	Ufc/g	$\leq 1e3$			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	$\leq 1e3$			
Salmonella spp	In 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	In 1 g	$< 11$			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	$\leq 1e3$			

### 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%.**

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 forcilla, 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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'adeguata 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'adeguata 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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			





**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 involucro (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%

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	33 +/-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	10			

\* limite di legge

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **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 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	33 +/-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	10			

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Coliformi totali	Ufc/g	1e3	Umidità	%	≤ 41 +/-3%
Streptococchi fecali	Ufc/g	1e3	Grassi	%	≤ 63 +/-3%
Escherichia coli	Ufc/g	50	Proteine	%	≤ 16,5 +/-
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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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, nè 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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### PROSCIUTTO CRUDO DISSOSSATO

#### 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 +/-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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-3%
Coliformi totali	Ufc/g	1e2	Grassi	%	18-25 +/-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	10			

\* limite di legge



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

### INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	$\leq 1e4$	Proteine totali	%	$\geq 17 \pm 3\%$
Coliformi totali	Ufc/g	$\leq 10$	Rapporto collagene/proteine	%	$\leq 0,5 \pm 3\%$
Streptococchi fecali	Ufc/g	50	Rapporto acqua/proteine		$\leq 2,70 \pm$
Escherichia Coli	Ufc/g	Assente	Rapporto grasso/proteine		$3\% \leq 1,9 \pm 3\%$
Staphylococcus aureus	Ufc/g	$> 10$	Umidità		58-64 $\pm 3\%$
Salmonella spp	in 25 g	Assente	Grassi		18-25 $\pm 3\%$
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente			
Clostridi solfito-riduttori	Ufc/g	$\leq 10$			
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%.

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-3%
Coliformi totali *	Ufc/g	0-5	pH		<6 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Acidità	gradi SH	<7 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	$\leq 1e2$	Grasso	%	$\geq 3,2 \pm 3\%$
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	pH		6-6,8 $\pm$
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Acidità	gradi SH	3%
Muffe	Ufc/g	<10			<7 $\pm 3\%$

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

### **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali *	Ufc/g	1e2	Grasso	%	>1,8 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	pH		<6 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Acidità	gradi SH	<7 +/-3%
Muffe	Ufc/g	<10			

\* 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.

### **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'adeguata 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<40 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso *	%	>44 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<45 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4	Grasso (tipo "Pressato")	%	>44 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<32 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Umidità (tipo "Pressato")	%	<36 +/-3%



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'adeguata 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	>50 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità	%	<59 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente	Umidità (latte misto)	%	<41 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente	Umidità (latte vaccino)	%	<43 +/-3%
Muffe	Ufc/g	<10	Umidità (latte di pecora)	%	<33 +/-3%

\* limite di legge

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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 *	%	>50 +/-3%
Echerichia coli *	Ufc/g	1e2-1e3	Umidità	%	<50 +/-3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			





**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Escherichia coli *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso	%	>40 +/-3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4			
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **FORMAGGI DI TIPO SVIZZERO (TIPO EMMENTHAL, 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%

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



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Escherichia coli *	Ufc/g	1e4-1e5	Grasso *	%	>32 +/-3%
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e3-1e4	Umidità	%	<31 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			

\* limite di legge

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **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%

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **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	$\leq 10^5$	Grasso *	%s.s.	$\geq 32 \text{ } +/-3\%$
Coliformi totali	Ufc/g	$\leq 10^5$	Umidità*	%	25-35 $+/-3\%$
Staphylococcus aureus *	Ufc/g	$\leq 10^4$	Crosta*	%	$\leq 18 \text{ } +/-3\%$
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 1g	Assente			
Muffe	Ufc/g	$\leq 10$			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'adeguata 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



### **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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'adeguata 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%

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'adeguata 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Staphylococcus aureus *	Ufc/g	1e2-1e3	Grasso	%	>50 +/-3%
Salmonella spp *	in 25 g	Assente			
Listeria monocytogenes *	in 25 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

### INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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 ombatura, 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;



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 +/-3%
			Acidità (ac. citrico min.)	g/l	>5 +/-3%
			R.S.R./acidità		>6 +/-3%
			Succo contenuto minimo*:		
			- Sanguigno	%	≥ 30 +/-3%
			- Navel	%	≥ 33 +/-3%
			- Altre varietà	%	≥ 35 +/-3%
			Calibro minimo*	mm	≥ 53 +/-3%



***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 (purché 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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%





**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Parametri microbiologici	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici	U.d.m.	Valore
			Calibro minimo*	mm	$\geq 18 \pm 3\%$

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **ALBICOCCHIE**

#### **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 cm<sup>2</sup> 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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>12 +/-3%
			Diametro minimo*	mm	≥30 +/-3%

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	>14 +/-3%
			Calibro minimo*	mm	≥17 +/-3%

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 cm<sup>2</sup> 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	$\geq 8 \text{ } +/-3\%$
			Durezza polpa*	Kg/cm <sup>2</sup>	$\leq 6,5 \text{ } +/-3\%$

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm<sup>2</sup>; 1 cm<sup>2</sup> 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	$\geq 12$ +/-3%
			Durezza polpa*	Kg/cm <sup>2</sup>	4 – 7 +/-3%
			Calibro minimo* :		
			Diametro		
			- Varietà frutti grossi	mm	$\geq 60$ +/-3%
			- Altre varietà	mm	$\geq 55$ +/-3%
			Peso		
			- Varietà frutti grossi	g	$\geq 90$ +/-3%
			- Altre varietà	g	$\geq 80$ +/-3%

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 cm<sup>2</sup> per gli altri difetti salvo quelli derivanti dalla ticchiolatura, non superiori a 0,25 cm<sup>2</sup>; 1 cm<sup>2</sup> 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.)	° Brix	10-12 +/-3%
			Durezza polpa**	Kg/cm <sup>2</sup>	4 – 7 +/-3%
			Calibro minimo* :		
			- Varietà frutto grosso	Mm	≥55 +/-3%
			- Altre varietà	Mm	≥50 +/-3%

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 cm<sup>2</sup> 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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			R.S.R. polpa*	° Brix	≥8 +/-3%
			Calibro minimo*	Kg	≥1 +/-3%

\* limite di legge



## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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 cm<sup>2</sup> 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%



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Calibrazione:		
			Peso minimo		
			- Charentais, Ogen e Gala	g	$\geq 250 \pm 3\%$
			- Altri meloni	g	$\geq 300 \pm 3\%$
			Diametro:		
			- Charentais, Ogen e Gala	cm	$7,5 \pm 3\%$
			- Altri meloni	cm	$8 \pm 3\%$

\* limite di legge

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 biette 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



***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Peso minimo (per cespo)	g	$\geq 100 \pm 3\%$
			Scarto	%	$< 40 \pm 3\%$

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Peso minimo* :		
			- da pieno campo	g	$\geq 180 \pm 3\%$
			- da coltura protetta	g	$\geq 250 \pm 3\%$
			Lunghezza minima:		
			- 250 – 500 g	cm	$30 \pm 3\%$
			- >500 g	cm	$25 \pm 3\%$

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 cm<sup>2</sup>, 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Diametro minimo* :		
			- Lunghe	mm	$\geq 40 \pm 3\%$
			- Globose	mm	$\geq 70 \pm 3\%$
			Peso minimo*	g	$\geq 100 \pm 3\%$

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Diametro minimo* :		
			- dolci lunghi (appuntiti)	mm	$\geq 20 \pm 3\%$
			- dolci quadrati senza punta	mm	$\geq 40 \pm 3\%$
			- dolci quadrati appuntiti (trottola)	mm	$\geq 40 \pm 3\%$
			- dolci di forma appiattita (topepo)	mm	$\geq 55 \pm 3\%$

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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, purchè non pregiudichino la qualità del prodotto;
- i pomodori costoluti 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 cm<sup>2</sup>, 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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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	$\geq 7 \pm 3\%$
			Peso minimo*	g	$\geq 50 \pm 3\%$

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Scarto	%	<40 +/-3%
--	--	--	--------	---	-----------

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 mazze;
- 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Peso minimo*	g	≥150 +/-3%
--	--	--	--------------	---	------------

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Calibrazione:		
			Peso minimo	g	60 +/-3%
			Peso massimo	g	270 +/-3%
			Diametro minimo	mm	40 +/-3%

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Calibrazione (diametro min./max.)	mm	8 – 15 +/-3%
--	--	--	-----------------------------------	----	--------------

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%**



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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%

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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%

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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'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%**

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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	Grasso (per burro a ridotto tenore di grasso)	%	39-60 +/-3%
Listeria monocytogenes *	in 1 g	Assente			
Muffe	Ufc/g	<10	Perossidi max	N°	0,5meq05/Kg +/-3%

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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	1e5			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	50			
Coliformi totali	Ufc/g	5,5e2			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	1e2			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Salmonella spp	In 25g	Assenti			
Listeria	In 25g	Assente			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'idonea 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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

### INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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'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%**

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

### **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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'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%**

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Salmonella spp *	In 25 g	Assenti			
Listeria monocytogenes *	In 25 g	Assenti			
Lieviti e Muffe	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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'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%**

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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'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%

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 sguanciata, 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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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			



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			





**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 monoporzionamento sottovuoto;
- 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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **CAFFE' 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%

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **CAFFE' 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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%**

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

\* limite di legge

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

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



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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%**

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

### **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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'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%.



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **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%.

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%.

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
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



***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **FRUTTA SCIROPATA**

#### **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%**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%**

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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%

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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%

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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			

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* 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       | - dentice |
| - trota 180-200g | - 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 | - nasello       | - salmone |
| - cernia   | - palombo       | - sgombro |
| - halibut  | - persico       | - trota   |
| - merluzzo | - platessa N° 3 |           |

#### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 | - persico | - salmone |
| - tonno    |           |           |

#### **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%.

<b>Parametri microbiologici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>	<b>Parametri chimico-fisici</b>	<b>U.d.m.</b>	<b>Valore</b>
---------------------------------	---------------	---------------	---------------------------------	---------------	---------------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 fritto;
- 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

--

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 seppioline;
- 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

### **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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%.

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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 prefritte.

#### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

# **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'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	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			



***INTERCENT-ER***

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### VERDURE MISTE SURGELATE 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: 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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

Aerobi mesofili totali*	Ufc/g	1e3			
Muffe*	Ufc/g	<10			

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Contenuto in anidride solforosa RSR	mg/l	<20 +/-3% <11 +/-3%
--	--	--	--	------	------------------------

\* limite di legge

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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.

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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



## INTERCENT-ER

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### 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'idonea 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'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	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



**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

			Grado di spappolamento	%	<6+/-3%
--	--	--	------------------------	---	---------

\* limite di legge



## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'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%

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **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'idonea 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'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%

## **INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

### **CREMA DI RISO**

#### **Requisiti qualitativi**

- il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, comprese quelle relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare;
- é 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
--------------------------	--------	--------	--------------------------	--------	--------

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

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

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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'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%**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*

**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'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%**

**INTERCENT-ER**

*Procedura aperta per la fornitura di derrate alimentari e non alimentari alle Pubbliche Amministrazioni della Regione Emilia Romagna*