



Istituto d'Istruzione Superiore Duca degli Abruzzi



Via M. Merlin, 1 - 35143 PADOVA • Tel. 049.8685455 • Fax 049.8685390 • C.F. 80014540282
e-mail: PDIS00600R@istruzione.it - PEC: PDIS00600R@pec.istruzione.it

I.T.A. "Duca degli Abruzzi" • Via M. Merlin, 1 - PADOVA • Tel. 049.8685455 | I.P.A.A. "San Benedetto da Norcia" • Via delle Cave, 172 - PADOVA • Tel. 049.620274
Convitto annesso • Via delle Cave, 172 - PADOVA • Tel. 049.620485

Caratteristiche merceologiche dei principali alimenti oggetto della fornitura (allegato A)

Indicazioni comuni a tutti i generi descritti

I parametri generali cui far riferimento nell'acquisto delle derrate sono:

- tutte le derrate alimentari dovranno essere composte da materie prime con provenienza da allevamenti e coltivazioni italiane (escluse le banane e alcuni tipi di pesce) le quali dovranno essere lavorate, trasformate e confezionate in Italia;
 - **compilazione** completa ed esplicita di documenti di trasporto e fatture;
 - **etichettatura** in conformità al d.lgs. N 109/92 e succ. Modifiche ed integrazioni, al d.lgs. N°114/2006 e succ. mod. E integrazioni riguardante l'indicazione degli ingredienti contenuti nei prodotti alimentari. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla (it per l'Italia), l'organismo di controllo, anche sotto forma di sigla di tre lettere, il codice del produttore, il numero della confezione o dell'autorizzazione alla stampa delle etichette, preceduto dalla lettera t (prodotto trasformato) o f (prodotto fresco);
 - **imballaggi** integri senza alterazioni manifeste, lattine non bombate, non arrugginite né ammaccate, cartoni non lacerati, ecc. Il materiale utilizzato per il confezionamento dovrà risultare conforme alle disposizioni del d.m. 21/03/1973 e ss. Mm. li. E del reg. Ce 1935/06;
 - **integrità** del prodotto consegnato (confezioni chiuse all'origine, prive di muffe, parassiti, difetti merceologici, odori e sapori sgradevoli, ecc.);
 - **le confezioni** oltre alle altre indicazioni previste dal reg. ce 1169/2011 ed al regolamento ce n. 178/2002, dovranno riportare:
 - numero di lotto di produzione
 - la ditta produttrice (ragione sociale, sede);
 - il luogo di produzione;
 - la scadenza;
 - **presenza** dei caratteri organolettici specifici dell'alimento (aspetto, colore, odore, sapore, consistenza, ecc.);
 - **termine minimo di conservazione** o di scadenza ben visibile sulle confezioni;
 - **tracciabilità e rintracciabilità alimentare** di filiera nei prodotti agroalimentari;
 - **mezzi di trasporto** igienicamente e tecnologicamente idonei in perfetto stato di manutenzione ed a norma ; dovrà essere garantito il mantenimento delle temperature previste dal d.p.r. n.327/1980 e dalle altre norme relative al mantenimento della catena del freddo (capitolo ix, punto 5 reg. Ce n. 852/2004);
- Caratteristiche specifiche dei prodotti paniere per i vari lotti

Lotto 1 - pane e prodotti da forno

I prodotti devono essere di prima scelta, in perfetto stato di conservazione; devono rispondere pienamente ai requisiti prescritti da tutte le leggi, decreti, regolamenti in corso, emanandi o che saranno emanate dai pubblici poteri, in qualunque forma, indipendentemente dalle disposizioni della presente. I prodotti devono essere dotati dei requisiti merceologici ed organolettici propri di ciascun tipo, essere immuni da qualunque difetto o da odori e sapori sgradevoli.

I prodotti non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla normativa attuale; privi di coloranti ed aromi. I prodotti devono essere freschi

- **pane gr. 60** : il pane deve essere prodotto con farine non di importazione, ben cotto, con crosta uniforme, di colore giallo-bruno, deve essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno, completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igiene del prodotto.
- **pasta per pizza**

Deve essere garantita la fornitura di prodotti privi di derivati del latte e/o di uova da destinare ai soggetti allergici. Il prodotto alla consegna non deve presentare segni di schiacciamento.

Lotto 2 - carni fresche di bovino, suino e avicunicole

Carni fresche

Le carni bovine: la fornitura delle carni fresche bovine deve essere effettuata nell'assoluto rispetto delle norme sanitarie vigenti in materia. La carne bovina oggetto della presente fornitura non deve avere subito alcun trattamento diverso da quello del freddo al fine di assicurarne la conservazione. Le carni devono essere di origine e produzione nazionale/regionale o filiera corta di primo taglio e classe compresa tra u ed r secondo le categorie cee, deve essere priva di sostanze ad attività batterica o anabolizzante, ai sensi delle direttive del consiglio 86/469/cee del 16/09/86 con garanzia di assoluta freschezza. Le confezioni dovranno avere le seguenti caratteristiche: confezionata sotto vuoto, involucro integro, carne ben aderente alla confezione, indicare classe, peso, data di macellazione, di confezionamento e di scadenza. La ditta deve scrupolosamente fornire i tagli anatomici che vengono richiesti di volta in volta dalla cucina.

- roast-beef
- spezzatino
- scamone
- hamburger

Le carni fresche sottovuoto non dovranno presentare tagli sulla loro superficie, dovranno essere ben sgrassate e tolettate; in particolare la percentuale di grasso esterno di copertura presente su ogni singolo pezzo non dovrà essere superiore al 7%, non verranno accettate quelle confezioni che presentino rotture manifeste, scollamento totale dell'involucro, dovranno essere prive di qualsiasi odore e/o sapore anormale e disgustoso e dovranno corrispondere alle vigenti disposizioni

Il trasporto delle carni deve avvenire con mezzi idonei dotati di chiusura ermetica in modo da mantenere per tutta la durata dello stesso una temperatura compresa tra gli +1 e i +4 c°.

• **carni bianche:** le carni di pollame, tacchino e coniglio dovranno provenire da animali allevati sul territorio nazionale e a terra. Le carni sopraccitate non dovranno essere trattate con acque ossigenate o altre sostanze decoloranti, con antibiotici o conservanti al fine di rendere la carne tenera. Il trasporto delle carni fresche dovrà avvenire su mezzi idonei attrezzati in modo da mantenere una temperatura compresa tra 0 e + 4 c°, ai sensi del dpr 327/80. Dovranno essere fornite le pezzature di volta in volta richieste dalla cucina. Le confezioni fornite di etichette facilmente visibili dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione del prodotto;
- stato fisico
- numero di lotto
- termine minimo di conservazione indicato con la menzione "da consumarsi preferibilmente entro..." seguito dalla data composta da giorno/mese/anno;
- modalità di conservazione ;
- il nome o la ragione sociale e la sede sociale del macellatore-confezionatore;
- la sede dello stabilimento;
- la data di macellazione e la data di produzione e confezionamento espressa in giorno/mese/anno.

• **pollo-busto:** Deve provenire da animali di prima qualità, di buona conformazione e di ottimo stato di nutrizione, essere di recente macellazione (non oltre 4 gg) essere completamente dissanguato, spennato e pronto per la cottura, essere privo di collo, testa, zampe, completamente eviscerato e privo di esofago, polmoni ed intestini. Non deve presentare ecchimosi o macchie verdastre, deve avere una carne di colorito tendente al giallo di buona consistenza e avere un peso alla consegna di kg 1/1,100;

• **petto di pollo:** Deve presentare le stesse caratteristiche sopra citate per i pollo-Busti, essere ben pulito, senza pelle. Deve essere consegnato in confezioni o vaschette;

• **fesa di tacchino:** deve avere tutte le caratteristiche delle carni bianche, provenire da animali maschi, deve essere ben pulito privo di ali, di pelle e senza struttura ossea. Deve essere consegnato in confezioni o vaschette;

- **coniglio fresco:** di provenienza nazionale, avente un'età tra gli 80 e i 120 gg di vita; devono avere un peso che varia da kg.1,2/1.5; la carne deve risultare di un colorito roseo chiaro e lucente;
- **carne suina:** lonza, pastin

Le carni di provenienza suina devono essere di origine e produzione nazionale/regionale o filiera corta devono essere in confezioni sottovuoto, riportando le seguenti caratteristiche:

- denominazione del prodotto;
- stato fisico: fresco;
- categoria commerciale da cui le carni provengono;
- termine minimo di conservazione;

modalità di conservazione, nome e ragione sociale e la sede sociale del macellatore-confezionatore, la sede di confezionamento e dello stabilimento di macellazione, la riproduzione del bollo sanitario, il numero di lotto, la data di produzione espressa in g/m/a. La consegna della merce deve avvenire con mezzi idonei e adatti a mantenere la temperatura compresa tra +0 e +4 C°;

• salumi e insaccati

Le carni, sia fresche che preparate, dovranno sottostare alla normativa vigente il cui testo base è il R.D. 20/12/1928 n. 3298, il Reg CE 853/04 che approva il regolamento sanitario per la vigilanza delle carni.

Saranno vietati gli impieghi di sostanze coloranti o l'aggiunta di prodotti amidacei e tutte quelle sostanze che modificano la normale costituzione del prodotto.

I salumi e gli insaccati devono essere di produzione nazionale e prodotti in stabilimenti in possesso del bollo CE col numero di identificazione sanitaria.

Nell'etichettatura deve essere indicata obbligatoriamente:

- il nome e la ragione sociale del produttore
- la sede dello stabilimento del confezionamento
- la quantità netta
- il termine minimo di conservazione
- la modalità di conservazione
- l'identificazione del lotto

Ulteriori caratteristiche organolettiche specifiche:

• pancetta affumicata

• **pancetta arrotolata** Le parti magre dovranno risultare in giusta proporzione e, sia le parti grasse che le parti magre, dovranno avere una giusta consistenza. Le parti grasse non dovranno presentare alcun tipo di alterazione (rancido, ingiallimento o in qualche modo degradato). Gli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite;

• prosciutto crudo disossato semidolce intero e a tranci: Dovrà essere di produzione D. O.P., equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce e fine del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetti (grasso irrancidito, presenza di focolai di putrefazione) esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi. Prodotto da coscia di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani;

• **prosciutto crudo disossato semidolce intero e a tranci:** dovrà essere di produzione D. O. P, equa distribuzione di parte grassa e magra, carne dolce del caratteristico colore rosso scuro, odore lieve, fragrante, aromatico, sapore delicato, assenza di difetto (grasso irrancidito, presenza di focolai di putrefazione) esterni ed interni, stagionatura non inferiore a 15 mesi. Prodotto da coscia di suino allevati e macellati in stabilimenti italiani;

• **prosciutto cotto intero ed a tranci:** Prodotto da coscia di suini allevati e macellati in stabilimenti italiani. Il confezionamento dovrà essere di prima qualità senza aggiunta di polifosfati e proteine del latte, di caseinati alimentari e dovrà essere privo di glutine. Sono ammessi solo sale e aromi naturali. Il prodotto

non deve contenere ingredienti contenenti OGM e sostanze che possano provocare intolleranze alimentari. Deve essere di provenienza nazionale del peso finito intorno ai 7 - 8 kg rivestito parzialmente della propria cotenna, di aspetto asciutto, colore rosa opaco e di odore gradevole;

Lotto 3 - prodotti surgelati

Le materie prime destinate alla surgelazione devono rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme vigenti.

Tutti i prodotti devono essere conservati ad una temperatura stabile di -18° , dovranno essere imballati in confezioni originali, sigillate dal produttore al fine di garantire l'autenticità del prodotto in esso contenuto. Le confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare durante i cicli di preparazione, conservazione, trasporto e distribuzione il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- Proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto
- Proteggere il prodotto dalle contaminazioni batteriche o di altro genere
- Impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
- Non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, come ad esempio formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione.

Le confezioni non dovranno superare kg 2,5. Le confezioni dovranno riportare le seguenti indicazioni:

- la denominazione di vendita completata dal termine surgelato
- il paese di spedizione
- identificazione dello stabilimento per mezzo del numero di riconoscimento
- il termine minimo di conservazione
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto
- le istruzioni per lo scongelamento o per il consumo
- identificazione del lotto di fabbricazione o la data di confezionamento
- la massa nominale del prodotto, contenuto in kg
- elenco degli ingredienti
- il nome e la ragione sociale e la sede del fabbricante o del confezionatore

• **verdura e ortaggi surgelati**

Le materie prime destinate alla produzione di verdure e ortaggi surgelati dovranno essere di provenienza nazionale ed in ogni caso comunitaria

- asparagi: puliti e privi di corpi estranei.
- fagiolini finissimi: accuratamente puliti e privi di corpi estranei

funghi porcini: puliti e privi di corpi estranei.

- piselli extrafini: accuratamente puliti e assenti da fisiopatie e privi di corpi estranei
- spinaci: puliti e privi di corpi estranei ortaggi surgelati bio

• **pesce surgelato**

Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità in base al Dlg 531/92. Le caratteristiche organolettiche dovranno essere quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza, l'odore deve essere gradevole, colore vivo, consistenza del pesce solida ed elastica. Inoltre si dovrà vincolare il rispetto delle grammature tenendo conto della glassatura presente che non dovrà essere superiore al 20%.

- Filetto di passera
- Mazzancolle
- Gran fritto reale
- Salmone tranci
- altri surgelati

Le materie prime destinate alla produzione dei prodotti surgelati dovranno essere di provenienza nazionale ed in ogni caso comunitaria

- Spätzle spinaci
- Spiedini misti
- Patate fritte
- Lasagne – pasta all'uovo

Lotto 4 – verdura e frutta

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere biologici, forniti freschissimi e selezionati seguendo il periodo di stagionalità, preferibilmente di provenienza locale, nazionale e comunitaria, conformi per provenienza, qualità ed etichettatura a quanto previsto dalla normativa in vigore. Per i prodotti di provenienza esclusivamente extracomunitaria è richiesta la certificazione con marchio riconosciuto dalla CE (es. banane)

verdura, frutta, legumi e cereali provenienti da agricoltura biologica italiana: Sia per la frutta che per la verdura il peso è da considerarsi al netto (quindi senza tara).

- **frutta bio**

La frutta deve essere proveniente da agricoltura biologica e per il 70% a km 0, di stagione, fresca, di ottima qualità, giunta a naturale e completa maturazione, che la renda adatta al consumo di produzione nazionale. Deve essere selezionata, esente da difetti visibili, con le peculiari caratteristiche organolettiche della specie, in pezzatura media come indicata nella tabella dietetica.

- **verdura bio**

Deve essere proveniente da agricoltura biologica e per il 70% a km 0, di stagione, di ottima qualità; fresca pulita e selezionata, priva di additivi, integra nelle qualità nutritive, tali da garantire il migliore rendimento

alimentare e presentare le precise caratteristiche merceologiche di specie. Essere giunta a naturale e compiuta maturazione fisiologica e commerciale, essere asciutta, priva di corpi o prodotti estranei e non presentare tracce di alterazioni e fermentazioni anche incipienti.

- **patate bio**

Le patate dovranno essere di recente raccolto e della tipologia più idonea alla preparazione a cui sono destinate.

I prodotti non devono presentare tracce di alterazioni per attacchi parassitari o per trattamenti con fitofarmaci impiegati contro i parassiti animali o vegetali.

- **legumi e cereali bio**

Devono essere provenienti da agricoltura biologica.

Lotto 5 derrate alimentari varie

- pasta e riso

- **pasta di semola di grano duro per pasta asciutta e minestre**

Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate e riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e Legge 580/1967 concernenti la dicitura di identificazione del lotto, l'etichettatura, la presentazione e la pubblicità dei prodotti alimentari, indicando sempre il pastificio di produzione, il tipo di pasta di semola, la quantità nominale, la data di fabbricazione e quella di scadenza entro il quale, il prodotto, va consumato. Dovrà essere confezionata con semola di grano duro del tipo "O" di prima qualità, dovrà essere ben stagionata, ben asciutta, priva di coloranti e altre sostanze estranee di qualsiasi natura; non acida né alterata o invasa da tonchi o altri insetti o da qualsiasi altro parassita vegetale o animale. La pasta dovrà avere resistenza alla pressione delle dita e rompersi con un suono secco, non farinosa. Essa dovrà prestare una buona resistenza alla cottura "al dente" relativamente alla forma e alle dimensioni; una volta cotta dovrà mantenere la forma e presentare una buona consistenza. Pertanto saranno rifiutate le partite di pasta di qualità inferiore alla prima, o comunque a seguito di opportuni accertamenti merceologici di cottura in base al parametro di valutazione sensoriale ed organolettico valutato dagli operatori di cucina che potranno richiedere il cambiamento di fornitura. La Ditta dovrà scrupolosamente fornire secondo i formati di volta in volta ordinati dalle cucine in confezione vari formati

- Pasta da Kg 5

- **riso:** deve essere della varietà classificata nel gruppo SUPERFINO/FINO della migliore qualità a norma della legge n.325 del 18/3/ 1958 e succ. modificazioni (L. n. 586 del 5/6/ 1962 e successivamente dal D.lgs. 27/1/1992, n. 109). Esso dovrà provenire dall'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, immune da parassiti, ben secco, con umidità non superiore al 12 %, privo di sostanze minerali e di coloratura, senza odore di muffa o altro cattivo odore; non dovrà contenere grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani vaiolati con piccole punteggiature o linee ed aloni neri), grani ambrati (cioè con tinta giallognola e poca trasparenza); non dovrà contenere corpi estranei ed impurezze varie (semi estranei, ciotolini); che non si deforma con una cottura di non meno di 15 minuti.

Deve essere fornito in diverse qualità, tra cui Parboiled in base alle esigenze dell'amministrazione la denominazione del riso, il gruppo di appartenenza, le caratteristiche, l'indicazione delle tolleranze consentite e dei relativi limiti sono determinati nelle tabelle annesse al decreto pubblicato attualmente ai sensi della legge n.325 del 18/3/ 1958 e succ. modificazioni (L.n.586 del 5/6/ 1962 e successivamente dal D.lgs. 27/ 1/ 1992, n. 109) in vigore al momento della consegna.

- Riso Parboleid da kg 5

- **succhi**

I succhi devono rispondere a tutti requisiti e le caratteristiche previsti dal D.P.R. 18.05.1982, n. 489 "Attuazione delle direttive CEE n. 75/726 e 79/168 relative ai succhi di frutta e prodotti simili" e ad ogni altra normativa di legge in materia di alimenti. In particolare i succhi di frutta devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'impiego di un processo di lavorazione che garantisca l'igienicità della preparazione e la buona conservazione del prodotto. I succhi di frutta devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui derivano, con l'esclusione dell'impiego di frutti immaturi o comunque alterati ovvero di specie diversa da quella dichiarata;

Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine, o guaste, o infette, o colpite da malattie o marcescenze, che alterino la composizione o che siano, comunque, non adatte all'alimentazione umana.

I succhi di frutta non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici, aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, puntini neri dovuti a utilizzo di frutta bacata o, in genere qualsiasi altra sostanza nociva alla salute;

E' tollerato l'uso delle sostanze naturali previste per tale tipo di alimenti dal D.M. 31.03.1965 e successive modificazioni concernente la disciplina degli additivi chimici consentiti nella preparazione e per la conservazione delle sostanze alimentari;

I succhi di frutta devono inoltre riportare sugli imballaggi, recipienti o etichette in caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le indicazioni conformemente alle modalità previste dalle norme in materia e di etichettatura dei prodotti alimentari e, a quanto stabilito dell'art. 9 del D.P.R. 18.05.82, n. 489 e dal D.L. 27.01.1992, n. 109.

- ACE

- **cioccolato preparato per colazione**
- **farina 00**, grano italiano, w160;

- **olio extra vergine d'oliva** : di produzione italiana , di colore verdastro, odore più o meno fruttato, fragrante e gradevole, gusto perfetto; ottenuto meccanicamente dalle olive, senza manipolazioni chimiche, ma soltanto il lavaggio , la sedimentazione e la filtrazione. Dovrà corrispondere ai requisiti indicati nel d.m. 509/87 e regolamento u.e. 2568. Dovrà essere purissimo, non alterato, non sofisticato o adulterato con additivi o coadiuvanti tecnologici (antiossidanti o solventi); la fornitura dovrà essere in bottiglie da 1 Lt o 5 Lt in vetro con data di utilizzo di almeno 18 mesi;
- **olio di semi**: Gli oli di semi devono derivare dalla lavorazione di un unico seme; la fornitura può essere: olio di semi di arachide;

pomodoro pelato/polpa: deve essere ottenuta da pomodoro prodotto in Italia da materie prime italiane, privata della buccia e parzialmente dei semi. La polpa composta da pomodori e succo di pomodoro dovrà avere colore, sapore e odore caratteristici del prodotto e non dovrà presentare antifermentativi e coloranti aggiunti. La fornitura dovrà avvenire in confezione vari formati;

- **uova fresche**: Categoria A. 60/55 confezione vari formati. Il trasporto deve essere garantito in veicoli idonei;
- **Le uova** dovranno presentare le seguenti caratteristiche:
 - guscio pulito privo di imbrattamenti ed integro;
 - cuticola intatta ;
 - albume chiaro, limpido e consistenza gelatinosa;
 - macchie e corpi estranei assenti;
 - prive di odori estranei e colorazioni anomale;
 - macula germinativa appena percettibile

Lotto 6 Prodotti lattiero caseari – gelati

I prodotti devono essere di produzione locale KM 0 e di prima scelta, devono essere trasportati con mezzi idonei a mantenere una temperatura compresa tra 0 e 4 °C, il burro ad una temperatura compresa tra 1 e 6 °C. Tali mezzi non dovranno presentare al loro interno promiscuità tra alimenti sfusi e confezionati. Le confezioni facilmente apribili devono garantire una protezione efficace dei formaggi durante il trasporto e la successiva manipolazione e consumo al fine di salvaguardarne le caratteristiche igieniche ed organolettiche. Sarà compito del personale addetto effettuare il controllo sui formaggi in arrivo al fine di verificarne l'accettabilità, in particolare sulle confezioni che presentano colorazioni anomale, imballi rigonfi per qualsiasi causa, o formaggi in stato di eccessiva maturazione. Le confezioni dovranno avere le seguenti indicazioni facilmente visibili e leggibili, quali:

- denominazione di vendita
- ingredienti
- quantità netta o quantità di peso sgocciolata (nel caso di prodotto in liquido)
- data di produzione espressa in g/m/a
- il nome e la ragione sociale o la sede dello stabilimento
- modalità di conservazione
- termine minimo di conservazione
- dicitura di identificazione del lotto
- luogo di origine o di provenienza

latte e derivati

Latte e latticini devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia. A seconda dell'ordine il latte potrà essere richiesto fresco o a lunga conservazione; non dovrà presentare alterazioni dell'odore, del sapore, del colore o degli altri suoi caratteri generali. Le caratteristiche microbiche dovranno rientrare nei limiti previsti dal O.M. del 11/10/1978 tabella A e successive modifiche e del Reg. Ce 853/04. Il latte intero dovrà contenere almeno il 3,50% di grasso; quello parzialmente scremato dall' 1 all' 1,8% di grasso. Nelle singole confezioni dovrà essere riportata la data di scadenza come da D.P.R. n 322/82.

- burro: ottenuto dalla crema ricavata dal latte di vacca e dal siero di latte di vacca di provenienza italiana, dovrà esser di ottimo profumo e sapore, risultare fresco e non sottoposto a congelamento, non essere in alcun modo alterato e avere gusto di rancido ne presentare alterazioni di colore sulla superficie. Distribuito in confezioni ben sigillate, del peso di gr. 250; 500 e monoporzione.
- latte UHT intero di provenienza locale , deve essere consegnato in contenitori da lt. 1

- latte UHT parzialmente scremato di provenienza italiana, deve essere consegnato in contenitori da lt. 1

formaggi e ricotte

Formaggi e ricotte devono rispettare tutti i requisiti prescritti dalle disposizioni di legge in materia e inoltre, devono:

- aver subito una stagionatura naturale tale da assicurare la giusta maturazione richiesta dal particolare tipo di prodotto secondo la qualità;
- essere esenti sia da difetti esterni dovuti a marcescenza od ammuffimento, sia interni dovuti a fermentazioni indesiderate;
- essere privi di odori, sapori e colori anomali;
- provenire esclusivamente dalla coagulazione acida o presamica del latte senza aggiunta di sostanze estranee al latte, ad eccezione del sale;
- non aver subito trattamenti con sostanze estranee per ottenere odore e sapore di formaggi maturi;
- non essere infestati da acari;
- essere privi di coloranti, se non quelli ammessi dalla normativa vigente per il trattamento della crosta.

Mozzarella gr.125

Grana

Latteria