

QUALITÀ DELLE MATERIE PRIME PER LA RISTORAZIONE SCOLASTICA

A.S. 2022/2023



**DIPARTIMENTO DI IGIENE E
PREVENZIONE SANITARIA
U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE**

INDICE DEI CONTENUTI

INTRODUZIONE	PAG. 2
I. PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME	PAG. 3
• PRODOTTI BIOLOGICI	
• PRODOTTI D.O.P.	
• PRODOTTI I.G.P.	
II. CEREALI E DERIVATI.....	
PAG. 4	
• FARINE	
• PANE	
• PASTA	
• RISO	
• SEMOLINO	
• COUS-COUS	
• GNOCCHI	
• PASTA LIEVITATA	
• ALTRI CEREALI E PSEUDO-CEREALI	
• MAIS IN SCATOLA	
PRODOTTI DA FORNO	
III. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE	
PAG. 11	
• CARNE	
• PRODOTTI ITTICI	
• LATTE E DERIVATI	
UOVA E OVOPRODOTTI	
IV. ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE	PAG. 16
• PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI	
• LEGUMI	
FRUTTA FRESCA	
FRUTTA SECCA	
V. CONDIMENTI E SPEZIE	
PAG. 22	
•	
VI. ALTRI ALIMENTI	
PAG. 23	
• PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI	
PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN CONSERVA	
ALIMENTI A BASE DI SOIA	
PRODOTTI VARI	
ACQUA	

INTRODUZIONE

La scelta delle materie prime rappresenta un elemento fondamentale per assicurare o aumentare il livello di qualità igienica, nutrizionale ed organolettica.

Le **caratteristiche chimico-fisiche** di ciascuna categoria merceologica devono rispondere ai requisiti previsti dalla Normativa Nazionale e della Comunità Europea per quanto attiene l'igiene degli alimenti e la sicurezza alimentare e devono essere conformi in materia di etichettatura alla normativa vigente.



Tuttavia anche il **valore nutrizionale**, pur non essendo regolato da leggi nazionali o comunitarie, ha acquisito sempre più importanza perché strettamente legato al benessere dell'organismo e alla riduzione del rischio di sviluppare malattie croniche non trasmissibili (obesità, ipertensione, malattie cardio-cerebrovascolari, diabete, ecc.).

Infatti le più recenti raccomandazioni ministeriali per la ristorazione scolastica e le linee guida nutrizionali delle società scientifiche (1) promuovono fortemente prodotti locali a filiera corta, prodotti tipici e tradizionali (DOP, IGP, ecc.), biologici e senza OGM e, soprattutto, materie prime semplici, senza o con ridotto contenuto di additivi (conservanti, coloranti, aromi, ecc), senza aggiunta di zuccheri semplici, grassi diversi dall'olio di oliva, sale, dadi, glutammato.



Gli alimenti da presentare quotidianamente sulle mense scolastiche devono apportare i principali macronutrienti indispensabili alla crescita ma anche altre sostanze (come le fibre alimentari) e micronutrienti protettivi (presenti soprattutto nei legumi, pesce, frutta e verdura, alimenti integrali).

La recente letteratura scientifica ha messo in evidenza come un'alimentazione troppo basata sui cibi ultra-trasformati* favorisca l'acquisto di peso nei bambini e nei ragazzi. Soprattutto ne sbilancia il metabolismo predisponendoli a un ulteriore accumulo di peso in futuro e aumentando il rischio di insorgenza precoce di patologie croniche.

Il presente documento intende essere uno strumento per la formulazione dei **capitolati d'appalto** da parte dei Comuni/Scuole paritarie/Gestori e una **guida per l'operatore del settore alimentare** della ristorazione scolastica per la scelta dei prodotti che rispondano ad entrambi i requisiti di qualità: igienica e nutrizionale.



Pertanto, nei prossimi capitoli, per le diverse derrate alimentari, vengono riportati, oltre alle caratteristiche merceologiche, i **REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE**.

(1)

- Linee di indirizzo nazionale per la Ristorazione Scolastica (Ministro della salute, 2010)
- Linee di indirizzo nazionale per la ristorazione ospedaliera, assistenziale e scolastica (Ministero della Salute, 2021).
- Linee Guida per una sana alimentazione (Centro di Ricerca Alimenti e Nutrizione, 2018)

*per alimento ultratrasformato si intende un prodotto che ha subito una profonda trasformazione industriale, realizzato con additivi, ingredienti e tecniche non utilizzati abitualmente in cucina (ad es. bevande zuccherate, prodotti da forno confezionati, ecc.). Classificazione NOVA.

I. PROCEDURE DI GESTIONE DELLE MATERIE PRIME

Le principali regole procedurali di gestione delle materie prime sono:

- **Mantenimento** delle merci in confezione originale integra fino al momento dell'utilizzo presso i laboratori di produzione.
- **Esclusione** dal ciclo produttivo di derrate per cui, al momento della preparazione/somministrazione, sia superato il termine minimo di conservazione/data di scadenza.
- **Razionalizzazione** dei tempi di approvvigionamento delle materie prime. Nel rifornimento delle derrate non deperibili si eviteranno stoccaggi prolungati della merce. Per i prodotti deperibili si dovranno organizzare le forniture in modo da garantire il mantenimento dei requisiti di freschezza fino al consumo.
- **Calendarizzazione** degli acquisti. Dovrà essere stabilita in funzione di un ben definito intervallo di vita residua che la merce dovrà garantire contrattualmente: la percentuale di vita residua garantita al momento dell'acquisto rappresenta un indice specifico per ogni lotto, anche in relazione alle condizioni ambientali e strutturali delle sedi di stoccaggio e conservazione.
- **Standardizzazione** delle dimensioni delle confezioni in funzione della deperibilità del prodotto e in proporzione alle esigenze e tempi di consumo. Si opererà per pezzature commerciali il cui contenuto soddisfi le necessità giornaliere senza avanzzi di parte del prodotto sfuso. Qualora vi siano eventuali eccedenze in confezioni aperte, queste dovranno essere conservate, a temperature adeguate, in contenitori per alimenti chiusi ed utilizzate il prima possibile.
- Il **congelamento** di materie prime o semilavorati è possibile solo ove questa prassi sia esplicitamente prevista dalle procedure operative. Il piano HACCP documenterà in tal caso l'assenza di compromissione dei requisiti igienici e nutrizionali attesi per tali prodotti. Possono costituire riferimento i Manuali di Corretta Prassi Igienica (M.C.P.I.) o le raccomandazioni regionali elaborate in sede di Commissioni tecniche. Per effettuare questa operazione è necessario un abbattitore di temperatura. I prodotti congelati dovranno essere chiaramente identificati e dovrà essere indicata la data di congelamento.

Per tutte le derrate dovrà essere garantita la rintracciabilità nel rispetto del Regolamento CE 178/2002.

Si consiglia che, sia le materie prime sia gli alimenti pronti, non contengano o derivino da Organismi Geneticamente Modificati (O.G.M.) e che provengano da produzione biologica certificata secondo le leggi vigenti.

Sono preferibili prodotti con marchio D.O.P (Denominazione d'origine protetta) o I.G.P (Indicazione geografica protetta).

PRODOTTI BIOLOGICI

In base al Regolamento Reg. CE 834/2007 e 889/2008, e al DM 8/2/2010, si intende per prodotto biologico un prodotto fresco o trasformato ottenuto attraverso pratiche agricole o tecniche di allevamento che non utilizzano prodotti di sintesi chimica e rispettano l'ambiente naturale.

In etichetta devono riportare le seguenti indicazioni:

- 1) Indicazioni che suggeriscono all'acquirente che il prodotto o i suoi ingredienti sono stati ottenuti conformemente alle norme di produzione biologica; in italiano BIOLOGICO;
- 2) indicazione che il prodotto è stato ottenuto od importato da un operatore assoggettato alle misure di controllo;
- 3) menzione del nome e/o del numero di codice dell'autorità o dell'organismo di controllo cui il produttore è assoggettato.

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

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

Secondo il Regolamento CE n° 1151/2012, "Denominazione di origine" è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un luogo, regione o, in casi eccezionali, di un paese determinato;
- b) la cui qualità o le cui caratteristiche sono dovute essenzialmente o esclusivamente ad un particolare ambiente geografico ed ai suoi intrinseci fattori naturali ed umani; e
- c) le cui fasi di produzione si svolgono nella zona geografica delimitata.

PRODOTTI AD INDICAZIONE GEOGRAFICA PROTETTA I.G.P.

Secondo il Regolamento CE n° 1151/2012, "Indicazione geografica" è un nome che identifica un prodotto:

- a) originario di un determinato luogo, regione o Paese;
- b) alla cui origine geografica sono essenzialmente attribuibili una data qualità; la reputazione o altre caratteristiche; e
- c) la cui produzione si svolge per almeno una delle sue fasi nella zona geografica delimitata.

II. CEREALI E DERIVATI

FARINE

FARINA di GRANO TENERO

La dizione TIPO "00", "0", "1", "2" o semi-integrale, integrale indicano il grado di raffinazione della farina. La 00 è la più raffinata e risulta impoverita di vitamine a causa della rimozione del germe di grano e della crusca.

Deve rispondere ai requisiti del DPR n°187/2001 capo I. Le confezioni dovranno essere sigillate senza difetti o rotture.

Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome e il luogo di produzione nonché la data della durata di conservazione come da DDL 1169/2011.



FARINA di MAIS

Ottenuta mediante macinazione di mais, non avariato per eccesso di umidità o altra causa. Le confezioni devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, ragione sociale, indirizzo dell'operatore che commercializza il prodotto come da DL 1169/2011 e successive modificazioni.

Bramata per polenta, ben secca, esente da ammuffimento o altre alterazioni. La polenta deve essere preparata in loco.

Potrà essere utilizzata la tipologia di farina di masi precotta (sottoposta a trattamento termico di precottura al vapore) per ridurre i tempi di preparazione.

FARINA LATTEA

Prodotta con farina di riso, farina di mais, latte in polvere, può essere preparata con l'aggiunta di frutta disidratata, cereali disidratati e biscotti. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

CREMA DI RISO

Prodotta con farina di riso senza l'aggiunta di glutine e proteine del latte. È un alimento indicato per i bambini dal 4° mese in poi. Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992.

PANE

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE.

L'ATS DI PAVIA PROMUOVE L'ADOZIONE DI **PANE A BASSO CONTENUTO DI SALE** SECONDO QUANTO INDICATO NEL PROGETTO REGIONALE "CON MENO SALE C'È PIÙ GUSTO E ... GUADAGNI IN SALUTE". I PANIFICATORI ADERENTI AL PROGRAMMA PRODUCONO UN PANE CON UN CONTENUTO DI SALE PARI O INFERIORE ALL' 1,7% SULLA FARINA.

NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA, IL PANE DEVE ESSERE SENZA GRASSI AGGIUNTI (OLI VEGETALI, STRUTTO, BURRO), PREFERIBILMENTE PREPARATO CON FARINE DI TIPO 1 O 2. È RACCOMANDABILE INSERIRE IL PANE INTEGRALE IN MENÙ ALMENO 1 VOLTA ALLA SETTIMANA.

IL PANE DEVE ESSERE PRODOTTO E DISTRIBUITO IN GIORNATA, NELLE QUANTITÀ ADEGUATE AL NUMERO DI UTENTI PER EVITARE ECCEDENZE.

DA EVITARE IL PANE PRECONFEZIONATO (TIPO PAN CARRÉ) IN QUANTO RICCO IN GRASSI.

E' PREFERIBILE DISPENSARE IL PANE INSIEME AL SECONDO PIATTO (EVITANDO DI POSIZIONARLO ACCANTO AL PIATTO FIN DALLA PREPARAZIONE DEI TAVOLI), ATTENENDOSI ALLA GRAMMATURA INDICATA PER OGNI FASCIA D'ETÀ.

PANE

Conforme alla legge 580/67 e DPR 502/98. Il pane dovrà avere come ingredienti: farina tipo "0", "00", o "1", sale, acqua, lievito; preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione. Il pane integrale sarà prodotto con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento proveniente da agricoltura biologica. Dovrà essere di pezzatura adeguata, di giusta salatura (preferire il pane a basso contenuto di sale, con un contenuto di sale $\leq 1,7\%$ sulla farina), di lievitazione perfetta e buona cottura eseguita a decorso regolare, in modo che si presenti in mollica appena asciutta. Dovrà inoltre essere fresco di giornata, non caldo, scevro da cattivi odori.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata ed igienica copertura. Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche temporaneamente, direttamente al suolo, ma sempre sollevato da questo, sia nel centro di cottura che presso i terminali di distribuzione.



PANE INTEGRALE O SEMI INTEGRALE

Il pane integrale o semi integrale deve essere prodotto con farina integrale o semi integrale di grano tenero, pasta acida o lievito di birra, sale marino e acqua. Le farine devono presentare le seguenti caratteristiche (legge n.580/67 art. 7/9 e D.P.R. 30-11-1998, n. 502):

- umidità massima 14,5%;
- ceneri: su 100 parti di sostanza secca minimo 1,40 e massimo 1,60
- cellulosa: su 100 parti di sostanza secca massimo 1,60
- glutine secco: su 100 parti di sostanza secca minimo 10.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca, ma prodotta dalla macinazione della cariosside senza, separazione delle crusche. Le farine non devono essere state trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito. Il pane non dovrà contenere additivi, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge.

PANE GRATTUGIATO

Deve essere consegnato in confezioni originali sigillate, oppure in sacchetti di carta, o altro materiale originale destinato al contatto con alimenti, ermeticamente chiusi in modo che il prodotto sia protetto da ogni forma di insudiciamento, inquinamento ed umidità.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

IL PANE GRATTUGIATO È IL PRODOTTO DELLA TRITURAZIONE MECCANICA DI PANE AVENTE LE CARATTERISTICHE DESCRITTE NELLA VOCE "PANE" DI QUESTO DOCUMENTO, QUINDI SENZA GRASSI AGGIUNTI.

PER LE IMPANATURE DI CARNE/PESCE SI POTRÀ UTILIZZARE TAL QUALE O CON L'AGGIUNTA DI SPEZIE O ERBE AROMATICHE FRESCHE O SECCHIE, SENZA EFFETTUARE IL PASSAGGIO DELL'ALIMENTO NELL'UOVO.

PASTA



PASTA DI SEMOLA E PASTA INTEGRALE

Di semola di grano duro e/o integrale conformi al DPR n°187/2001 Capo II, in confezioni originali. La pasta integrale dovrà preferibilmente derivare da farine ottenute da coltivazione biologiche. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire un'alternanza quotidiana.

La pasta dovrà possedere i seguenti requisiti:

- Umidità massima 12,5%
- Acidità massima gradi 4 su 100 parti di sostanza secca.
- Priva di odori e sapori aciduli anche lievi, e senza aggiunta di sostanze minerali, al fine di ottenere il peso e la compattezza.
- Di perfetta essiccazione e conservazione e corrispondente alle vigenti disposizioni di legge.
- Non dovrà presentarsi frantumata, alterata, avariata né colorata artificialmente.
- Dovrà essere immune in modo assoluto da insetti.
- Allorché fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farina.
- Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea.



La pasta deve essere in confezioni integre, di pezzatura proporzionata alla quantità utilizzata nella preparazione dei singoli pasti. Le confezioni devono riportare peso netto, tipo di pasta, ditta produttrice, luogo di produzione e tutte le ulteriori informazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. La pasta di semola di grano duro di formato piccolo dovrà resistere alla cottura non meno di 15 minuti, 20 minuti quella di formato grosso. La prova della cottura sarà effettuata in acqua bollente, nella proporzione di 1 a 10 in volume, senza sale ed in recipiente ben pulito. Una volta bollita in acqua non deve presentare rottura o cambiamento di forma, non deve risultare collosa, non deve cedere amido all'acqua che deve restare chiara e limpida il più possibile. Al momento della distribuzione deve avere consistenza, elasticità e non essere molliccia.

La pasta deve essere conservata, sollevata dal suolo, in luogo fresco ed asciutto.

PASTA ALL'UOVO PER LASAGNE

Deve essere prodotta con grano duro, uova fresche pastorizzate, acqua e sale. Può essere fresca, surgelata o secca.

Deve essere senza additivi in particolare conservanti e coloranti.

PASTA SPECIALE CON RIPIENO- RAVIOLI MAGRO

Può essere fresca o surgelata.

La percentuale di ripieno non deve essere inferiore al 40% rispetto alla pasta. Gli ingredienti principali del ripieno devono essere: ricotta vaccina minimo 45% sul ripieno, pangrattato e grana o parmigiano reggiano. Senza additivi e conservanti.

PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA GLUTINATA

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sulle confezioni deve essere riportata la dicitura "il prodotto contiene glutine"

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

PER I **PRIMI PIATTI** È PREFERIBILE ALTERNARE TRA PASTA, RISO, ORZO, FARRO, GNOCCHI, MIGLIO, COUSCOUS ECC.

E' RACCOMANDATO L'INSERIMENTO DI **PASTA E RISO INTEGRALE** ALMENO 1 VOLTA A SETTIMANA, MEGLIO SE DA COLTIVAZIONI BIOLOGICHE.

È PREFERIBILE EVITARE LE **PASTE RIPIENE** (LASAGNE, TORTELLINI, ECC.) IN QUANTO RAPPRESENTANO UN PIATTO UNICO CHE DEVE ESSERE SEGUITO SOLO DA UN CONTORNO DI VERDURA, PANE E FRUTTA. TUTTAVIA LA PASTA RIPIENA PUÒ ESSERE PROPOSTA ECCEZIONALMENTE IN OCCASIONE DI FESTIVITÀ O INSERITA IN MENÙ NON PIÙ DI UNA VOLTA AL MESE E DEVE AVERE LE SEGUENTI CARATTERISTICHE: RIPIENO DI LATTICINI E VERDURA, SENZA GRASSI AGGIUNTI, CONSERVANTI, AROMI E ALTRI ADDITIVI, CON BASSO CONTENUTO DI SALE E SENZA GLUTAMMATO DI SODIO. PUÒ ESSERE SEGUITA DA UNA MEZZA PORZIONE DI FORMAGGIO, CONTORNO DI VERDURA, PANE E FRUTTA.

NEL CASO SIA GRADITO, IL **PRIMO PIATTO IN BRODO DI VERDURE**, CON PASTA O RISO O ALTRI CEREALI, PUÒ ESSERE PROPOSTO PIÙ DI UNA VOLTA ALLA SETTIMANA.

RISO E RISO INTEGRALE

Superfino Arborio di fresca lavorazione per risotti, Semifino per minestre. Nelle preparazioni può essere utilizzato anche riso "Fino Ribe" con trattamento parboiled. Le varietà di riso utilizzate devono essere conformi ai requisiti di cui alla legge n. 325/58 e n.586 del 1962. Deve essere sano, secco, immune da parassiti, privo di corpi estranei, di impurezze varie (semi estranei) e di coloritura, dovrà essere resistente alla cottura e con un'umidità non superiore al 14/15%. Deve essere conservato in luogo idoneo, fresco ed asciutto. Al momento della somministrazione i grani dovranno presentarsi cotti uniformi, staccati tra di loro, non incollati o spappolati.

Il riso integrale dovrà essere di provenienza biologica.



SEMOLINO

Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità riportate nel DPR n°187/2001 capo I. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti. Non deve presentare alterazioni delle caratteristiche organolettiche. Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92.

COUS-COUS/COUS COUS INTEGRALE PRECOTTO

Prodotto con semola di grano duro, precotto al vapore ed essiccato, indenne da parassiti, non deve contenere corpi estranei. Le confezioni devono essere integre e riportare l'etichettatura ai sensi del D.Lgs. n. 109/92, D.Lgs. n. 181/2003 e sue successive modifiche ed integrazioni. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici.



GNOCCHI DI PATATE

Possono essere freschi, in atmosfera modificata (DPCM n° 311/97) o surgelati. Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti da conservarsi in frigorifero. Deve essere riportato il peso netto, il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità e la data di produzione. Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

Non devono contenere coloranti secondo All. IV D.M. 209 27/02/96. Le confezioni dovranno essere tali che il quantitativo soddisfi le necessità giornaliere senza avanzare parte del prodotto sfuso.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

SCEGLIERE **GNOCCHI** PRODOTTI CON ALMENO IL 70% DI PATATE FRESCHE, FARINA DI GRANO DURO, SALE SENZA AGGIUNTA DI LATTE, UOVA, GRASSI O ADDITIVI (COLORANTI, CONSERVANTI, SOLFITI, ESALTATORI DI SAPIDITÀ).

PASTA LIEVITATA per pizza

La pasta lievitata per la preparazione di pizza deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "00", acqua, sale, lievito di birra. Unico grasso ammesso è l'olio extra-vergine d'oliva. Se congelata, la confezione e l'etichettatura devono corrispondere a quanto dichiarato nel Reg. CE 1169/2011 e trasportata secondo le indicazioni del DM 25/9/1995 n°493 e successive modificazioni. Deve essere consegnata, a cura del fornitore dietro specifico ordine (con idonea etichettatura da Reg. CE 1169/2011), in recipienti lavabili, muniti di coperchio atti a proteggere il prodotto da ogni forma di insudiciamento o inquinamento. La modalità di produzione, confezionamento, immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire un'adeguata igiene del prodotto fino al consumo.

Se prodotta e cotta al di fuori della cucina scolastica deve essere garantito il mantenimento della temperatura durante il trasporto.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LA **PIZZA**, A SECONDA DELLE CARATTERISTICHE DELLA CUCINA, PUÒ ESSERE PRODOTTA TOTALMENTE IN AUTONOMIA O DISPONENDO DELLA BASE DI PASTA (FRESCA SOTTOVUOTO O SURGELATA) DA CONDIRE E CUOCERE OPPURE RICEVENDO DAL FORNAIO LA PIZZA GIÀ PRONTA DA PORZIONARE E MANTENERE A TEMPERATURA > DI 65 °C.

IN QUALUNQUE CASO DEVE AVERE LE SEGUENTI CARATTERISTICHE:

PASTA: NON DEVE CONTENERE ALTRI TIPI DI OLI E GRASSI DIVERSI DALL'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA NÉ ADDITIVI.

CONDIMENTO: COSTITUITO DA MOZZARELLA (NON FORMAGGIO FUSO); PELATI E/O POMODORI FRESCHI; OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA. ORIGANO, SE GRADITO; QUALSIASI ALTRA VERDURA, SE DESIDERATA.

IL PRODOTTO DOVRÀ ESSERE SEMPRE ACCOMPAGNATO DALLA SCHEDA TECNICA RIPORTANTE GLI INGREDIENTI.

DEVE ESSERE PRODOTTA E CONSUMATA IN GIORNATA.

ALTRI CEREALI E PSEUDO-CEREALI

Farro decorticato, miglio, orzo perlato, quinoa, amaranto, grano saraceno.

Devono presentarsi con grani uniformi, integri, puliti. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, e da alterazioni di tipo microbiologico e deve rispondere ai requisiti di legge 580/67 sulla lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e paste alimentari.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

I **CEREALI IN CHICCO** POSSONO ESSERE UTILIZZATI IN ALTERNATIVA ALLA PASTA, SOPRATTUTTO IN MINESTRE, CREME DI VERDURA, ZUPPE OPPURE IN INSALATA.

MANTENGONO TUTTI I NUTRIENTI (VITAMINE, SALI MINERALI) E LA FIBRA CHE SI PERDONO NELLA MACINAZIONE O NELLA RAFFINAZIONE DEI CEREALI.

MAIS IN SCATOLA AL NATURALE

I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie e devono presentare il caratteristico colore, odore e sapore. Il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I contenitori devono riportare tutte le dichiarazioni previste dal Reg. CE 1169/2011, non devono presentare difetti e devono possedere tutti i requisiti previsti dalla legge n°283 del 30/4/62 e D.M. 21/3/73 con successive modificazioni.

PRODOTTI DA FORNO

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

I **PRODOTTI DA FORNO**, SIA DOLCI CHE SALATI, CONFEZIONATI DEVONO ESSERE INTRODOTTI SOLO SALTUARIAMENTE NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA ALLO SCOPO DI RIDURRE SALE E ZUCCHERI SEMPLICI NELL'ALIMENTAZIONE DEI BAMBINI E DI FAVORIRE IL CONSUMO DI ALIMENTI FRESCHI, SEMPLICI E PRIVI DI ADDITIVI.

I SOSTITUTI DEL PANE, COME I CRACHERS E I GRISSINI, HANNO ANCHE UN CONTENUTO IN GRASSI E, DI CONSEGUENZA, UN CONTENUTO ENERGETICO SUPERIORE RISPETTO AL PANE.

SE PRESENTI NEL MENÙ SCOLASTICO, I PRODOTTI DA FORNO SONO DESTINATI AL MOMENTO DELLA MERENDA E NON POSSONO SOSTITUIRE IL PANE O ESSERE SERVITI A FINE PASTO.

LA SCELTA VA AI PRODOTTI CHE NON CONTENGANO OLI O GRASSI VEGETALI IDROGENATI (PREFERIBILMENTE OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA O OLIO DI OLIVA), PRIVI DI AROMI E COLORANTI.

CRACKER

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 609/2013 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.



GRISSINI

Confezionati in monoporzione, regolarmente etichettati. Prodotti con farina di grano tenero di tipo 0 o 00 o 1 o farina di farro o integrale, preferibilmente di tipo biologico, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito di birra e sale.

CROSTINI DI PANE

Devono essere consegnati in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge ed alla consegna avere una data di scadenza di almeno 6 mesi.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

CRACKER E GRISSINI POSSONO ESSERE UTILIZZATI COME SPUNTINO A METÀ MATTINA O MERENDA DEL POMERIGGIO, NON POSSONO SOSTITUIRE IL PANE DEL PRANZO.

NON DEVONO ESSERE SALATI IN SUPERFICIE.

I GRASSI IMPIEGATI DEVONO ESSERE VEGETALI NON IDROGENATI; PREFERIRE I PRODOTTI CONTENENTI OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA O OLIO DI OLIVA.

I **CROSTINI DI PANE** POSSONO ESSERE UTILIZZATI AL POSTO DI PASTA O RISO NEI PASSATI DI VERDURA E NELLE VELLUTATE. DEVONO ESSERE PRODOTTI SENZA L'UTILIZZO DI GRASSI DI ALCUN TIPO NÉ DEVONO CONTENERE ADDITIVI.

FETTE BISCOTTATE

Devono essere prodotti in conformità al D.P.R. n° 283 del 23/06/1993. Devono possedere un tenore di umidità non superiore al 7% con una tolleranza del 2% in valore assoluto. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dal D.M. 31 marzo 1965 e successive modifiche. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 609/2013 e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormale e sgradevole.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LE **FETTE BISCOTTATE** DEVONO ESSERE PRODOTTE CON: FARINA, LIEVITO, ESTRATTO DI MALTO, SALE, ZUCCHERO, OLIO (DI OLIVA O GIRASOLE). DEVONO ESSERE PRIVE DI ADDITIVI, IN PARTICOLARE COLORANTI E AROMI.

SONO INDICATE A MERENDA E NON POSSONO SOSTITUIRE IL PANE DEL PRANZO.

BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal DLgs 111 del 27/01/1992. Sono alimenti indicati per i bambini dal 4° mese in poi.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

I **BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA** DEVONO ESSERE PRODOTTI CON OLIO MONOSEME (MEGLIO SE DI OLIVA). EVITARE PRODOTTI CON GRASSI TROPICALI (COCCO, PALMA).

DEVONO ESSERE ESENTI DA ADDITIVI

PRODOTTI DOLCIARI da forno (biscotti, merendine)

I prodotti da forno devono essere a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo "0" o "00", od integrali esenti da additivi, dolcificati esclusivamente con zucchero, senza l'impiego di oli e grassi vegetali idrogenati e aromi. Devono essere confezionati e sigillati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il controllo dei prodotti alimentari (Reg. CE 1169/2011). Su ciascuna confezione monodose devono essere indicati gli ingredienti in ordine decrescente di quantità presente riferita al peso. Il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

BISCOTTI E MERENDINE DEVONO ESSERE CONSUMATI SOLO SALTUARIAMENTE ED ESCLUSIVAMENTE AL MOMENTO DELLA MERENDA.

NON POSSONO SOSTITUIRE LA FRUTTA DEL PRANZO O ESSERE CONSUMATI DOPO IL PRANZO.

COME SCEGLIERE:

- 1 - LEGGERE LA LISTA DEGLI INGREDIENTI , CHE SONO INDICATI IN ORDINE DECRESCENTE DI QUANTITÀ. DARE LA PREFERENZA AI PRODOTTI CON MINOR NUMERO DI INGREDIENTI, CON MINOR APPORTO DI GRASSI E ZUCCHERI SEMPLICI (I TERMINI SACCAROSIO, SCIROPPO DI GLUCOSIO, SCIROPPO DI MAIS, ECC. IDENTIFICANO UNA FONTE DI ZUCCHERI SEMPLICI).
- 2 - EVITARE I PRODOTTI CON OLI E GRASSI VEGETALI IDROGENATI, MARGARINE, ADDITIVI (SOPRATTUTTO COLORANTI E AROMI).
- 3 - TRA DUE PRODOTTI, SCEGLIERE QUELLO CON MINOR CONTENUTO DI GRASSI PER 100 GR O PER PORZIONE (NON PIÙ DI 6 GR DI GRASSI PER PORZIONE).
UNO SPUNTINO NON DOVREBBE SUPERARE LE 100-120 KCAL A PORZIONE.
- 4- SCEGLIERE BISCOTTI SEMPLICI SENZA CREME O CIOCCOLATO; MERENDINE TIPO PAN DI SPAGNA O PLUM-CAKE NON FARCITI O FARCITI CON MARMELLATA (EVITARE CROSTATINE E CROISSANT).

III. ALIMENTI DI ORIGINE ANIMALE

CARNE

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

PER CARNE BIANCA SI INTENDE POLLO, TACCHINO E CONIGLIO; PER CARNE ROSSA QUELLA DI SUINO E DI VITELLONE/MANZO.

SI CONSIGLIA DI ACQUISTARE CARNE FRESCA E/O SURGELATA E/O SOTTOVUOTO E/O CONGELATA CON UN TENORE IN GRASSI INFERIORE AL 10% PRIVA DI ADDITIVI E GRASSI AGGIUNTI (PRESENTI INVECE NEI PRODOTTI PRECUCINATI O PREFRITTI COME CORDON BLEU, COTOLETTE, ECC.).

SONO DA EVITARE **AFFETTATI, SALUMI, CARNI TRASFORMATE E IN SCATOLA** IN QUANTO SONO ALIMENTI RICCHI DI ADDITIVI QUALI GLUTAMMATO, NITRITI E NITRATI, INGREDIENTI IL CUI CONSUMO, IN PARTICOLAR MODO PER BAMBINI/RAGAZZI, DEVE ESSERE MODERATO.

NON SONO AMMESSI PREPARATI A BASE DI CARNE MECCANICAMENTE SEPARATA.

CARNI AVICUNICOLE

Petti, sottoscosce e cosce di pollo, fesa di tacchino devono essere di origine comunitaria provenienti da stabilimenti CE. Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi dei Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e aggiornamenti. Devono essere prive di odori e sapori anomali, sia fresche che congelate. Si consiglia peraltro l'utilizzo di carni fresche refrigerate, meglio se in confezione sottovuoto. La pelle deve essere completamente spennata e spiumata ed esente da residui di peli, da grumi di sangue, da fratture e da tagli. Le modalità di approvvigionamento sono naturalmente condizionate dall'attrezzatura a disposizione; è comunque auspicabile rispettare le indicazioni standard di stoccaggio (non superiore a 2 giorni). Le carni confezionate devono essere etichettate nel rigoroso rispetto della norma vigente in materia. In caso di prodotti congelati la pelle non deve presentare tracce di scottature da freddo né segni di ossidazione dei grassi.

Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate e congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei 7°C per le carni refrigerate, -12°C per le carni congelate e -15°C per le carni surgelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e +4°C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

Tutti i tipi di carne potranno essere macinate solo estemporaneamente e in loco.

CARNE BOVINA

Di vitellone o bovino adulto. Conforme ai Reg. CE 853/2004 e Reg. CE 854/2004 e aggiornamenti.

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962.

Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CE.

Le carni di vitellone devono appartenere alle classi di conformazione "U" (OTTIMA = profili nell'insieme convessi, sviluppo muscolare abbondante) oppure "R" (BUONA = profili nell'insieme rettilinei, sviluppo muscolare buono), con stato di ingrassamento 2 (SCARSO = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti) secondo le griglie CE. Devono inoltre presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza.

Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, D.Lvo 118/92 e successivi aggiornamenti.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura a cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei +7°C quelle refrigerate, i -15°C per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e +4°C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto decongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo. Le carni bovine decongelate dovranno inoltre essere esenti da: bruciature da freddo, fenomeni di ossidazioni del grasso, alterazioni legate a rottura della catena del freddo. Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. I requisiti delle pezzature e le conformazioni richieste, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

PER LA **CARNE TRITA** DA UTILIZZARE PER RAGÙ, HAMBURGER, POLPETTE ECC, SI DEVONO UTILIZZARE TAGLI DI CARNI BOVINE FRESCHE, COME DESCRITTO IN PRECEDENZA, E LE OPERAZIONI DI TRITATURA DEVONO ESSERE ESEGUITE NEL CENTRO DI COTTURA AL MOMENTO DELL'UTILIZZO.

IN CASO DI UTILIZZO DI UN PRODOTTO SEMILAVORATO, LA CARNE TRITA, SIA FRESCA SOTTOVUOTO CHE CONGELATA, DEVE CONTENERE SOLO CARNE (NON ACQUA, SALE, INGREDIENTI DIVERSI E NON CARATTERISTICI (ES.FIBRE VEGETALI). PRIVA DI ADDITIVI E GRASSI AGGIUNTI. IL CONTENUTO IN GRASSI DEVE ESSERE INFERIORE O UGUALE AL 10%,

GLI **HAMBURGER** DI CARNE GIÀ PRONTI, SURGELATI O REFRIGERATI, DEVONO CONTENERE SOLO CARNE (NON ACQUA, SALE, INGREDIENTI DIVERSI E NON CARATTERISTICI - ES. FIBRE VEGETALI). PRIVI DI ADDITIVI E GRASSI AGGIUNTI. IL CONTENUTO IN GRASSI DEVE ESSERE INFERIORE O UGUALE AL 10%.

LE **POLPETTE** SURGELATE DEVONO CONTENERE ALMENO IL 95% DI CARNE, PAN GRATTATO, SALE. NON DEVONO CONTENERE INGREDIENTI NON CARATTERISTICI (ES. FIBRE VEGETALI), ADDITIVI E GRASSI AGGIUNTI. IL CONTENUTO IN GRASSI DEVE ESSERE INFERIORE O UGUALE AL 10%.

NON SONO CONSENTITI PRODOTTI A BASE DI CARNE PRECONFEZIONATI, PRECUCINATI E/O PREFRITTI (ES. CORDON BLUE, NUGGETS DI POLLO,ECC) CON AGGIUNTA DI AROMI, GLUTAMMATO, ACQUA, FIBRE VEGETALI E ALTRI INGREDIENTI NON CARATTERISTICI.

CARNI SUINE

Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962 e aggiornamenti e presentare il marchio della visita sanitaria e di classifica. Fresca o congelata di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CE.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo ileospinale situato nella doccia formate dalle apofisi spinose e trasverse delle vertebre lombari e delle ultime vertebre dorsali.

I singoli tagli di carne fresca dovranno essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto delle norme vigenti. Le carni devono essere conservate ad una temperatura compresa tra -1°C e +4°C per quelle refrigerate e i -18°C per quelle surgelate o congelate. Il trasporto dovrà essere effettuato in modo tale che la temperatura al cuore dei tagli di carne non salga mai al di sopra dei + 7 °C quelle refrigerate, i -15 °C, per quelle surgelate e -12°C per quelle congelate. Il consumo di carne scongelata, a patto che la catena del freddo sia rigidamente mantenuta e lo scongelamento avvenga lentamente in cella frigorifera a temperatura compresa tra 0 e + 4 °C, non ha particolari controindicazioni, pur essendo sempre preferibile il prodotto fresco. Il prodotto scongelato dovrà essere comunque consumato in giornata, senza alcuna possibilità di ricongelamento o comunque di rinvio di utilizzo.

Le carni non dovranno presentare segni di alterazione e, se congelate, non dovranno presentare punti di irrancimento, scottature da freddo o di altri difetti riconducibili alla non perfetta applicazione e conservazione della catena del freddo.

PRODOTTI ITTICI



Per tutti i prodotti ittici è richiesta la conformità alla sezione VIII del Regolamento CE 853/2004. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 9/12/93.

I filetti e le trance di pesce congelati o surgelati devono essere in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Devono presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza. I filetti e le trance non devono presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne. Per tutti questi prodotti si fa riferimento al D.Lgs. n. 110/92 e alle voci "Prodotti surgelati" e "Prodotti congelati" del presente documento.

1.Tranci di nasello, merluzzo, nocciolino, halibut, spada o palombo congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata.

2.Filetti di nasello, merluzzo, salmone, platessa, sogliola, persico congelati: il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente. Deve essere dichiarata la zona di provenienza, la pezzatura deve essere omogenea e costante (I.Q.F.) e la percentuale di glassatura (max. 20%) deve essere dichiarata. I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

Molluschi surgelati (seppioline, moscardini) in confezioni originali.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

IL PESCE SURGELATO NON DEVE CONTENERE ADDITIVI E CONSERVANTI (AD ECCEZIONE DI E300 ACIDO ASCORBICO, E301 SODIO ASCORBATO, E302 CALCIO ASCORBATO, E330 ACIDO CITRICO, E331 CITRATI DI SODIO, E332 CITRATI DI POTASSIO) NÉ SALE.

NON DEVE ESSERE UTILIZZATO PESCE RICOSTITUITO E RICOMPOSTO.

LA SCELTA DEL PESCE DEVE ESSERE TRA: MERLUZZO, NASELLO, SOGLIOLA, PLATESSA, PESCE SPADA, HALIBUT, ECC, SCEGLIENDO LE PARTI SENZA LISCHE.

DA ESCLUDERE IL PESCE PREIMPANATO E/O PREFRITTO (BASTONCINI, CROCCHETTE, ECC.).

LO SCONGELAMENTO DEI PRODOTTI ITTICI VA EFFETTUATO IN FRIGORIFERO NON SOLO PER SICUREZZA IGIENICA MA ANCHE PER RIDURRE LE PERDITE DELLE SOSTANZE NUTRIENTI CHE AVVIENE CON LO SCONGELAMENTO IN ACQUA O A TEMPERATURA AMBIENTE.

TONNO O SGOMBRO IN CONSERVA

È possibile scegliere tra tonno/sgombrò al naturale e all'olio evitando quello di semi e preferendo quello extravergine d'oliva. Per il pesce conservato "al naturale" scegliere quelli con ridotto contenuto di sale.

Di prima scelta a tranci in confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione anche visibile. Prodotti in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti ai sensi delle vigenti normative. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme rosa all'interno, consistenza compatta ed uniforme, non stopposa, deve presentare assenza di ossidazione, di vuoti, di parti estranee (spine, pelle, squame, buzzonaglia, grumi di sangue), assenza di macchie ed anomalie.

I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne. Non è ammesso conservare le rimanenze del prodotto una volta aperto e non utilizzato.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

IL TONNO, ESSENDO UN GROSSO PREDATORE (IN PARTICOLARE LA SPECIE PINNA GIALLA), ACCUMULA UNA CERTA QUANTITÀ DI MERCURIO NEI SUOI TESSUTI. PER QUESTA RAGIONE È CONSIGLIABILE RIDURRE IL CONSUMO. INOLTRE, COME TUTTI I CIBI CONSERVATI IN SCATOLA, HA UN CONTENUTO IN SALE SUPERIORE AL PRODOTTO FRESCO O SURGELATO.

NEL MENÙ SCOLASTICO PUÒ ESSERE INSERITO NEL MENÙ AL MASSIMO DUE VOLTE AL MESE (COME SECONDO PIATTO O COME CONDIMENTO PER LA PASTA).

LATTE E DERIVATI

LATTE

Intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato o UHT intero o parzialmente scremato, prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti. Per il consumo diretto, quando previsto, dovrà essere utilizzato latte fresco pastorizzato intero o parzialmente scremato; il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6° C. Una volta aperte, le confezioni dovranno essere utilizzate nella stessa giornata.



LATTE IN POLVERE PER LATTANTI

Come prodotto dietetico deve sottostare al Reg. CE 609/2013. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D. Lgs 111 del 27/01/1992. Oltre al latte scremato, tra gli ingredienti possono essere presenti maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.

YOGURT

Intero con fermenti lattici vivi, naturale o con frutta (il prodotto alla frutta non deve contenere antifermentativi), prodotti secondo la vigente normativa. In confezioni monodose da grammi 125 circa con almeno 15 giorni di conservazione dalla data di consegna. Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0° e 4°C (D.P.R. n° 327/80).



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LO YOGURT AL NATURALE O ALLA FRUTTA PUÒ ESSERE INTERO O PARZIALMENTE SCREMATO.

DEVE ESSERE PRIVO DI ZUCCHERI AGGIUNTI, ADDITIVI ALIMENTARI, COLORANTI E AROMI.

I TERMINI QUALI SCIROPPO DI GLUCOSIO, SCIROPPO DI MAIS, ZUCCHERO D'UVA, ECC. INDICANO UNA FONTE DI ZUCCHERI SEMPLICI.

SE SI VUOLE UTILIZZARE LO YOGURT AL NATURALE, A QUESTO POSSONO ESSERE AGGIUNTI DEI PEZZETTI DI FRUTTA.

LO YOGURT ESSENDO UN DERIVATO DEL LATTE NE RIPORTA TUTTE LE CARATTERISTICHE NUTRITIVE COME LA PRESENZA DI PROTEINE, GRASSI, CALCIO, FOSFORO ECC. ED È QUINDI MOLTO DIVERSO, COME COMPOSIZIONE, RISPETTO ALLA FRUTTA. PERTANTO NON PUÒ SOSTITUIRE LA FRUTTA DEL PRANZO.

PUÒ ESSERE SERVITO COME MERENDA IN UNA GIORNATA IN CUI A PRANZO NON È PREVISTA LA PIZZA O IL SECONDO PIATTO A BASE DI FORMAGGIO.



FORMAGGI

Devono essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi dalla sezione IX del Regolamento CE 853/2004. Inoltre si definiranno le scelte tra formaggi prodotti secondo i requisiti del prodotto tipico o d'origine, ai sensi del D.P.R. n. 1099 del 18/11/53, della Legge n. 125 del 10/4/54 "Tutela delle denominazioni di origine e tipiche dei formaggi" e del D.P.R. n. 1269 del 30/10/65 "Riconoscimento delle denominazioni circa i metodi di lavorazione, caratteristiche merceologiche e zone di produzione dei formaggi" e successivi, privilegiando i tutelati.

Si individuerà comunque una sufficiente gamma di tipologia tra le varietà dei prodotti:

- freschi
- molli con crosta
- molli senza crosta
- semiduri filati duri
- erborinati latticini

Potranno essere utilizzati formaggi freschi, prodotti a partire da latte vaccino fresco, caglio, e fermenti vivi, senza aggiunta di acidi inorganici o altro (polifosfati aggiunti). Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti nella crosta.

Il prodotto non deve presentare alterazione interne od esterne; deve essere accompagnato dalle dichiarazioni previste dal D.Livo 109/92. e successive integrazioni.

Il trasporto deve avvenire con mezzi idonei; i prodotti freschi devono essere mantenuti a temperature fra 0 e 4°C, D.P.R. n°327/80 allegato C parte II. Particolare attenzione sarà dedicata alla definizione dei tempi di approvvigionamento, che dovranno garantire comunque il mantenimento dei requisiti di freschezza per i prodotti a maturazione rapida e pronto consumo. Per i formaggi a media e lenta maturazione in fase di approvvigionamento si stabiliranno le stagionature minime richieste.

RICOTTA

Prodotto dal riscaldamento del siero residuo della lavorazione del formaggio, non deve presentare sapore, odore o colorazioni anomale. Fornita in recipienti chiusi, puliti ed idonei al trasporto (D.M. 21/3/1973 e successive modifiche), alla consegna il prodotto deve avere almeno ancora 15 giorni dalla data di scadenza.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

I **FORMAGGI** POSSONO ESSERE SIA FRESCHI CHE STAGIONATI. DA ESCLUDERE TUTTA LA CATEGORIA DEI FORMAGGI FUSI (FORMAGGINI, SOTTILETTE, ECC.) CHE CONTENGONO SALI DI FUSIONE CHE RIDUCONO L'ASSORBIMENTO DEL CALCIO.

I PRODOTTI DENOMINATI "FORMAGGI SPALMABILI" SONO COMPOSTI GENERALMENTE DA LATTE PASTORIZZATO, ADDITIVI CON FUNZIONE DI STABILIZZANTI/ADDENSANTI E SALE. ALCUNI HANNO L'AGGIUNTA DI CREMA DI LATTE (PANNA) E FERMENTI LATTICI. GLI ADDENSANTI SONO UTILIZZATI PER DARE LA SPALMABILITÀ E SONO IN GENERE ALGINATI DI SODIO, FARINA DI CARRUBE. DA EVITARE I PRODOTTI AROMATIZZATI.

ESSENDO PRODOTTI ULTRA-TRASFORMATI, IL LORO UTILIZZO DEVE ESSERE RIDOTTO E VA DATA LA PREFERENZA AI FORMAGGI FRESCHI O STAGIONATI.

UOVA E OVOPRODOTTI

UOVA

Devono essere utilizzate uova fresche di categoria A extra, di produzione comunitaria, in confezioni originali conformi al regolamento CE 589/2008 del 26/06/08. Per preparazioni alimentari che richiedano operazioni di sgusciatura a crudo, ove possibile, si opterà per prodotti pastorizzati in confezioni originali, idonee al consumo giornaliero; non possono essere usati residui da confezioni precedentemente aperte.

Si stabilirà un intervallo massimo in giorni tra il confezionamento e la consegna e quello tra approvvigionamento e consumo. Le procedure di conservazione e di cottura saranno oggetto della massima attenzione.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. La conservazione dovrà avvenire in luogo fresco e asciutto evitando promiscuità con altri alimenti.



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

È DA EVITARE IL CONSUMO DI **UOVA** NON COMPLETAMENTE COTTE.

LE UOVA SODE POSSONO ESSERE INSERITE NEL MENÙ A PATTO CHE SI SEGUA UNA PROCEDURA STANDARDIZZATA CHE SPECIFICHI I PASSAGGI E LA TEMPERATURE DI CONSERVAZIONE IN QUANTO, A CAUSA DEI DIVERSI PASSAGGI TRA COTTURA E CONSUMO, SONO UN PRODOTTO AD ELEVATO RISCHIO IGIENICO.

EVITARE LE UOVA SODE GIÀ PRONTE CONSERVATE IN SALAMOIA E/O CONTENENTI ADDITIVI E CONSERVANTI.

OVOPRODOTTI PASTORIZZATI

Prodotto di uova intere emulsionate e pastorizzate, ottenuto da uova nazionali confezionato in brick.

Le confezioni devono presentarsi integre, prive di ammaccature. Il prodotto deve essere trasportato e conservato alla temperatura uguale o inferiore a + 4 °C e alla consegna deve avere una fruibilità di almeno 15 giorni.

Dopo l'apertura del brick, il contenuto va consumato completamente.

IV. ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

FRUTTA E VERDURA DEVONO ESSERE SEMPRE PRESENTI AD OGNI PASTO.

VERDURE E ORTAGGI POSSONO ESSERE PRESENTATI SOTTO FORMA DI SUGO O CONDIMENTO PER IL PRIMO O IL SECONDO PIATTO O IN BRODO COME MINESTRA.

PREFERIRE PRODOTTI FRESCHI A FILIERA CORTA O SURGELATI.

ALTERNARE I TIPI DURANTE LA SETTIMANA E RISPETTARE IL PIÙ POSSIBILE LA STAGIONALITÀ. DA EVITARE LA VERDURA IN SCATOLA.

IL CONTORNO DI PATATE (PIÙ RICCHE IN CARBOIDRATI E QUINDI NON ASSIMILABILI A VERDURA E ORTAGGI) PUÒ ESSERE PROPOSTO, AL MASSIMO DUE VOLTE AL MESE, DOPO UN PRIMO IN BRODO DI VERDURE.

IL CONTORNO DI VERDURE PUÒ ESSERE CONSUMATO ANCHE ALL'INIZIO DEL PASTO.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI

Devono essere di produzione nazionale e/o CEE, saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra. Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata. Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, di pezzatura uniforme, esente da danni causati dal gelo, ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione.

Gli ortaggi a bulbo non devono presentare germogli.

La cadenza delle forniture dovrà essere commisurata con la necessità di salvaguardare la freschezza e le caratteristiche organolettiche dei vegetali fino al momento del loro utilizzo o consumo.

Lo stesso tipo di verdura non deve essere servito per più di una volta nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.

La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, del tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza e dall'indicazione del numero o del peso minimo e massimo dei pezzi contenuti negli imballaggi stessi.

In particolare:

CARCIOFI

Devono avere le brattee centrali ben serrate e i fasci della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione.

La calibrazione è determinata dal diametro della sezione massima normale all'asse.

CAROTE

Sono escluse le radici con segni di ammolimento, biforcute, legnose, germogliate e spaccate. Le carote sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza o in base al peso senza foglie. Per la categoria Extra il calibro massimo è fissato in 45 mm di diametro o 200 gr di peso. Per la categoria I° non è ammesso che in uno stesso imballaggio esistano differenze di diametro superiori a 30 mm o superiori a 200 gr per il peso tra la carota più piccola e quella più grande.



CAVOLI CAPPUCCI E VERZE

Il torsolo deve essere tagliato al di sotto dell'inserzione delle prime foglie; devono essere compatti e ben chiusi. Sono ammesse lacerazioni e ammaccature delle foglie esterne. La calibrazione è effettuata in base al peso che può variare tra i 350 e i 500 gr. Nessun cavolo può tuttavia pesare meno di 300 gr.

CAVOLFIORI

Devono essere di grana serrata e di colore da bianco a bianco avorio.

La calibrazione è fatta in base al diametro misurato nel punto di massima grossezza e deve essere di minimo 11 cm

La differenza tra il calibro minimo e massimo in uno stesso collo non deve superare i 4 cm.

CETRIOLI

Devono essere turgidi. Sono calibrati in base al peso che è 180 gr minimo per i cetrioli di campo e 250 gr per quelli in serra.

CIPOLLE E AGLIO

I bulbi dovranno presentarsi resistenti e compatti, senza germogli e rigonfiamenti. Non devono essere trattati con antigerminanti. Le cipolle devono essere calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo è di 10 mm.

FAGIOLINI

La calibrazione è obbligatoria soltanto per i fagiolini filiformi. E' determinata dalla larghezza massima dei fagiolini:

- molto fini: la larghezza non è superiore a mm 6
- fini: la larghezza non è superiore a mm 9
- medi fini: la larghezza può superare i mm 9

Non possono essere classificati nella categoria "extra" i fagiolini fini e medi, nella "I" i fagiolini filiformi e medi.

FINOCCHI

Devono essere con radici asportate con un taglio netto alla base, senza danneggiamento della guaina che deve presentarsi bianca, tenera e carnosa. Sono calibrati in base al diametro (60 mm è quello minimo).

FUNGHI

I funghi champignon surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti (vedi PRODOTTI SURGELATI).

MELANZANE

Devono essere munite di calice e peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo della sezione equatoriale all'asse longitudinale del frutto che può andare dai 40 ai 70 mm, e dal peso che deve essere minimo di 100 gr.

MINISTRONE FRESCO CONFEZIONATO

Devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso (almeno 10 diverse verdure esclusi i legumi).

Le verdure devono essere selezionate, lavate, miscelate e confezionate, il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi).

ORTAGGI A FOGLIA: INSALATE

Devono presentarsi turgide, non aperte, non prefiorite, e non devono avere foglia gialla o rinsecchita. Le lattughe devono avere un solo grumolo ben formato; le indivie ricce e le scarole devono presentare una colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo. La pezzatura è definita in peso netto di 100 cespi o in quello di un solo cespo.

Il peso minimo:

- per le lattughe (non tipo Iceberg) coltivate in pieno campo è di 150 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 100 gr;
- per le lattughe tipo Iceberg coltivate in pieno campo è di 300 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 200 gr;
- per le indivie ricce e scarole coltivate in pieno campo è di 200 gr a cespo, mentre per quelle coltivate in coltura protetta è di 150 gr



PATATE

Le patate fresche devono presentare morfologia uniforme con un peso minimo di 60 gr per ogni tubero fino ad un massimo di 270 gr.

1. Non dovranno presentare tracce di inverdimento epicarpale (presenza di solanina), di germogliazione incipiente, maculosità brune della polpa e cuore cavo. Non dovranno essere trattate con antigerminanti.



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

IL CONTORNO DI **PATATE** PUÒ ESSERE PROPOSTO, DUE VOLTE AL MESE, DOPO UN PRIMO IN BRODO DI VERDURE. SI CONSIGLIA DI UTILIZZARE PATATE FRESCHE. TUTTAVIA SONO AMMESSE ANCHE LE PATATE SURGELATE PURCHÉ PRIVE DI GRASSI AGGIUNTI, SALE E ADDITIVI.

PEPERONI

Devono essere muniti di peduncolo.

La calibrazione è determinata dal diametro massimo normale all'asse dei peperoni dolci, e può andare dai 30 ai 55 mm. La differenza del diametro tra il più grande e il più piccolo dello stesso imballaggio non deve superare i 20 mm.

POMODORI

Devono possedere polpa resistente, senza ammaccature e screpolature, pronti per essere consumati entro 2/3 giorni, non essere mai completamente rossi o completamente verdi.

POMODORI PER SUGO

Devono essere maturi in modo omogeneo con polpa resistente e di pronto utilizzo e, comunque, conservabili per almeno 3 giorni.

PORRI

Non devono essere fioriti e devono essere privi di foglie appassite o flosce. La parte bianca deve costituire almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata.

SEDANO

Deve avere forma regolare, con nervature principali intere, non sfilacciate o schiacciate.

SPINACI -ERBETTE

Si richiede un prodotto molto pulito, privo di stelo fiorifero e di sostanze estranee. La terra, gli insetti e loro frammenti non devono essere presenti. Il prodotto lavato deve essere sufficientemente sgrondato.

ZUCCHE

Devono essere munite del peduncolo, consistenti, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, con i semi separati dalla placenta che deve presentarsi spugnosa ed asciutta.

ZUCCHINE

Devono essere munite di peduncolo, consistenti ed esenti da cavità. La calibrazione delle zucchine è determinata dalla lunghezza (tra i 7 e i 30 cm) e dal peso (tra i 50 e i 450 gr). Il peso medio è di 200 gr.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI

Per le caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi la voce "Surgelati" del presente documento.

1. Zucchine, bietole, spinaci, cuori di carciofo, punte di asparagi.
2. Carote: devono presentarsi a rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.
3. Fagiolini: devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.
4. Legumi surgelati: devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8-8,5 mm.
5. verdure miste per minestrone.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

I PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI SURGELATI NON DEVONO CONTENERE ALTRI INGREDIENTI OLTRE AL PRODOTTO STESSO. NON DEVONO CONTENERE GRASSI AGGIUNTI, SALE, ADDITIVI (COLORANTI, AROMI, ECC.)

LEGUMI



LEGUMI FRESCHI, SECCHI O SURGELATI

In confezioni originali, devono essere mondati, privi di residui di pesticidi, muffe, di insetti od altri corpi estranei, uniformemente essiccati e conservati correttamente. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Sono considerati difettati i legumi che presentano semi germinati, ingialliti, danneggiati, decolorati, macchiati, che presentano materiale estraneo anche vegetale.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

I LEGUMI (**CECI, FAGIOLI, LENTICCHIE, PISELLI, FAVE, SOIA**) POSSONO SOSTITUIRE UN SECONDO (ANCHE SOTTO FORMA DI POLPETTE, SFORMATO, ECC.) DATO IL LORO CONTENUTO IN PROTEINE OPPURE COSTITUIRE, INSIEME AI CEREALI, UN PIATTO UNICO (PASTA E FAGIOLI, RISO E LENTICCHIE, CREMA DI PISELLI CON CROSTINI, ECC.).

DEVONO ESSERE UTILIZZATI LEGUMI SECCHI O SURGELATI, PREFERENDO QUESTI ULTIMI DURANTE LA STAGIONE PRIMAVERA/ESTATE AL FINE DI EVITARE POSSIBILI ALTERAZIONI DOVUTE ALLA TEMPERATURA STAGIONALE. I LEGUMI IN SCATOLA VANNO UTILIZZATI SOLO PER EMERGENZA E VANNO SCIACQUATI MOLTO BENE PRIMA DELL'USO.

EVITARE DI SERVIRE I LEGUMI COME CONTORNO.

FRUTTA FRESCA

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LA FRUTTA DEVE ESSERE FRESCA DI STAGIONE. NON SONO AMMESSI SUCCHI DI FRUTTA, FRUTTA IN SCATOLA, PUREA DI FRUTTA AL POSTO DELLA FRUTTA FRESCA. IL SUCCO 100% FRUTTA PUÒ ESSERE SERVITO COME MERENDA.

LA FRUTTA DI FINE PASTO NON PUÒ ESSERE SOSTITUITA DAL DOLCE O DALLO YOGURT CHE POSSONO ESSERE CONSUMATI COME MERENDA. LA FRUTTA PUÒ RAPPRESENTARE UN OTTIMO SPUNTINO DI METÀ MATTINA.

EVITARE DI PREPARARE LA FRUTTA TAGLIATA A PEZZI MOLTO TEMPO PRIMA DELL'INIZIO DEL PRANZO.

MACEDONIA E SPREMUTE, SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI, POSSONO ESSERE SERVITE, COMPATIBILMENTE CON LA NUMEROSITÀ DEI COMMENSALI, SOLO SE PREPARATE QUALCHE MINUTO PRIMA DELLA CONSUMAZIONE.

SERVIRE LA FRUTTA CON BUCCIA, ACCURATAMENTE LAVATA, SOLO AL TERMINE DEL PASTO (NON POSIZIONARLA SUL TAVOLO QUANDO SI ALLESTISCONO I TAVOLI).

La **frutta** deve essere di produzione nazionale e/o CEE, ad esclusione delle banane; saranno preferiti prodotti italiani appartenenti alle categorie commerciali prima ed extra.

Sono da preferire i prodotti biologici o in alternativa i prodotti ottenuti con il sistema della lotta integrata.

Si richiederà al fornitore certificazione fito-sanitaria e certificazione agronomica dei trattamenti sul campo dei prodotti consegnati.

La merce fornita deve essere intera, esente da ammaccature e lesioni, senza attacchi parassitari, pulita, priva di odori e sapori anomali, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione o gemente acqua di vegetazione in conseguenza di ferite, abrasioni meccaniche o processi di sovraturazione, non dovrà presentare polpa fermentata per processi incipienti o in via di evoluzione. Inoltre dovrà aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo.

Lo stesso tipo di frutto non deve essere servito per più di 2 volte nella stessa settimana.

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità, è tollerata una quota massima pari al 10% in numero di pezzi con requisiti qualitativamente rispondenti alla qualifica immediatamente inferiore.

La differenza di calibro tra il pezzo più grosso e quello più piccolo non deve superare il 10%.



La fornitura deve essere accompagnata dalla denominazione e sede della ditta confezionatrice del prodotto, dal tipo e varietà della qualifica, dalla eventuale calibratura, dalla provenienza.
In particolare:

ACTINIDIE (KIWI)

La buccia deve essere integra e con il punto di intersezione ben cicatrizzato. Per la 1° Categoria sono ammessi lievi difetti della forma e della colorazione e un difetto superficiale della buccia purché non superi 1-2 cm. La calibratura è determinata dal peso dei frutti, per la Cat. Extra il peso minimo è di 90 gr per la Cat. 1° è di 70 gr.

ANGURIA

I frutti devono presentare buccia integra senza spacchi.

ARANCE

Devono avere un contenuto minimo di succo del 35%; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo è di 50 mm. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

BANANE

Il calibro è determinato dalla lunghezza e dal diametro del frutto. La lunghezza minima, misurata lungo la faccia convessa è di 14cm e il diametro minimo è di 27 mm.

CACHI

I frutti devono presentare buccia integra e calice ben inserito.

CILIEGE

Devono essere provviste di peduncolo; sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il calibro minimo per la categoria Extra è a 20 mm e per la categoria 1° è di 17 mm.

FRAGOLE

La calibratura è effettuata sul diametro massimo della sezione normale all'asse del frutto. Quello minimo della categoria Extra è di 25mm.

LIMONI

Devono avere un contenuto minimo di succo del 25%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano.

Sono calibrati in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza, che per la categoria Extra e 1° è di 45 mm.

MANDARINI E MANDARANCI

Possibilmente privi di semi; devono avere un contenuto minimo di succo del 40%. Il contenuto in succo è espresso dal rapporto tra il peso del frutto e quello del succo, estratto a mezzo di una pressa a mano. La calibratura è determinata dal diametro della sezione massima normale dell'asse del frutto. Il diametro minimo per i mandarini è di 45 mm e di 35 mm per i mandaranci.

MELE

Devono essere di almeno 3 varietà differenti (es.: golden, delicious, stark), sono da escludere le mele con polpa farinosa.

MELONI

Devono essere provvisti di peduncolo intero. Il calibro è determinato dal peso di ciascun melone o dal diametro. I calibri minimi sono di 250-300gr e il diametro minimo varia da 7.5-8 cm. Se il calibro è valutato in unità di peso, il melone più grande di uno stesso imballaggio non deve superare di oltre il 20% quello del melone più piccolo.

PERE

Devono essere non grumose e di almeno 3 varietà diverse (es.: williams, abate, kaiser, conference, ecc.) tra quelle a migliore conservabilità. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Il diametro minimo per la categoria Extra è di 55-60 mm e per la categoria 1° di 55-50 mm.

PESCHE

Possono essere a pasta gialla e/o bianca. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per la categoria Extra quello minimo è di 56 mm.

PRUGNE, ALBICOCCHIE, NESPOLE

Possono essere senza peduncolo. Sono calibrate in base al diametro, misurato nel punto di massima grossezza. Per le prugne il diametro varia tra i 20-35 mm secondo la varietà e per la categoria Extra la differenza di diametro tra frutti contenuti nello stesso imballaggio è fissata a 10 mm. Per le albicocche il calibro minimo per la categoria Extra è di 35 mm di diametro, mentre per la categoria 1° è di 30 mm.

UVA BIANCA E NERA

Deve presentarsi in grappoli con acini asciutti e maturi, ben attaccati al raspo e ricoperti, per quanto possibile, della loro pruina. È calibrata in base al peso del grappolo. Il peso minimo per le uve ad acini grossi è di 150 gr e di 100 gr per quelle ad acini piccoli.

La rotazione della frutta deve tenere conto anche delle stagionalità ed in particolare:

GENNAIO: arance, banane, cachi, mandaranci, mele, pere, mandarini, actinidie

FEBBRAIO: arance, banane, mele, pere, mandarini, actinidie

MARZO: arance, banane, mele, pere, actinidie

APRILE: pere, mele, actinidie, prugne, banane, nespole

MAGGIO: fragole, banane, ciliegie, nespole, pere, prugne

GIUGNO: ciliegie, prugne, albicocche, pesche, meloni, mele

LUGLIO: albicocche, angurie, ciliegie, meloni, pere, pesche, prugne

AGOSTO: angurie, albicocche, meloni, pesche, mele,

prugne, pere

SETTEMBRE: uva, prugne, mele, actinidie, pere, pesche, prugne

OTTOBRE: cachi, uva, mele, actinidie, pere, limoni.

mandaranci

NOVEMBRE: pere, mandarini, mandaranci, arance, mele, uva, actinidie, cachi

DICEMBRE: arance, banane, mele, pere, mandarini, cachi.

FRUTTA SECCA

FRUTTA SECCA A GUSCIO

mandorle, nocciole, noci, pinoli, arachidi, pistacchi NON SALATI.

Non deve presentare fenomeni di alterazione, odore o sapore anomali. Deve essere esente da conservanti.

Il prodotto deve avere una vita residua di almeno 6 mesi. Si consiglia di non effettuare scorte e di conservare il prodotto in luogo asciutto.



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LA FRUTTA SECCA A GUSCIO DIFFERISCE DA QUELLA SECCA DISIDRATATA (ALBICOCCHES, PRUGNE, ECC.) PER IL CONTENUTO DI GRASSI.

LA FRUTTA SECCA NON DEVE ESSERE TOSTATA NÉ ESSERE ADDIZIONATA DI SALE.

PUÒ RAPPRESENTARE UN OTTIMO SPUNTINO DI METÀ MATTINA A PARTIRE DALLA SCUOLA DELL'INFANZIA LA SCELTA VA AI PRODOTTI CHE NON CONTENGANO OLI, AROMI E COLORANTI.

V. CONDIMENTI E SPEZIE

ACETO

Di vino o di mele, esente da deposito, in bottiglie da 1 litro o 0,5 litri prodotto e confezionato secondo la normativa vigente.

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Extra-vergine di oliva ad acidità massima titolabile 0,8% (Reg. CEE n° 2568 dell'11/7/91 e successive modificazioni), in confezioni originali in vetro scuro da un litro. Deve essere conservato al riparo dalla luce e da fonti di calore per evitare fenomeni di ossidazione o irrancidimento. Non deve presentare torbidità. Il gusto non deve presentare difetti quali sapori anomali di rancido, di muffa, di fumo e simili.



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

L'OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA È DA UTILIZZARE A CRUDO.

NELLA RISTORAZIONE SCOLASTICA NON DEVONO ESSERE UTILIZZATI ALTRI TIPI DI OLI E GRASSI DI CONDIMENTO ANIMALI (BURRO, STRUTTO, PANNA) COME CONDIMENTO.

SALE FINO E GROSSO

Marino, conforme al DM 562 del 10/8/95 pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazioni di natura chimica ed ambientale.

In ottemperanza alla Legge n. 55 del 21/3/2005 finalizzata alla prevenzione del gozzo endemico, nelle ristorazioni scolastiche è indicato l'utilizzo di poco sale ma iodato o iodurato.

SPEZIE ED AROMI

Devono rispondere ai requisiti previsti dal DL 107 del 25/01/1992. Devono presentare le caratteristiche organolettiche proprie del vegetale e le confezioni devono essere intatte, conformi alla normativa vigente. E' preferibile l'utilizzo dell'aroma fresco, qualora sia possibile. Si consiglia di usare gli aromi seguendo le indicazioni della tabella dietetica.

Zafferano: in polvere, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LE MISCELE DI ERBE AROMATICHE SECCHIE NON DEVONO CONTENERE SALE.

VINO PER PREPARAZIONI

Il prodotto viene definito dalla Legge 82/2006 del 20/02/2006. Il contenuto in anidride solforosa deve essere inferiore ai 200mg/litro (per i vini bianchi) e 150/mg/litro nei vini rossi secondo Reg. CEE n° 606/2009 e l'alcool metilico non deve superare, nei vini rossi, 0,25 mg ogni 100 ml di alcool complessivo e 0,20 mg nei vini bianchi. Il vino deve corrispondere ai requisiti riportati nel DM 29/12/1986 per quanto riguarda la presenza di zinco, rame, bromo, acido borico sorbitolo e il valore di ceneri ed estratto secco ed al Reg. CE 1881/2006 per la presenza di piombo; non deve contenere antifermentativi diversi dai sorbati, comunque in concentrazione inferiore a 200 mg/litro. La confezione può essere in vetro o tetrapack.

ZUCCHERO

Semolato raffinato in confezioni originali conformi alla normativa vigente, integre e a tenuta. Non deve presentare impurità o residui di insetti.

VI. ALTRI ALIMENTI

PRODOTTI CONGELATI E SURGELATI



PRODOTTI CONGELATI

Il trasporto degli alimenti congelati deve essere effettuato da automezzi idonei (Reg. CE 852/2004 All. II, Capitolo IV. Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla corretta temperatura: -18°C per i prodotti ittici, -15°C per i gelati (esclusi quelli alla frutta), -10°C per le carni e -10°C per altri alimenti. (vedi D.P.R. 26/03/1980 n.327). Il prodotto, una volta scongelato, non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla congelazione allo scongelamento, il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato. Per congelare semilavorati è necessario ottenere specifica autorizzazione ed avere in dotazione un abbattitore di temperatura.

Condizioni di temperatura che debbono essere rispettate durante il trasporto delle sostanze alimentari

SOSTANZE ALIMENTARI	TEMP. MAX. al momento di carico e durante il trasporto	RIALZO TERMICO tollerabile per periodo di breve durata
Gelati alla frutta e succhi di frutta congelati	-10°C	+ 3°C
Altri gelati	-15°C	
Prodotti della pesca congelati o surgelati	-18°C	
Altre sostanze alimentari surgelate	-18°C	
Frattaglie, uova sgusciate, pollame e selvaggina congelata	-10°C	
Burro o altre sostanze grasse congelate	-10°C	
Carni congelate	-10°C	
Tutte le altre sostanze alimentari congelate	-10°C	

(Allegato C, Parte I, DPR 327/80)

PRODOTTI SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle normative vigenti, D.Lgs. 27/01/1992 n.110 e successive modifiche. Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato da automezzi idonei come da D.L. 27/01/1992 n.110 e decreto n.493 del 25/09/1995. Gli alimenti surgelati, in base al D.Lgs. 110/92 devono essere in confezioni originali, chiuse e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione. I prodotti non devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dalla surgelazione allo scongelamento il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3°C durante il trasporto e la distribuzione locale. Lo scongelamento deve avvenire tra 0 e 4°C e non sotto l'acqua o a temperatura ambiente. È vietato congelare un prodotto fresco o già scongelato.

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato. Il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI IN CONSERVA

PASSATA DI POMODORO - TRITO DI POMODORO

Devono presentare colore rosso, sapore ed odore caratteristici del prodotto ottenuto da pomodoro sano e maturo, privo di odore e sapore estranei; non devono contenere bucce e semi. Devono possedere tutti i requisiti previsti dalla normativa vigente.



POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi secondo la legge 154 del 26/07/2016. In confezioni originali esenti da fenomeni di alterazione. I frutti devono presentarsi interi, ben maturi, privi di marciume, di pelle e di peduncoli, immersi in liquido di governo nelle quantità previste dalla normativa vigente. Il peso del prodotto sgocciolato non deve essere inferiore al 60% del peso netto. Il prodotto deve essere esente da antiformentativi, acidi, metalli tossici, coloranti artificiali. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice, corrosioni interne.

CAPPERI IN SALAMOIA

Devono essere in contenitori riportanti tutte le dichiarazioni previste dalla legge, Reg. CE 1169/2011. Il prodotto può essere contenuto in vetro o in banda stagnata. I vegetali devono essere maturi, sani, freschi, ben lavati e privi di larve, insetti e difetti dovuti a malattie; devono presentare il caratteristico colore, odore, sapore; il liquido di governo non deve presentare crescite di muffe ed altre alterazioni. Risciacquare bene il prodotto prima dell'utilizzo in cottura.

OLIVE VERDI E NERE IN SALAMOIA

Il prodotto non deve avere difetti di sapore, colore, odore o altro. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spapolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. Ogni confezione deve riportare le indicazioni previste Reg. CE 1169/2011. Sciacquare bene il prodotto prima del suo utilizzo in cottura.

MARMELLATE e CONFETTURE

Devono possedere i requisiti previsti dal DLgs n° 50 del 20/02/2004. Le marmellate devono presentarsi come una massa omogenea più o meno compatta, gelificata; l'aroma, il sapore e il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza. All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione e cristallizzazione degli zuccheri
- separazione della parte liquida da quella solida
- sapori estranei
- muffe
- presenza di materiali estranei
-



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

E' PREFERIBILE SCEGLIERE **CONFETTURE DI FRUTTA** DI ORIGINE NAZIONALE DI QUALITÀ EXTRA E CON UN QUANTITATIVO DI FRUTTA SUPERIORE AL 60% O COMPOSTE DI FRUTTA SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI.

EVITARE PRODOTTI CHE CONTENGANO OLTRE ALLO ZUCCHERO O AL SUCCO D'UVA ALTRI ZUCCHERI SEMPLICI COME LO SCIROPPO DI GLUCOSIO, SCIROPPO DI MAIS, GLUCOSIO, ZUCCHERO INVERTITO, ECC.

EVITARE PRODOTTI CON EDULCORANTI QUALI ASPARTAME, ACESULFAME K , ECC.

ALIMENTI A BASE DI SOIA

BEVANDA ALLA SOIA

Prodotta dai semi di soia interi non OGM, senza aggiunta di sale, zucchero, vitamine, emulsionanti, stabilizzanti e aromi, di provenienza, preferibilmente, europea.

Può essere addizionata di fosfato di calcio.

“YOGURT” DI SOIA

Preparazione a base di bevanda di soia a cui vengono aggiunti fermenti lattici. Può essere al naturale o alla frutta. Deve essere privo di zuccheri e grassi vegetali aggiunti, aromi, conservanti, stabilizzanti.

TOFU

Può essere utile per le sostituzioni al menù per le diete vegane.

Il tofu è ricavato dalla cagliatura del succo estratto dalla soia gialla e dalla successiva pressatura.

E' possibile utilizzare quello al naturale o aromatizzato con erbe aromatiche o olive o verdure.

Deve essere privo di gelificanti, addensanti e stabilizzanti.



REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

LE RICHIESTE DI **DIETE VEGETARIANE E VEGANE** POSSONO ESSERE SODDISFATTE SCEGLIENDO TRA LA VASTA GAMMA DI ALIMENTI DI ORIGINE VEGETALE CARATTERISTICI DELLA NOSTRA TRADIZIONE (CEREALI, LEGUMI, VERDURA, FRUTTA, SEMI, FRUTTA SECCA, OLIO D'OLIVA). IL CONSUMO DI ALIMENTI CARATTERISTICI DI ALTRE CULTURE (ES. PRODOTTI DELLA SOIA) O LAVORATI (ES. SEITAN, SOIA ESTRUSA) È QUESTIONE DI SCELTA PERSONALE E NON È NECESSARIO SE SI VUOLE SEGUIRE UNA DIETA VEGETARIANA ADEGUATA E BILANCIATA. GLI ALIMENTI TIPO HAMBURGER O POLPETTE DI SOIA SONO ORMAI MOLTO DIFFUSI IN QUANTO A COSTO RELATIVAMENTE BASSO, LUNGA CONSERVABILITÀ E DI FACILE STOCCAGGIO. LA QUALITÀ NUTRIZIONALE DI QUESTI ALIMENTI DEVE ESSERE ANCORA STUDIATA IN MODO APPROFONDITO (TRATTO DA “DOCUMENTO SINU SULLA DIETA VEGETARIANA”).

COME GLI ALTRI PRODOTTI CONFEZIONATI E ULTRAPROCESSATI, QUESTI ALIMENTI SPESSO CONTENGONO MOLTO SALE, GRASSI VEGETALI DIVERSI DALL'OLIO DI OLIVA E VARI ADDITIVI.

SI CONSIGLIA PERTANTO DI UTILIZZARLI SOLO SALTUARIAMENTE AVENDO CURA DI SCEGLIERE I PRODOTTI SEMPLICI, CON POCHI INGREDIENTI, SENZA AGGIUNTA DI GRASSI TROPICALI (COCCO O PALMA), SENZA GLUTAMMATO, AROMI, COLORANTI. A BASSO CONTENUTO DI SALE (< 1 GR DI SALE /100 GR DI PRODOTTO. PREFERIBILMENTE SENZA CONSERVANTI, ADDENSANTI E STABILIZZANTI.

PRODOTTI VARI

CACAO

Deve essere definito secondo il DLgs. n° 178 del 12/6/2003. I prodotti confezionati devono riportare sulle confezioni quanto previsto dal DLgs. n° 178 del 12/6/2003.

CAMOMILLA

Le bustine devono risultare integre; il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e privo di corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi. Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione.

CIOCCOLATO

Il prodotto è definito dal D. Lgs. n° 178 del 12/6/2003. Il cioccolato dovrà pervenire in confezioni integre e chiuse, che devono riportare tutte le indicazioni previste dal Reg. CE 1169/2011. Il prodotto deve essere composto da pasta di cacao, burro di cacao, zucchero, cacao magro, privo di grassi diversi dal burro di cacao (palma, karité, girasole) ed eventualmente aromi naturali e lecitina vegetale.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

SONO DA EVITARE I SURROGATI DI CIOCCOLATO CONTENENTI GRASSI DIVERSI DAL BURRO DI CACAO.

IL **CIOCCOLATO** (MEGLIO SE FONDENTE) SERVITO CON IL PANE PUÒ RAPPRESENTARE UNA OTTIMA MERENDA PER I BAMBINI DAI 3 ANNI IN POI.

DESSERT CONFEZIONATI

Non sono ammessi budini e creme confezionate.

GELATO

In confezioni originali, preferibilmente in coppette da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondente alla normativa vigente. Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla distribuzione. Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dal termine minimo di conservazione che deve essere indicato in modo visibile su ogni confezione (Reg. CE 1169/2011). Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

PREFERIRE I **GELATI** CON LIMITATO CONTENUTO IN ZUCCHERI, SENZA COLORANTI E AROMI; I PRODOTTI A BASE DI CREME DOVRANNO ESSERE PRIVI DI GRASSI TROPICALI (COCCO, PALMA).

SCEGLIERE PRODOTTI SEMPLICI, CON POCHI INGREDIENTI E UTILIZZARLI COME MERENDA ESTIVA NON PIÙ DI 1 VOLTA ALLA SETTIMANA.

NON È AMMESSO IL GELATO A FINE PASTO O AL POSTO DELLA FRUTTA.

MIELE

Il prodotto deve rispondere ai requisiti dal DLgs n° 179 del 03/05/2004. Deve essere di produzione nazionale o CE. Non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee alla sua composizione come muffe, insetti o parti di insetti, covate o granelli di sabbia. Il miele non deve:

- avere odore e sapore estranei
- avere iniziato un processo di fermentazione
- essere stato sottoposto a trattamento termico in modo da disattivare gli enzimi
- presentare un'acidità modificata artificialmente

essere stato sottoposto a processi di filtrazione che rendono impossibile la determinazione dell'origine.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

EVITARE L'USO DEL **MIELE** AL DI SOTTO DEI 12 MESI D'ETÀ PER PREVENIRE IL BOTULISMO INFANTILE.

OMOGENIZZATI di carne/pesce/formaggio/frutta

Come prodotto destinato alla prima infanzia è soggetto al Reg. 609/2003e al D.Lgs. 111 del 27/01/1992 e al D.P.R. n.131/1998.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Gli omogeneizzati di carne e di pesce non devono contenere glutine, né proteine del latte.

Le confezioni, da 80 g, devono presentarsi intatte e sigillate e devono rispondere ai requisiti previsti dal D.Lgs. 111 sopracitato.

ORZO SOLUBILE

Si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo. Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei.

PREPARATO /DADO PER BRODO VEGETALE

Deve possedere i requisiti previsti dal D.P.R. n° 567 30/5/1953 art. 14;

Deve essere ottenuto esclusivamente dall'idrolisi delle proteine di origine vegetale.

Deve rispondere ai seguenti requisiti:

- residuo secco a 100 °C: non inferiore all'80%
- cloruro sodico totale calcolato dal cloro presente: non superiore al 35% su sostanza secca.
- azoto totale non meno del 5.8% su sostanza secca;
- ceneri non più del 42% su sostanza secca;
- sostanze insolubili totali: non superiori all'1% su sostanza secca;
- ammoniaca non più dell'1% su sostanza secca

Le confezioni devono riportare tutte le indicazioni previste per ogni prodotto dal Reg. CE 1169/2011.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

SI RACCOMANDA, QUANDO È POSSIBILE, DI PREPARARE IL BRODO GIORNALMENTE CON VERDURA FRESCA E DI EVITARE L'UTILIZZO DI DADI E PREPARATI PER BRODO, SOPRATTUTTO NEGLI ASILI NIDO.

SE QUESTO NON RISULTA POSSIBILE PER L'ORGANIZZAZIONE DELLA CUCINA, SI DEVONO UTILIZZARE DADI/PREPARATI PER BRODO SENZA GLUTAMMATO, GRASSI, COLORANTI E AROMI.

NON È AMMESSO L'UTILIZZO DEL DADO E DEL SALE NELLE PAPPE DEI BAMBINI SOTTO I 12 MESI D'ETÀ.

SUCCHI DI FRUTTA

Conformi alla normativa vigente e successive integrazioni. Devono essere forniti in bottiglia di vetro da 125 ml. o in tetrapak da 200 ml. circa.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

PREFERIRE I **SUCCHI 100% FRUTTA** O, IN ALTERNATIVA, ALMENO CON MINIMO DEL 60% DI FRUTTA.

DEVONO ESSERE PRIVI DI COLORANTI, EDULCORANTI ARTIFICIALI E CONSERVANTI AD ECCEZIONE DI ACIDO CITRICO O ASCORBICO COME ANTIOSSIDANTI.

NON SONO AMMESSI SUCCHI DI FRUTTA ZUCCHERATI.

I SUCCHI DI FRUTTA POSSONO ESSERE SERVITI A MERENDA E NON POSSONO SOSTITUIRE LA FRUTTA DEL PRANZO.

TÈ DETERMINATO

Disciplinato dal D.M. 12/12/1979, il the deve avere le seguenti caratteristiche:

- non deve contenere più dello 0,1% di caffeina sulla sostanza secca;
- il residuo di diclorometano non deve superare le 5 ppm ai sensi dell'art. 2 del DM. N° 390/87;
- il tenore di umidità deve essere tra il 6 e il 10%.

PESTO

Se preparato in centro cottura deve essere composto da: basilico, olio extravergine d'oliva, pinoli, grana/pecorino, sale e aglio, se gradito.

Se confezionato, non deve presentare odore o sapore anomali dovuti ad inacidimento. L'etichettatura deve essere conforme al Reg. CE 1169/2011.

REQUISITI NUTRIZIONALI DI BASE E METODI DI PREPARAZIONE

IL **PESTO** CONFEZIONATO DEVE AVERE COME INGREDIENTI OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA O OLIVA. EVENTUALMENTE È AMMESSO ANCHE UN OLIO MONOSEME (GIRASOLE).

NON DEVE CONTENERE ALIMENTI NON CARATTERISTICI DEL PRODOTTO QUALI SIERO DI LATTE, RICOTTA, FIBRE VEGETALI, ECC.

NON DEVONO ESSERE PRESENTI AROMI O ADDITIVI, AD ECCEZIONE DELL'ACIDO ASCORBICO E DELL'ACIDO LATTICO.

ACQUA

ACQUA POTABILE

Si raccomanda l'utilizzo di acqua dell'acquedotto in quanto potabile (cioè conforme ai requisiti stabiliti dal D.L. 31/2001). Non necessita di ulteriori trattamenti e offre una maggior tutela dell'ambiente legata ad una minore produzione di rifiuti plastici.

Da servire in caraffe lavabili munite di coperchio.

ACQUA MINERALE

Acqua oligominerale naturale in confezione P.E.T.

Revisione per gli alimenti di origine animale a cura del
Dipartimento Veterinario e Sicurezza degli Alimenti di origine animale dell'ATS di Pavia.

ATS di PAVIA
DIPARTIMENTO DI IGIENE E PREVENZIONE SANITARIA
U.O.C. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
protocollo@pec.ats-pavia.it