

## **ALLEGATO 5 - CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRODOTTI -**

Le caratteristiche merceologiche delle materie prime fornite devono corrispondere a quanto indicato nel presente documento, nel rispetto delle previsioni del PAN GPP, adottato con decreto interministeriale del 11 aprile 2008 e pubblicato sulla GU n. 107 del 8 maggio 2008.

**Frutta, verdure e ortaggi, legumi, cereali, pane e prodotti da forno, pasta, riso, farina, patate, polenta, pomodori e prodotti trasformati, formaggio, latte UHT, yogurt, uova, olio extravergine devono provenire:**

- per almeno il 40% espresso in percentuale di peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i regolamenti (CE) 834/2007/CE e relativi regolamenti attuativi,
- per almeno il 20% espresso in percentuale di peso sul totale, da “sistemi di produzione integrata” (con riferimento alla norma UNI 11233:2009), da prodotti IGP DOP e STG – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette, delle indicazioni geografiche protette e delle specialità tradizionali garantite (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari e Regolamento (CE) n. 509/2006) e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350

**Carne deve provenire,**

- per almeno il 15% in peso sul totale, da produzione biologica in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi e,
- per almeno il 25% in peso sul totale, da prodotti IGP e DOP – come riportato nell’Elenco delle denominazioni italiane, iscritte nel Registro delle denominazioni di origine protette e delle indicazioni geografiche protette (Regolamento CE N. 1898/2006 della Commissione del 14 dicembre 2006 recante modalità di applicazione del regolamento (CE) n. 510/2006 del Consiglio del 20 marzo 2006, relativo alla protezione delle indicazioni geografiche e delle denominazioni d’origine dei prodotti agricoli e alimentari) – e da prodotti tipici e tradizionali, compresi negli elenchi nazionali, regionali e provinciali previsti dagli articoli 2 e 3 del Decreto del Ministro per le Politiche Agricole 8 settembre 1999, n. 350.

**Pesce deve provenire,**

- per almeno il 20%, espresso in percentuale di peso sul totale, da acquacoltura biologica, in accordo con i Regolamenti (CE) n. 834/07 e relativi regolamenti attuativi (tra i quali il Regolamento 710/2009 che riguarda l'introduzione di modalità di applicazione relative alla produzione di animali e di alghe marine dell'acquacoltura biologica) o pesca sostenibile (rispettando i criteri della certificazione MSC - Marine Stewardship Council ed equivalenti)
- . Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti.

Si intendono richiamate le seguenti normative:

- per i prodotti provenienti da agricoltura biologica il Regolamento CEE n.834/2007 e successive modifiche ed integrazioni
- la Legge Regione Veneto n°6 del 1/3/2002
- la Legge Regionale Veneto n° 7 del 25/07/2008 e successive modifiche come da Legge n° 8 del 26/01/2010 per i prodotti agricoli di origine regionale

**Nelle tabelle riassuntive di seguito riportate viene specificato, per ogni Alimento, il requisito merceologico minimo richiesto**

Alimento	Requisiti minimi
Acqua	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>In riferimento alle necessità igienico sanitarie per i degenti:          -acqua oligominerale, liscia e addizionata di anidride carbonica. Il confezionamento dovrà essere in bottiglie di PET da 0.5l e/o 1.5 l          -Per i dipendenti delle mense Aziende andrà individuata la soluzione più idonea in base all'utenza e al contesto, prevedendo l'utilizzo di acqua e bevande sfuse e pertanto distribuzione di acqua di rete, distribuzione di acqua microfiltrata e bevande alla spina naturali e gassate (da concentrato).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

Alimento	Requisiti minimi
Carne	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p><b>BOVINO</b>          Fresca di bovino adulto (24 mesi), suino, fesa di suino coniglio, petti pollo, fesa di tacchino, reale di vitello senza osso, filone o polpa o lonza di lombo,          Se preporzionate, con accettabile uniformità delle porzioni e con caratteristiche organolettiche omogenee e tipiche della ricetta e del metodo di cottura impiegati;          Se proposte in tagli da porzionare devono essere di pezzatura e stato di cottura tali da consentire l'agevole approntamento delle porzioni al consumo nelle grammature dietetiche previste come ad es:          Scamone per arrostiti, bistecche, stracotti, stufati, roast beef, tagliate, brasati, bolliti          Noce per bistecche, scaloppine, arrostiti e fettine, per stufato, umido, brasato          Fesa per bistecche, scaloppe, pizzaiole, tagliate          Sottofesa per arrosto, roast beef, pizzaiola, fettine, bistecche, scaloppe          Reale per stracotti, stufati, brasati, bolliti</p> <p><b>CARNI AVICOLE</b>          Requisiti generali: Devono essere di origine italiana. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), essere ben toelettate (senza piume, penne spuntati od altro), non devono presentare ecchimosi o macchie di altra natura né bruciature da freddo.</p> <p><i>Polli a busto</i>          Devono essere sviscerati e senza frattaglie, senza testa e collo, con resezione a livello della terz'ultima vertebra cervicale.</p> <p><i>Sovracosce di pollo</i>          Grammaturo cad.: circa 150g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni.</p> <p><i>Cosce di pollo</i>          Grammaturo cad.: circa 200g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni.</p> <p><i>Fusi di pollo</i>          Grammaturo cad.: circa 120g. La pelle non deve eccedere le parti anatomiche. Non devono presentare fratture o altri danni.</p> <p><i>Petti di pollo</i>          Devono essere preconfezionati sottovuoto. Non devono presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.</p> <p><i>Coniglio</i>          Devono essere completamente eviscerati, senza frattaglie e scuoiati. Senza testa e zampe. Avere un peso medio compreso tra 1300 e 1600 g.</p> <p><i>Fesa di tacchino</i>          Non deve presentare pelle e parti ossee o cartilaginee.</p>

	<p><i>Arrotolato di tacchino</i>  Ingredienti: fesa di tacchino, (eventualmente) sale. Deve avere diametro costante e grammatura omogenea. La legatura deve essere accurata così da garantire la tenuta del prodotto in cottura.</p> <p><i>Hamburger di tacchino</i>  Impasto a base di carne di tacchino (min. 85%). Tasso di grasso: max 10%. Rapporto collagene/proteine: inferiore a 10. Porzionatura: 80g ca.</p> <p><b>CARNI OVINE</b>  Requisiti generali: Le confezioni devono essere sottovuoto e deve essere indicata l'origine. Le carni devono avere caratteristiche sensoriali ineccepibili (assenza di odori e colori anomali), ed essere esenti da macchie, residui estranei.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Carne trasformata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</li> </ul> <p>Spiedini di pollo misti, prosciutto cotto, prosciutto crudo, bresaola, mortadella, petto di tacchino arrosto, petto di pollo arrosto  Assenza polifosfati, proteine del latte, glutine.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Pesce</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</li> </ul> <p>Pesci freschissimi, deliscati, tipo filetti o tranci, interfogliati (filetti di merluzzo o nasello, filetti di platessa, filetti di persico, pesce spada in tranci, seppie).  Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Uova</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</li> </ul> <p><b>OVOPRODOTTI</b>  Misto d'uovo pastorizzato  Devono essere costituite da un misto tuorlo e albume. Il confezionamento deve essere in tetrabrick , perfettamente integri, senza bombaggi. Il prodotto non deve presentare grumi o coaguli, e deve essere esente odori anomali e da qualsiasi alterazione.  Uova fresche in guscio classe A  Categoria peso: L (63-73g). Devono essere totalmente integre e pulite. Devono provenire preferibilmente da allevamenti a terra (marchiatura: almeno 2).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Formaggi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</li> </ul> <p>Tipologie: Asiago, robiola, mozzarella, certosa, grana padano con assenza di polifosfati aggiunti e sali di fusione</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Latte</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</li> </ul> <p>Latte fresco di alta qualità pastorizzato o microfiltrato, intero o parzialmente scremato (a seconda delle esigenze di impiego), di provenienza nazionale  Disponibilità di latte alta digeribilità</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Yogurt</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</li> </ul> <p>Ottenuto da latte pastorizzato fermentato. Deve essere di struttura omogenea (senza pezzi né semi) e consistenza vellutata. Ingredienti ammessi: yogurt, frutta in purea, zuccheri (compresi sciroppi e succhi di frutta concentrati o interi).Non deve contenere: crema, addensanti, coloranti. Preferibile l'assenza di aromi..  Disponibilità di gusti variegati. Confezionamento: monoporzione da 125g in plateau multipezzo.  Vari aromatizzazioni yogurt disponibilità dello yogurt magro.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
--	---

Alimento	Requisiti minimi
Scatolame	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>GELATINA DI CARNE</p> <p>In monoporzione da 90g. La carne deve essere pressoché esente da grasso, di colore rosso vivo e risultare tenera e friabile. Deve essere immersa in quantità opportuna di gelatina. Quantità di carne: 38% circa. Utilizzo muscolo rosso.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>TONNO IN SCATOLA ALL'OLIO</p> <p>Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: tonno, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli; non deve essere sbriciolato (tolleranza: ca. 5%). In monoporzioni da 80g cad (peso sgocciolato: ca. 60%).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>ACCIUGHE</p> <p>In olio di semi. Devono essere di colore uniforme rosaceo, integri, senza spine coriacee. Confezionamento in vasi o latte (peso sgocciolato min. 50% del peso netto).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>SGOMBRO IN SCATOLA</p> <p>Deve essere di ottima qualità. Ingredienti: sgombero, olio di oliva, sale. Deve essere di colore rosato senza macchie e imbrunimenti, avere sapore delicato e assenza di retrogusti o odori sgradevoli</p> <p>In monoporzioni da 80-90g cad (peso sgocciolato: ca. 60%).</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p><i>Polpa di pomodoro</i></p> <p>Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Deve essere senza sale. Può contenere fino al 30% (massimo) di succo di pomodoro. Contenuto in bucce non superiore a 6 cm<sup>2</sup> per 100g di prodotto</p> <p><i>Pomodori pelati</i></p> <p>Origine della materia prima nazionale o comunitaria. Preferibilmente di qualità superiore (min. 70% frutti interi sul peso netto). Devono possedere i seguenti requisiti: colore uniforme, rosso vivo caratteristico; frutti sani ed esenti da macchie, lesioni, necrosi. Non devono essere eccessivamente acidi né avere retrogusti estranei, sapori e odori anomali..</p> <p>Ortaggi e legumi al naturale</p> <p>Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà.</p> <p><i>Olive in salamoia</i></p> <p>Denocciolate. Verdi e nere. Dovranno avere caratteristiche organolettiche ineccepibili e proprie della varietà.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

Alimento	Requisiti minimi
<b>Pasta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Pasta di grano duro 100%</p> <p>Disponibile nei formati tradizionali, corti (es. penne, fusilli, mezze penne, tortiglioni, conchiglie, mezze maniche, etc.), lunghi (es. spaghetti, trenette, capelli d'angelo, bucatini etc.), piccoli (es. maccheroncini, ditalini, stelline, puntine, tempestina, etc.) e "mini" (formati corti tradizionali ma di dimensioni ridotte). Deve essere esente da difetti di qualsiasi natura (rottture, macchie, punti, difformità, deformazioni etc.). Deve garantire ottima resistenza alla cottura (non si deve frantumare o perdere elasticità e forma) con perdita minima di amido e assenza di collosità. Deve avere caratteristiche di idoneità alla doppia cottura. Contenuto proteico non inferiore a 11,5%. Prevedere il prodotto senza glutine e relativa scheda tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Riso</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Riso bianco parboiled</p> <p>Deve essere confezionato in sacchi perfettamente integri. Il colore deve essere ambrato. Non deve presentare odori anomali (di stantio, rancido o ammuffito). Deve essere esente da infestanti e corpi estranei. Non deve presentare anomalie morfologiche (grani rotti, macchie, striature etc.) evidenti. Deve avere caratteristiche ineccepibili di resistenza alla cottura. Varietà: preferibilmente ribe fino.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Pane</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Il pane deve essere disponibile nella tipologia comune ("00" o "0"), all'olio, al latte, integrale o con semola di grano duro. Pezzatura: circa 50g. Contenuto in sale: max 1.7 % sulla farina. Formati vari. Il pane dovrà essere di buona qualità, lievitato e cotto adeguatamente, senza bruciature, con mollica soffice ben alveolata e crosta fragrante anche dopo alcune ore dalla consegna. I panini dovranno essere disponibili anche preincartati singolarmente. Il preincarto deve essere ineccepibile, senza lacerazioni o confezionamenti multipli. La produzione deve essere giornaliera, e non sono ammesse forniture di pane riscaldato, prodotto da impasti surgelati, surgelato e riattivato né prodotto a partire da semilavorato parzialmente cotto.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Grissini</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Confezionamento: monoporzione 12g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Preferibilmente prodotti con olio di oliva ed essere esenti da derivati del latte. Devono essere disponibili anche nella tipologia senza sale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI</u></li> </ul>
<b>Fette biscottate</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Confezionamento: bifetta 15g ca. Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Devono essere disponibili anche nella varietà integrale e in quella senza sale aggiunto. Prevedere il prodotto senza glutine e relativa scheda tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li><u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Crackers</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li><u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Il prodotto deve essere integro, perfettamente conservato, non sbriciolato, croccante; senza bruciature, difetti di forma e di lievitazione. Prevedere il prodotto senza</p>

	<p>glutine e relativa scheda tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Biscotti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Frollini. Anche Delattosati. Prevedere il prodotto senza glutine e relativa scheda tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTI</u></li> </ul>
<b>Gnocchi gnocchi alle verdure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Gnocchi di patate fresche. Patata fresca &gt;70% e &gt;60 % per quelli a base di verdure Assenza grassi idrogenati e palmitati. Prevedere il prodotto senza glutine e relativa scheda tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Tortellini alla carne Tortellini alle verdure</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Pasta all'uovo con ripieno a base di carne. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: compreso indicativamente tra 25-30%. Quantità indicativa di carne nel ripieno: 30-40%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura Tortelloni di magro Pasta all'uovo con ripieno a base di ricotta. Devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche: tenore di umidità compreso tra il 24 ed il 33%. Rapporto peso ripieno/peso totale: min. 40%. Quantità indicativa di ricotta nel ripieno: 40%. Quantità indicativa di verdura a foglia nel ripieno: 10%. Devono essere integri, senza danni evidenti, difetti di forma etc. Devono resistere bene alla cottura. Assenza di palmitati e grassi idrogenati. Prevedere il prodotto senza glutine e relativa scheda tecnica.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

<b>Alimento</b>	<b>Requisiti minimi</b>
<b>Verdura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Fresca: pomodori da insalata, pomodoro ciliegino, zucchine, radicchio (più varietà), cavoli cappucci bianchi e rossi, fagiolini, bieta, insalata verde, cipolle, carote , melanzane, peperoni. asparagi, cavoli e cavoletti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Frutta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Fresca: mele, pere, banane, kiwi, albicocche, pesche, pere</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Legumi secchi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Ceci, fagioli borlotti, lenticchie, piselli, misto zuppa</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Tuberi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Patate, Patate pelate , fiocchi di patata</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

<b>Alimento</b>	<b>Requisiti minimi</b>
<b>Gelato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Sorbetto in 2 gusti in coppetta (fragola/limone- vaniglia/cioccolato). Senza glutine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Ghiacciolo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Vari gusti Senza glutine</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Budino</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Gusti vari (cacao, vaniglia, crème caramel, panna cotta). Condizionamento: UHT in monoporzione da ca. 100g cad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Zucchero</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Zucchero di barbabietola, bianco, semolato. In confezioni da 1 kg e in monoporzione (bustine) da ca. 8 g cad. Dolcificante : base di aspartame. In bustine monoporzione da 1g. Miele monoporzione : deve avere consistenza appropriata e gusto caratteristico. Il prodotto non si deve presentare cristallizzato. Deve essere confezionato in monoporzioni da circa 20g cad.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Confettura</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Devono essere preferibilmente di tipo extra. Di consistenza e gusto caratteristici. Saranno richiedibili nei gusti: albicocca, pesca, fragola, ciliegia, prugna, pera. Grammatura: 25g cad. Non sono ammessi additivi edulcoranti</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>The filtri</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>The nero deteinato in foglia In doppio incarto con filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

<b>Camomilla filtro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Camomilla setacciata In doppio incarto con filo; grammatura indicativa: ca. 1,5 g.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Caffè</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Miscela caffè (arabica) Prodotto liofilizzato. Di aroma e qualità superiori. Composizione indicativa miscela: 60% robusta, 40% arabica. Umidità massima: 5%..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Caffè di orzo</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Miscela caffè di orzo Di tipo liofilizzato. Umidità massima: 5%.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

<b>Alimento</b>	<b>Requisiti minimi</b>
<b>Olio extravergine di oliva</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Olio extravergine di oliva di categoria superiore ottenuto direttamente e unicamente dalle olive mediante procedimenti meccanici</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Olio di semi</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Monoseme di arachidi o mais o girasole</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Burro</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Prodotto da panne vaccine centrifugate e pastorizzate. Provenienza: Nazionale.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Aceto</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p><i>Aceto di vino:</i> Bianco e rosso. Acido acetico: non inferiore a di 6 g/100 ml. Confezionamento: bottiglie da 1l di vetro o PET con tappo a vite e frangiflusso. <i>Aceto balsamico:</i> colore bruno caratteristico. Densità ca. 1,1 g/ml. Estratto secco netto: non inferiore a 34 g/l.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Estratto granulato di carne o vegetale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Assenza di glutammato monosodico e grassi vegetali idrogenati Tra i preparati per brodo sono da preferire le tipologie contenenti proteine vegetali, oli monoseme, sale marino, e con almeno il 3% di verdure disidratate. OGM FREE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>



<b>Alimento</b>	<b>Requisiti minimi</b>
<b>Trancio pizza margherita Surgelato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> Assenza grassi idrogenati e palmitati <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u>
<b>Pasta sfoglia surgelata</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> Assenza grassi idrogenati e palmitati <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u>
<b>Crespelle surgelate vari ripieni</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> Assenza grassi idrogenati e palmitati <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u>
<b>Seppie Surgelato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u>
<b>Filetti di merluzzo/filetti di merluzzo panati/ Filetti di platessa/Trance di verdesca/ Pesce spada Surgelato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> Il pesce somministrato nelle mense, in ogni caso, se surgelato, non deve essere ottenuto da prodotti ricomposti <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Crocchette di patate Surgelato</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> Assenza grassi idrogenati e palmitati <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u>
<b>Verdure: carote, bieta, melanzane, cavoli,</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

<b>carciofi, asparagi.</b>	
<b>Verdure e ortaggi IVGAMMA</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u> IV gamma Requisiti generali: taglio appropriato, lavaggio e condizionamento in ATP. L'aspetto ed il taglio devono risultare freschi (quindi senza imbrunimenti e avvizzimenti). Prodotti riferibili: insalate di tagli vari, insalate miste, carote juliënne etc.</li> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>

<b>Alimento PER L' INFANZIA</b>	<b>Requisiti minimi</b>
<b>Biscotti</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u> Prodotto vitaminizzato ed integrato con proteine. Disponibili anche senza lattosio Assenza di palmitati e grassi idrogenati</li> <li>• <u>SCHEDE CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Omogeneizzati</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u> <i>Omogeneizzati di carne</i> Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. tacchino, pollo, coniglio, vitello, agnello, manzo, prosciutto cotto. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di carne indicativo: 30/40 %. Non devono contenere verdure né cereali. <i>Omogeneizzati di pesce</i> Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. nasello, platessa, orata. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Eventualmente possono contenere verdure. Contenuto di pesce indicativo: 20% se con verdure. <i>Omogeneizzato al formaggio</i> Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Devono essere senza glutine. Contenuto di formaggio indicativo: 40%. <i>Omogeneizzati di verdure</i> Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Con verdure miste (es. fagiolini, patate, zucchine etc.). Devono essere senza glutine e senza proteine del latte. Contenuto di verdure indicativo: 60%. <i>Omogeneizzati di frutta</i> Confezionamento: in vasetto di vetro, chiusi SV con capsula metallica. Disponibilità vari gusti: es. mela, pera, prugna, frutta mista. Devono essere senza glutine e senza proteine del latte.</li> </ul>

	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Pastine e semolini, creme di riso e cereali</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>A base di farina di riso idrolizzata. Deve essere priva di: aromi, glutine, proteine del latte e possibilmente di zucchero.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>
<b>Succo di frutta</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</u></li> </ul> <p>Denominazione di vendita: “succo di frutta” (succo e polpa)</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>SCHEDA CON TUTTE LE CARATTERISTICHE DICHIARATE PER OGNI PRODOTTO</u></li> </ul>