



**AZIENDA OSPEDALIERA  
ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO**

**CAPITOLATO SPECIALE**

**SERVIZIO DI RISTORAZIONE  
DELL' A.O. ISTITUTI CLINICI DI PERFEZIONAMENTO  
P.O. BASSINI  
P.O. "VITTORE BUZZI"  
P.O. "CENTRO TRAUMATOLOGICO ORTOPEDICO" (CTO)  
P.O. OSPEDALE DI SESTO SAN GIOVANNI**

**ALLEGATO "B"**

**Tabella caratteristiche merceologiche ed organolettiche delle principali  
voci componenti le derrate**

## **INDICE**

### **SCHEDA MERCEOLOGICA n.1 “Categoria prodotti: carni – insaccati - uova”**

- *Carni*
  - *Carni bovine*
  - *Pollo tacchino (di 1<sup>a</sup> qualità)*
  - *Fesa di tacchino*
  - *Tacchino intero*
  - *Coniglio*
  - *Carni suini*
- *Carni ed insaccati suini freschi*
- *Salumi cotti e stagionati*
  - *Salumi cotti*
  - *Salumi stagionati*
  - *Prosciutto crudo magro*
  - *Bresaola (di manzo e di cavallo)*

### **SCHEDA MERCEOLOGICA n.2 “categoria prodotti: prodotti ittici - verdure surgelati”**

- *Prodotti ittici surgelati*
- *Ortaggi surgelati*

### **SCHEDA MERCEOLOGICA n.3 “categoria prodotti: formaggi e latticini”**

- *Caratteristiche generali*
- *Caratteristiche dei formaggi oggetto delle forniture*
  - *Formaggio Grana Padano e Parmigiano Reggiano a stagionatura naturale*
  - *Fontina*
  - *Crescenza fresca*
  - *Mozzarella vaccina*
  - *Ricotta*
  - *Philadelphia*
  - *Fontal*
  - *Asiago*
  - *Taleggio*

- *Emmenthal bavarese*
- *Branzi*
- *Robiola*
- *Belpaese*
- *Caprino*
- *Burro*
- *Latte, yogurt e latticini*
  - *Latte (intero e parzialmente scremato)*
  - *Latte delattosato*
  - *Latte di riso*
  - *Latte di soia*
  - *Yogurt (magro, intero e alla frutta frullata)*
  - *Yogurt di soia*

SCHEDA MERCEOLOGICA n.4: “categoria prodotti: prodotti ortofrutticoli freschi”

- *Caratteristiche generali*
- *Verdure fresche*
  - *Mousse*
  - *Flan*
  - *Purè di verdura bonduelle*
- *Frutta fresca*
  - *Mousse di frutta*
  - *Succhi di frutta*

SCHEDA MERCEOLOGICA n.5: “categoria prodotti: prodotti alimentari preconfezionati”

- *Pasta di semola di grano duro (paste asciutte – minestre)*
- *Riso*
- *Orzo perlato*
- *Cereali minori (orzo, farro...)*
- *Pizzoccheri*
- *Paste ripiene*
- *Paste all'uovo*

- *Farina di mais*
- *Farina di grano tenero tipo “00”*
- *Passato di pomodoro e pomodori pelati*
- *Passata di pomodoro*
- *Pomodori pelati*
- *Dado senza glutammato*
- *Olio di oliva extravergine*
- *Olio di mais (diete speciali)*
- *Olio di arachide*
- *Sale*
- *Aceto anche balsamico*
- *Succo di limone*
- *Tè o camomilla*
- *Caffè d’orzo e surrogati solubili*
- *Zuccheri*
- *Marmellate*
- *Miele*
- *Dolcificante*
- *Scatolame*

SCHEDA MERCEOLOGICA n.6. “categoria prodotti: pane fresco – pane grattugiato – pizza – pasta lievitata per pizza”

- *Pane*
- *Pane integrale*
- *Pane grattugiato*
- *Pane bianco in cassetta*
- *Pizza*
- *Pasta lievitata*
- *Fette biscottate comuni ed integrali*
- *Grissini tipo torinesi*
- *Cracker*
- *Biscotti secchi*

- *Dolci*

SCHEDA MERCEOLOGICA n.7. “categoria prodotti: acqua minerale”

- *Bibite*

#### ELENCO PRODOTTI SPECIALI

- *Prodotti a basso contenuto di proteine “Linea tipo APROTEN” oppure “SINEAMIN” oppure “MEVALIA”*
- *Prodotti senza glutine “Linea tipo BI AGLUT” oppure “SINEAMIN”*
- *Prodotti senza glutine, latte e uova “Linea tipo BI AGLUT”*
- *Prodotti di consistenza modificata semiliquida – semisolida*
- *Pasta corta e pastina*
- *Pan carrè*
- *Pane biscottato*
- *Merendina all’albicocca senza zucchero aggiunto*
- *Dessert cacao/vaniglia*
- *Bevanda a basso contenuto di proteine*
- *Pane bianco a fette*
- *Frollini senza zucchero aggiunto*
- *Merendina plumcake allo yogurt*
- *Merendina plumcake con albicocca*
- *Pasta corta e pastina senza latte e uova*
- *Biscotto granulato senza latte e uova*
- *Pasto salato pronto*
- *Pasto salato da ricostituire*
- *Pasto dolce da ricostituire per la colazione o per la merenda*
- *Flan di pollo*
- *Flan di tonno*
- *Flan di prosciutto e ricotta*
- *Flan di carciofi*
- *Bonduelle purè di verdure*
- *Varie tipologie di purè di verdure*

**Scheda merceologica n. 1**

<b>Categoria prodotti: CARNI – INSACCATI - UOVA</b>
---

<b>CARNI</b>
--------------

Le carni utilizzate devono essere fresche, igienicamente sane e conformi alle vigenti leggi e norme CEE (91/497/CEE), nonché al D.Lgs. 268/94.

Non sono accettate carni dichiarate di vacca o toro o che ne presentino le caratteristiche di colore o di consistenza.

I tagli dovranno provenire da classi conformazione U (ottima = profili convessi, sviluppo muscolare abbondante), con stato di ingrassamento n. 2 (scarso = sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie CEE.

Devono provenire da allevamenti italiani, se ne deve conoscere l'esatta denominazione della ditta fornitrice e devono essere preparate da un laboratorio di selezione conforme a norma CEE (direttiva 91/497/CEE).

Le carni dovranno possedere le seguenti caratteristiche:

#### **CARNI BOVINE**

- Carni di manzo (bovino adulto) – di prima qualità (con riferimento alla classificazione Europ).
- devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 30.4.1962 n.283 e del R.D. 20.12.1928 n. 3298;
- devono essere conformi alla normativa CEE (Legge 29.11.1971 n. 1073 e successive modificazioni e/o integrazioni);
- devono presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- i singoli tagli devono essere confezionati in sacchetti sottovuoto ed etichettati nel rigoroso rispetto della normativa vigente;
- il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie richieste dalla normativa vigente;
- devono presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- devono essere munite della dichiarazione circa l'assenza di estrogeni (Legge 3.2.964 n.4);
- devono essere trasportate secondo le disposizioni del D.P.R. 26.3.1980 n.327, con temperature durante il trasporto da 0° a +7°C;
- devono provenire da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione, aventi sistema muscolare ben carnoso e sistema scheletrico fine; muscolatura di colore rosso brillante;

- la consistenza delle carni deve essere soda, a grana fine o quasi fine con venatura, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
- grasso esterno bianco, sottile in strato, uniforme compatto e ben distribuito;
- devono presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di contaminazione microbiche e fungine;
- non è ammessa la presenza di visceri;
- dovranno essere conservate in recipienti igienici chiusi che possiedano i requisiti previsti dalla normativa vigente.

La tipologia dei tagli (noce – rosa – scamone – controgirello – fesa - spalla) e la pezzatura degli stessi deve essere adeguata alle specifiche preparazioni previste dal menù ASL.

### **POLLO-TACCHINO (DI 1^ QUALITA')**

Le carni devono provenire esclusivamente da “allevamenti a terra”, cioè non in “gabbia”, ben attrezzati ed autorizzati, a cicli produttivi non spinti e non intensivi, osservanti scrupolosamente le norme igieniche per un sano allevamento, essere nutriti con buoni mangimi ed allevati per un periodo necessario ad ottenere prodotto maturo con un giusto rapporto tra scheletro e carne.

Le stesse:

- devono soddisfare le vigenti disposizioni di vigilanza sanitaria ai sensi della Legge 30.4.1962, n. 283 e del R.D. 20.12.1928 n. 3298 e successive modificazione ed integrazioni (DPR 283/72 - D.Lgs. 286/94, etc);
- le carcasse devono presentare bollo o placca del Comune della avvenuta visita sanitaria; qualora le carcasse, parte di esse ed i visceri siano posti in vendita in confezione originale, su di essa o su apposita etichetta debbono essere riprodotte le diciture del bollo a placca;
- non devono aver subito azione di sostanze estrogene;
- la carica batterica riferita agli stafilococchi non deve essere superiore a n.100 germi per grammo prodotto;
- le confezioni, bacinelle o sacchi di materiale per alimenti, non devono contenere liquido di sgocciolamento; devono riportare l'indicazione della data di macellazione;
- le carni (muscoli scheletrici) devono essere di colorito bianco-rosa o tendente al giallo, di buona consistenza, non flaccide, non infiltrate di sierosità;
- i polli dovranno essere novelli, macellati da non più di 24 ore, sviscerati;
- i tacchini dovranno essere maschi, di età compresa tra le 14 settimane e gli 8 mesi;

- produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto devono essere effettuati a norma del DPR 503/82 e del DPR 559/92;

- le modalità di approvvigionamento devono garantire uno stoccaggio non superiore a 2 giorni.

Per quanto riguarda la temperatura durante il trasporto si fa riferimento al D.P.R. 26.10.980 n. 327 (temperatura da  $-1^{\circ}$  a  $+4^{\circ}\text{C}$ ).

### **Cosce di pollo (fusello e sottocoscia):**

devono essere ben pulite e prive di pelle eccedente, esenti da qualunque tipo di colorante.

### **Petti di pollo:**

devono essere perfettamente puliti, privi di forcina, sterno e parti cartilaginee.

### **Fesa di tacchino:**

il tacchino maschio:

- deve presentare carni morbidissime e grana sottile, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile;
- deve presentare colore rosa pallido; l'animale deve essere dichiarato non trattato con antibiotici;
- non devono esserci ammaccature sottocutanee.

La fesa di tacchino deve essere ricavata esclusivamente dal petto di tacchino maschio di prima scelta, privata da parti ossee e cartilaginee.

### **Tacchino intero:**

## **CONIGLIO**

## **CARNI SUINE**

Le carni devono essere di suino magro fresco di 1<sup>a</sup> qualità.

Condizioni generali: devono essere soddisfatte le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della Legge 30.4.962 n. 283 e del R.D. 20.12.928 n.3928.

Le carni devono:

- presentare il marchio della visita sanitaria;
- provenire da allevamenti nazionali (con specifica indicazione degli stessi);
- presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venatura scarsa;



- devono essere trasportate secondo le norme del D.P.R. 26.3.980 n. 327.

#### TIPOLOGIA DEI TAGLI

a- lonza:

la carne deve essere compatta, non eccessivamente umida o rilassata.

<b>CARNI ED INSACCATI SUINI FRESCHI</b>
---

- lonza senza culatello;
- carrè senza puntine (sella);
- lombo di spalla;
- pancetta tesa;
- cotechino di puro suino;
- zampone di puro suino;
- salsiccia;
- puntina di maiale;

Le carni suine utilizzate dovranno essere di 1° qualità, sezionate secondo il sistema locale e dovranno pervenire da soggetti sani, ben nutriti ed aventi particolari attitudini alla produzione della carne, provenienti da allevamenti italiani con certificazione CEE. Si precisa, ancora, che le masse muscolari dovranno essere ben sviluppate, prive di grossolane filature di grasso e di infiltrazioni adipose (non graffiante). Le carni fresche saranno contraddistinte oltretutto dal bollo sanitario, da altro bollo speciale portante, per esteso, indicazione della categoria di provenienza (suino).

Gli insaccati dovranno essere confezionati con carne di suino, grassi droghe ed altri ingredienti nelle giuste proporzioni previste per i prodotti di prima qualità. Detti insaccati dovranno essere muniti di bollo metallico applicato allo spago con cui gli insaccati stessi sono legati; il bollo porterà impresso da un lato il nome della ditta produttrice ed il luogo di produzione e dall'altro le iniziali della specie di animale le cui carni entrano a costituire gli insaccati stessi e cioè "S". I piccoli insaccati preparati in filze dovranno avere almeno un bollo al principio ed uno alla fine della filza.

<b>SALUMI COTTI E STAGIONATI</b>
----------------------------------

#### **Salumi cotti:**

- \_ prosciutto cotto pressato di 1° qualità da Kg. 6/7 senza polifosfati, senza lattosio, senza glutine;
- \_ mortadella di Bologna di 1° qualità da Kg. 7/8;

\_ wurstel di carne bovina con grasso duro di suino al 35%, non affumicato, confezionato in involucri sottovuoto, da Kg. 5.

Di marche conosciute: Ferrarini, Parmacotto, Rovagnati, Beretta

### **Salumi stagionati:**

- \_ bresaola di manzo, speck;
- \_ salame cresponetto S.B. da Kg. 1,5/2;
- \_ coppa cruda di Parma di 1° qualità da Kg. 1,8 minimo;
- \_ prosciutti crudi di Parma o San Daniele di peso oscillante tra i Kg. 9/10, confezionati a norma di Legge 4/7/1970 n. 506, con carni scelte di 1° qualità.

### **Prosciutto crudo magro:**

Provenienti da stabilimenti CEE nazionali, con caratteristiche conformi al D.L. vo 537/92. Deve essere ricavato dalla lavorazione di cosce suine ben mature. La stagionatura non deve essere inferiore ai 10 - 12 mesi e non superiore ai 18 mesi. Se disossato dovrà essere ben pressato e confezionato sottovuoto, di peso non inferiore ai 6 Kg. Alla sezione deve presentare colore rosso chiaro e vivace, con lievissime infiltrazioni di grasso candido tra le masse muscolari. Il sapore dovrà essere dolce, delicato, moderatamente salato, l'aroma fragrante e privo di odori sgradevoli o anormali.

Di marche conosciute: San Daniele, Parma.

### **Bresaola (di manzo e di cavallo):**

La bresaola deve essere ottenuta dalla fesa salata, asciugata e stagionata.

Dovrà provenire da animali di allevamento nazionale o comunitario conformemente al D.L. 537/92.

Affinché si sviluppino gli aromi tipici, la stagionatura si deve protrarre per circa uno – due mesi; il prodotto finale deve presentarsi ben stagionato, ma non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini e grasso.

Dovrà essere esente da difetti di conservazione sia superficiali che profondi e non dovrà avere odore o sapore sgradevoli. Dalla composizione dovranno risultare assenti: qualsiasi componente del latte e glutammati. I residui di nitriti e nitrati devono essere nei limiti di legge. Sull'etichetta dovranno essere dichiarati le date di inizio e del termine della stagionatura, che dovrà essere di almeno un mese.

Di marche conosciute.

<b>UOVA INTERE PASTORIZZATE</b>
---------------------------------

<b>Scheda merceologica n. 2</b> <b>Categoria prodotti: PRODOTTI ITTICI – VERDURE SURGELATI</b>
---

Si definiscono “surgelati” i prodotti sottoposti alla tecnologia del congelamento rapido (-18°C in 4 ore) e mantenuta senza interruzioni fino alla vendita finale.

- \_ dovrà essere garantita inalterata la catena del freddo fino alla utilizzazione finale;
- \_ dovrà essere garantita la fornitura attraverso una ditta consolidata a livello nazionale;
- \_ gli alimenti surgelati devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.M. 1.3.1972 e s.m.) ed alle norme CEE (D.L. attuativo 531/92, modificato dal D.Lgs. 524/95) per quanto riguarda l’aspetto igienico- sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione; devono inoltre rientrare nell’elenco riportato nel D.M. 15.6.1971;
- \_ il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal DM 6.12.93;
- \_ i filetti di pesce surgelati dovranno essere consegnati in confezioni originali;
- \_ dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza;
- \_ le grammature previste si intendono al netto della glassatura presente;
- \_ i filetti e le trance non dovranno presentare corpi estranei, bruciature da freddo, essiccamenti, disidratazioni, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne;
- \_ dovranno essere conformi al D.Lgs. 110/92;
- \_ la durata del congelamento deve rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15.6.1971 suddetto;
- \_ i prodotti non devono presentare segni comprovanti di avvenuto scongelamento, parziale o totale, quali formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;

<b>PRODOTTI ITTICI SURGELATI</b>
----------------------------------

I prodotti oggetto di fornitura dovranno in particolare possedere i seguenti requisiti:

- \_ essere costituito da filetti “Pleuronecte Platessa”, da cuori di merluzzo, anelli di calamaro e vongole sgusciate (secondo menù ASL);
- \_ essere accuratamente puliti e privi di spine, cartilagini, pelle;

- \_ non devono essere stati sottoposti a trattamenti con antibiotici o antisettici;
- \_ la percentuale di acqua da scongelare non deve essere superiore al 20 % per i filetti di platessa ed al 12 % per i filetti di merluzzo;
- \_ i parametri chimici dovranno essere secondo le normative vigenti, con particolare riguardo ai metalli pesanti ed all'assenza di qualsiasi additivo;
- \_ dovranno provenire da impianti riconosciuti in ambito CEE, dovrà essere dichiarata la zona di provenienza e le pezzatura dovrà essere omogenea e costante;
- \_ le forniture dovranno essere di grammatura tale da usarsi totalmente in giornata.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dall'Art. 13 del D.M. 15.6.1971.

In particolare le stesse devono:

- \_ avere caratteristiche idonee ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- \_ proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- \_ impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità a gas;
- \_ non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- \_ i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla Legge n.283/62 e s.m.;
- \_ riportare ben in chiaro la data confezionamento e di scadenza (D.P.R. 26.3.980 n. 65/80-all.b -D.Lgs. 109/92): quest'ultima dovrà essere comunque oltre un anno dal giorno della consegna.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura di  $-18^{\circ}\text{C}$  (D.P.R. n. 327/80- art. 52 all. c.)

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a  $+0^{\circ}$ ,  $+4^{\circ}\text{C}$ ., nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 24 ore. a completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 1 anno di conservazione.

## ORTAGGI SURGELATI

Gli ortaggi destinati alla surgelazione devono essere di prima qualità e rispondere a tutti i requisiti previsti dalla legge.

All'origine i prodotti devono essere freschi, non avere cioè subito precedentemente alcun processo di congelamento e/o conservazione.

Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione devono essere effettuati nello stabilimento di produzione, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali.

Gli ortaggi surgelati vanno posti in confezioni originali chiuse, per garantire l'autenticità del prodotto contenuto ed eliminare ogni possibilità di manomissione.

Ogni confezione deve recare ben visibile la data di produzione e rispondere ai seguenti requisiti:

- \_ proteggere le proprietà organolettiche e le caratteristiche qualitative del prodotto;
- \_ evitare ogni possibile contaminazione batterica o di altro genere del prodotto;
- \_ impedire la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- \_ non cedere al prodotto sostanze estranee.

Le forniture dovranno provenire da produttori nazionali, presentare requisiti di antiparassitari entro i termini di legge ed un tenore di nitriti non oltre 5 ppm.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate ed in grammatura tale da essere consumate totalmente in giornata.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a meno 18°C.

Lo scongelamento dovrà avvenire in cella frigorifera a +0°, +4°C., nelle confezioni originali o comunque proteggendo l'alimento da inquinamenti ambientali, per un tempo necessario proporzionato alle dimensioni delle confezioni, ma comunque non oltre le 24 ore.

A completo scongelamento si dovrà procedere all'immediata cottura e consumo.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora almeno 1 anno di conservazione.

<b>Scheda merceologica n. 3</b> <b>Categoria prodotti: FORMAGGI e LATTICINI</b>
--

<b>Caratteristiche generali</b>
---------------------------------

- \_ I formaggi da somministrare devono essere di alta qualità (prima qualità commerciale) e garantire inalterate le loro proprietà nutritive;
- \_ non devono essere eccessivamente maturi e, anche se stagionati, devono conservare morbidezza e pastosità; devono contenere una quantità di grasso non inferiore al 25%;
- \_ inoltre non devono avere la crosta formata artificialmente o essere stati trattati con coloranti o sostanze estranee al latte (farina, patate, fecola);
- \_ devono corrispondere ai requisiti richiesti dalla L.142/92 e dal DPR 54/97;

- \_ i formaggi devono possedere tutti i requisiti prescritti dalle vigenti disposizioni di legge in materia;
- \_ i formaggi stagionati devono essere “a denominazione d’origine e tipici” ex dpr 1099/53, l.125/54 e 1269/55;
- \_ i formaggi devono indicare in etichetta, la composizione: latte bovino, caglio e eventuale sale aggiunto.

<b>Caratteristiche dei formaggi oggetto delle forniture</b>
---

**FORMAGGIO GRANA PADANO E PARMIGIANO REGGIANO A STAGIONATURA NATURALE:** (bustine g.5 e monoporzioni g.50).

Il prodotto dovrà essere dotato di tutte le caratteristiche tipiche del formaggio a denominazione d’origine “Grana Padano” o “Parmigiano Reggiano” ed in particolare corrispondere ai seguenti requisiti:

- **FORMA:** cilindrica solco leggermente convesso o quasi diritto, facce piane leggermente orlate;
- **DIMENSIONI:** diametro da 35 a 45 cm.;
- **PESO:** da 24 a 35 Kg. per forma, nessuna dovrà avere peso inferiore a Kg. 24;
- **CONFEZIONE ESTERNA:** tinta scura ed oleatura o gialla dorata naturale, con spessore della crosta da 4 a 8 mm;
- **STRUTTURA DELLA PASTA:** finemente granulosa, frattura radiale a scaglie, occhiatura appena visibile.

**FONTINA:**

La fontina dovrà essere :

- \_ prodotta da puro latte vaccino intero fresco;
- \_ matura, di pasta compatta, quindi senza sfoglia o porosità;
- \_ con una percentuale di grassi (sulla sostanza secca) non inferiore al 45%;
- \_ non avere difetti interni o esterni dovuti a fermentazioni anomale, marcescenze e altro;
- \_ non avere sapore od odore anomali.

**CRESCENZA FRESCA:**

(Marca conosciuta tipo Invernizzina)

- \_ La crescenza dovrà essere prodotta da puro latte vaccino intero fresco pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale e con dichiarazione “senza conservanti”,
- \_ grasso minimo sulla sostanza secca 50%;
- \_ umidità non inferiore al 50%,
- \_ la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle;
- \_ non deve presentare sapore, odore o colorazione anomali dovuti a fermentazioni indesiderate o ad altre cause;
- \_ Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili;
- \_ Le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza;
- \_ La consegna dovrà essere composta da prodotto avente ancora almeno 15 giorni di conservazione.

### **MOZZARELLA VACCINA:**

(marca conosciuta tipo Santa Lucia)

- \_ La mozzarella dovrà essere ottenuta da latte intero di vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio sale e con dichiarazione “senza conservanti”;
- \_ il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili;
- \_ le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione, in pezzature da 100/125 gr. pezzo (salvo diversa indicazione del resp. operativo serv. mensa).

### **RICOTTA:**

(100g tipo Granarolo o Santa Lucia)

- \_ E' il prodotto ottenuto dalla coagulazione del siero di latte vaccino;
- \_ deve essere priva di conservanti;
- \_ l'umidità non deve essere superiore al 60-65%;
- \_ il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili;
- \_ le confezioni dovranno riportare ben leggibile la data di scadenza;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 15 giorni di conservazione.

### **PHILADELPHIA:**

(panetto classico da 80 grammi)

Si consigliano i formaggi a denominazione d'origine e tipici perché tutelati ciascuno da un proprio Consorzio che garantisce ogni fase di lavorazione e commercializzazione.

**FONTAL:** prodotto con latte intero.

**ASIAGO:** prodotto con latte intero.

**TALEGGIO:** prodotto con latte intero.

**EMMENTHAL BAVARESE:** prodotto con latte intero.

**BRANZI:** prodotto con latte intero.

**ROBIOLA:** prodotta con latte intero.

**BELPAESE:**

**CAPRINO:**

**BURRO:**

Si dovranno accettare forniture di solo burro proveniente da crema ricavata dal latte di vacca, sottoposto a pastorizzazione con aggiunta solamente di sale da cucina e non dovrà contenere né additivi né coloranti.

All'esame organolettico dovrà risultare di odore e sapore senza difetti, la struttura dovrà essere di buona consistenza e spalmabile, di aspetto omogeneo e con ripartizione di acqua uniforme.

Le confezioni dovranno essere originali e sigillate.

La consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 mesi di conservazione.

Il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e alla temperatura non superiore a +2° +6°C.

Non è consentito l'utilizzo di margarina.

<p style="text-align: center;"><b>LATTE</b> (per preparazioni culinarie)</p>
--



- \_ Dovrà essere del tipo “parzialmente scremato” a “lunga conservazione (U.H.T.)”;
- \_ dovrà provenire da stabilimenti posto sotto il controllo del S.S.N.;
- \_ i contenitori dovranno esporre l’apposito “bollo CEE”;
- \_ il trasporto dovrà avvenire in condizioni igienico-sanitarie ineccepibili ed alla temperatura indicata dal D.P.R.327/80;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 mesi di conservazione.

#### **LATTE (INTERO E PARZIALMENTE SCREMATO):**

Latte alimentare di vacca fresco pastorizzato omogeneizzato intero – parzialmente scremato (privo di lattosio, esempio HD), avente le caratteristiche indicate dal R.D. 994 del 9/5/1929, dalla Legge 89 del 14/3/1977, dalla Legge 169 del 3/5/1989, dai Decreti 184 e 185 del 9/5/1991 e successive modificazioni ed integrazioni.

#### **LATTE DELATTOSATO:**

#### **LATTE DI RISO:**

#### **LATTE DI SOIA:**

#### **YOGURT (MAGRO, INTERO E ALLA FRUTTA FRULLATA):**

Prodotto da latte fresco intero – magro, fermentato con *Streptococcus thermophilus* e *Lactobacillus*.

Forniti anche con aggiunta di frutta frullata ma privi di coloranti.

Il prodotto fornito dovrà rispettare quanto disposto dal R.D. 994 del 9/5/1929.

#### **YOGURT DI SOIA:**

<b>Scheda merceologica n. 4</b> <b>Categoria prodotti: PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI FRESCHI</b>
---

<b>Caratteristiche generali</b>
---------------------------------

Per tutti i prodotti ortofrutticoli e’ stabilita la seguente qualifica di selezione:

- a) EXTRA: per i prodotti di qualità superiore per forme, appartenenza, colorazione, gusto e sviluppo propri delle varietà del prodotto, esenti da ogni difetto e di presentazione particolarmente accurata.
- b) PRIMA: per i prodotti di buona qualità, commercialmente esenti da difetti e di presentazione accurata.

c) **MERCANTILE:** per i prodotti che possono presentare qualche difetto, purché non nocivo alla qualità intrinseca del prodotto, ed eventuali requisiti qualitativi minimi.

La ditta aggiudicataria dovrà consegnare prodotti di prima qualità (lettera B).

Ogni collo deve contenere prodotti della stessa varietà e qualità e grandezza omogenea: è prevista una tolleranza del 5% rispetto alla calibratura e/o al peso unitario eventualmente indicati per singolo prodotto.

Sono esclusi dalla fornitura i prodotti ortofrutticoli che:

- \_ abbiano subito una conservazione eccessiva, che abbia pregiudicato i requisiti organolettici ed una discreta conservabilità a temperatura ambiente;
- \_ portino tracce di appassimento, alterazione, guasti, fermentazione anche incipiente, ulcerazione, ammaccature, terra e materiale eterogeneo;
- \_ siano attaccati da parassiti animali vegetali (larve in attività biologica nell'interno della frutta, scudetti di cocilli aderenti all'epicarpo, tacche crostose);
- \_ presentino distacco prematuro dal peduncolo (sgambatura) o morfologia irregolare dovuta a insufficienza di sviluppo, atrofia;
- non siano privati dai torsoli e dalle parti inutilizzabili nella misura prevista.

<b>VERDURE FRESCHE</b>
------------------------

Le verdure devono provenire da coltivazioni italiane, essere di prima qualità, fresche di stagione, giunte a maturazione in modo naturale:

- \_ devono essere esenti da difetti o tare di qualsiasi origine che possono alterare, a giudizio insindacabile dell'Amministrazione, i caratteri organolettici della verdura stessa;
- \_ devono essere di recente raccolta, asciutte, prive di terrosità o corpi estranei;
- \_ i residui di presidi sanitari devono essere rigorosamente compresi nei limiti previsti dalla legislazione vigente;
- \_ la pezzatura deve essere uniforme;
- \_ ciascun ortaggio deve corrispondere inoltre alle precise caratteristiche proprie della specie e qualità richieste;
- \_ sono tassativamente escluse le produzioni di serra, quelle soggette a forzatura ed a coltivazioni intensive;
- \_ le verdure inoltre devono:

- avere chiaramente indicata la provenienza;
- appartenere alla stessa specie botanica e zona di provenienza, in relazione alle specie ed alle coltivazioni ordinate;
- essere omogenea nella maturazione, freschezza a seconda della specie;
- essere conformi agli usi e alle disposizioni del mercato circa le parti e le proporzioni;
- rispettare in toto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto dall'ordinanza ministeriale 18.7.990 pubblicata sulla G.U. n. 57 del 30.8.990.

In particolare:

#### **PATATE:**

comuni e novelle, devono essere selezionate per qualità e pezzatura (non inferiore a mm. 45, salvo il caso prodotto novello). Vanno consegnate spazzolate e non devono presentare tracce di verde epicarpiale (solanina) e di germogliazione incipiente, devono essere immuni da virosi, funghi o parassiti ed esenti da odori. Non devono aver subito trattamenti con raggi gamma.

#### **CAROTE:**

devono essere sane, pulite, consistenti, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, non germogliate, né legnose, né biforcute, prive di odori e sapori estranei. Il calibro non inferiore a mm. 20.

#### **CIPOLLE:**

devono essere intere, sane e pulite; i bulbi devono presentarsi resistenti e compatti, non germogliati, privi di ciuffo radicale. Il calibro è fissato tra 30 e 40 mm.

#### **POMODORI DA INSALATA:**

devono essere turgidi, privi di difetti, la zona peduncolare di consistenza e colore normale. Devono essere maturi in modo omogeneo, non devono essere mai completamente rossi o completamente verdi, devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature.

#### **INSALATA:**

di varietà cicoria bianca, invidia riccia, invidia scarola, radicchio rosso, lattuga a cappuccio. La foglia deve presentarsi sana, non gialla o rinsecchita. Il cespo deve essere intero, di aspetto fresco e turgido, di sviluppo normale, consistente, non aperto.

#### **SPINACI:**

le foglie devono presentarsi sane, carnose, di colore verde intenso, di aspetto fresco e turgido, privo di macchie nere, di sviluppo normale, consistente, con picciolo corto.

Il prodotto dovrà essere giovane, la polpa di consistenza carnosa e compatta, con pochi semi.

#### **FINOCCHI:**

il prodotto dovrà presentarsi compatto, carnoso, con assenza di getti laterali e le guaine picciolari ben ingrossate e bianche.

**LEGUMI SECCHI:**

devono provenire da ultimo raccolto, da coltivazioni tipiche per preparazioni industriali, essere raccolti al giusto grado di maturazione ed immediatamente sottoposti ad essiccazione secondo le più moderne tecnologie.

Non devono aver subito nessun processo chimico o biologico di conservazione. Il contenuto di umidità non deve essere superiore al 15%, devono presentarsi integri, ben conservati, Devono essere puliti, di pezzatura omogenea, sani, privi di insetti, muffe ed altri corpi estranei. Devono altresì essere assolutamente privi di residui di pesticidi.

Dovranno essere forniti in confezioni da 500g o 1 kg.

-----

*Per i generi non precisati, valgono i requisiti generali e si fa rinvio alle indicazioni fornite in sede di  
ordinario dal  
responsabile operativo del servizio.*

**MOUSSE** vari gusti:

**FLAN:**

**PURE' VERDURA (TIPO BONDUELLE)**

<b>FRUTTA FRESCA</b>
----------------------

La scelta del prodotto verrà effettuata tra la frutta di stagione: dovrà essere del tipo di prima qualità ed in particolare dovrà rispondere ai seguenti requisiti:

- \_ deve essere esente da difetti, non deve presentare muffe o grinzosità della pelle;
- \_ deve essere indicata chiaramente la provenienza;
- \_ deve presentare le precise caratteristiche organolettiche della specie e delle varietà ordinate;
- \_ deve aver raggiunto la maturazione fisiologica, che la rende adatta per pronto consumo, od essere ben avviata a maturazione nello spazio di due o tre giorni;
- \_ deve essere omogenea ed uniforme per specie e varietà;
- \_ le partite in relazione alle rispettive ordinazioni dovranno essere composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica, alla medesima coltivazione e zona di produzione;

- \_ deve essere intera, pulita, turgida, non bagnata artificialmente, né trasudante acqua di condensazione in seguito ad improvviso sbalzo termico dovuto a permanenza del prodotto in celle frigorifere, né presentare abrasioni meccaniche o di ultramaturazione;
- \_ deve rispettare in tutto la normativa vigente in merito, in particolare quanto disposto nell'ordinanza ministeriale 18/7/90, pubblicata sulla G.U. del 30/8/90.

In particolare:

Le **MELE**, Golden e Stark, devono essere di peso compreso tra i 150 ed i 180 grammi. (Non vengono accettate mele con polpa farinosa.) Preferibilmente di produzione della regione Trentino Alto Adige.

Le **PERE** devono essere di varietà Williams, Abate, Kaiser e di peso compreso tra i 150 ed i 180 grammi.

Le **PESCHE**, a pasta bianca e gialla, devono avere lo stesso peso di mele e pere.

Le **BANANE** devono essere integre ed al giusto grado di maturazione.

Le **ALBICOCHE** e le **PRUGNE** devono pesare tra i 60 e i 70 grammi.

I **KIWI**, di produzione italiana, devono possedere le caratteristiche generali riportate nel paragrafo riguardante le mele.

La grammatura deve essere compresa nei limiti di gr.70/90.

Questo prodotto potrà essere richiesto anche nel periodo febbraio/maggio.

Le **ARANCE** devono essere di produzione italiana, pesare fra i 150 ed i 180 grammi ed avere un contenuto minimo di succo fra il 30 ed il 35%. Non devono aver subito trattamenti con cere o aver subito processi chimici di conservazione.

I **MANDARANCI** devono essere di peso compreso fra i 60 e 70 grammi.

I **LIMONI** devono essere di produzione italiana, essere di forma ovoidale con buccia liscia, non presentare alcuna lesione, infezioni o alterazioni. Devono essere ricchi di succo (minimo 25%) con semi non germogliati e pesare fra i 110 ed i 150 grammi. Non devono aver subito trattamenti con cere o aver subito processi chimici di conservazione.

-----

*Per i generi non precisati, valgono i requisiti generali e si fa rinvio alle indicazioni fornite in sede di ordinario dal responsabile operativo del servizio.*

**MOUSSE DI FRUTTA:**

**SUCCHI DI FRUTTA:**

Da fornire in brick da cc. 200. Il prodotto dovrà essere ottenuto con procedimento meccanico, fermentescibile ma non fermentato, avente il colore, l'aroma ed il gusto caratteristico del succo dei frutti da cui proviene.

Nel caso di agrumi, il succo dovrà essere il prodotto proveniente dall'endocarpo.

Il prodotto dovrà rispettare quanto disposto dal DPR 489 del 18/5/1982, in attuazione delle direttive CEE 726/75 e 168/79, dal Legge 283 del 30/4/1962 e successive modificazioni ed integrazioni.

**Scheda merceologica n. 5**

**Categoria prodotti: PRODOTTI ALIMENTARI PRECONFEZIONATI**

**PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO (PASTE ASCIUTTE – MINESTRE)**

Per la fornitura e' richiesta pasta di ottima marca ("BARILLA" o equivalente).

- \_ La pasta da somministrare deve essere di "semola di grano duro" e/o integrale, ottenuta dalla trafilazione, laminazione ed essiccamento di impasti, preparati con semola di grano duro ed acqua;
- \_ se di tipo integrale, dove essere prodotta con grano duro di provenienza biologica;
- \_ non deve contenere sostanze coloranti;
- \_ deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita;
- \_ prodotta con le modalità previste dalla Legge, deve possedere i requisiti di composizione e di acidità riportati nella stessa (L. n. 580/67 titolo IV artt.28-29);
- \_ la pasta non deve presentare in modo diffuso difetti quali:
  - presenza di macchie bianche e nere;
  - bottatura o bolle d'aria;
  - spezzatura o tagli.
- \_ La pasta deve essere indenne da infestanti o parassiti o larve di alcun tipo e da muffe o altri agenti infestanti;
- \_ per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:
  - tempo di cottura;
  - resa (almeno di pesa con la cottura);
  - tempo massimo di mantenimento delle paste cotte scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche (assenza di collosità);
  - tempo massimo di cottura entro il quale è garantito un mantenimento di accettabili requisiti organolettici come il mantenimento della forma o l'osservanza da spaccature.

- \_ Deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta necessari in base a menù ASL;
- \_ le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate;
- \_ devono riportare dichiarazioni riguardanti:
  - il peso netto;
  - il tipo di pasta;
  - la ditta produttrice suindicata;
  - il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26.3.80 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. n. 109/92 , inclusa – ben leggibile - la data di scadenza).
- \_ Alla consegna il prodotto dovrà avere ancora 1 anno di conservazione;
- \_ l'approvvigionamento previsto presso la cucina deve essere tale da non determinare uno stoccaggio della stessa merce per oltre 45 giorni.

<b>RISO</b>
-------------

Per la fornitura e' richiesto riso di ottima marca ("SCOTTI" o equivalente).

- \_ Il riso dovrà appartenere alla varietà "super fino arborio" , di qualità "parboiled" (per risotti e insalate di riso), ed alla varietà "semifino" per minestre;
- \_ dovrà possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge (L. 325/1958);
- \_ e' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificare il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale;
- \_ dovrà essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 15,15%, privo di polveri minerali (gesso, caolino) privo di colatura (cromato di piombo, ossido di ferro);
- \_ il riso non dovrà aver odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio;
- \_ non dovrà contenere, oltre i limiti di tolleranza stabiliti annualmente con relativo decreto, grani striati di rosso, grani violati o ambrati, corpi estranei e impurità varie;
- \_ alla cottura dovrà resistere, senza che i grani si deformino, per non meno di 15/20 minuti;
- \_ le confezioni (indicativamente da Kg. 5) devono pervenire intatte e sigillate.

Devono riportare dichiarazioni riguardanti:

- il peso netto;
- il tipo di riso;

- la ditta produttrice suindicata;
  - il luogo di produzione (come da art. 64 D.P.R. 26.3.80 n. 327) e tutte le ulteriori informazioni previste dal D.Lgs. 109/92, inclusa – ben leggibile – la data di scadenza.
- \_ Alla consegna il riso dovrà avere ancora un anno di conservazione.

<b>ORZO PERLATO</b>
---------------------

- \_ Deve avere granella uniforme, integra e pulita;
- \_ non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali;
- \_ i granelli devono essere arrotondati, di colore bianco-giallo paglierino;
- \_ deve rispondere ai requisiti di cui alla L. 580/67 in materia di lavorazione e commercio dei cereali, sfarinati e pasti alimentari;
- \_ le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro;
- \_ le stesse devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo, il peso netto, il nome e il luogo di produzione (D.P.R.327/80 e D.Lgs. 109/92);
- \_ sono previste confezioni da Kg. 1;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 12 mesi di conservazione.

<b>PASTA INTEGRALE</b>
------------------------

<b>CEREALI MINORI (ORZO, FARRO...)</b>
--

<b>PIZZOCCHERI</b>
--------------------

<b>PASTE RIPIENE</b>
----------------------

<b>PASTE ALL'UOVO</b>
-----------------------

<b>FARINA DI MAIS</b>
-----------------------

- \_ Ottenuta dalla macinazione del mais, dovrà provenire dall'ultimo raccolto;
- \_ dovrà essere ben conservata in sacchetti perfettamente integri e sigillati, sui quali siano dichiarati il tipo di farina, il peso netto, il produttore, il luogo di produzione, la data di scadenza ed il numero di lotto;
- \_ non è ammesso l'uso di farina precotta;
- \_ sono previste confezioni da kg. 1/5/10/20, secondo esigenza di servizio;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione.



### **FARINA DI GRANO TENERO TIPO “00”**

- \_ Deve avere le caratteristiche di composizione e di qualità indicate dalla L. N.580/67;
- \_ non deve contenere imbiancamenti non consentiti dalla Legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite (ai sensi della normativa suddetta);
- \_ i prodotti devono risultare indenni da infestanti, parassiti, larve o frammenti di insetti, da muffe o altri infestanti;
- \_ le confezioni devono essere sigillate senza difetti, rotture o altro;
- \_ le stesse devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, il luogo e la data di produzione (D.P.R.327/80 e D.Lgs. 109/92);
- \_ sono previste indicativamente confezioni da kg. 1;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 6 mesi di conservazione.

### **PASSATO DI POMODORO E POMODORI PELATI**

Il passato di pomodoro dovrà essere confezionato in conformità alla normativa vigente.

Per quanto riguarda i pomodori pelati si precisa quanto segue:

- \_ i pomodori dovranno essere sani, freschi, di prima scelta, a buon punto di maturazione, provenienti dalla varietà S. Marzano (dalla caratteristica forma di pera allungata).

I frutti si considerano interi quando almeno il 60% del contenuto totale della scatola sia costituito da polpa. Il prodotto dovrà risultare di prima qualità (corrispondente al “tipo esportazione”), composto di pomodoro sano e maturo, di polpa soda e consistente, di bel rosso caratteristico, intero, con sapore e fragranza del pomodoro fresco.

All’analisi dovrà presentare le seguenti caratteristiche:

- a) quoziente di purezza non inferiore a 50;
- b) acidità totale non superiore a 1/12 del residuo secco.

### **PASSATA DI POMODORO**

Per la fornitura e’ richiesta passata di pomodoro di ottima marca (“VALFRUTTA” o equivalente).

- \_ Dovrà provenire da pomodori dell’ultimo raccolto di giusta maturazione;
- \_ dovrà avere odore e sapore gradevoli e caratteristici, essere priva di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell’acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi;

- \_ il prodotto dovrà possedere i requisiti prescritti dalla vigente normativa, con particolare riguardo al rispetto dei previsti parametri chimici;
- \_ in particolare il prodotto deve essere confezionato in vetro o in latte di banda stagnata da kg 5 (s.vo div. indicazione servizio mensa), idonei ad assicurarne la conservazione ed il mantenimento, ed indicanti tutti gli elementi del prodotto previsti dalla normativa vigente, nonché –in modo ben visibile la data di scadenza;
- \_ le latte di banda stagnata dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 anni di conservazione.

<b>POMODORI PELATI</b>
------------------------

Per la fornitura sono richiesti pomodori pelati di ottima marca ( “VALFRUTTA” o equivalente)

- \_ Dovranno essere confezionati in banda stagnata;
- \_ dovranno provenire da pomodori dell’ultimo raccolto di giusta maturazione;
- \_ le latte di banda stagnata dovranno essere pulite, non arrugginite, non ammaccate, non bombate, riportare in chiaro la data di scadenza ed il codice, impresso sul fondello, leggibile. Internamente la confezione dovrà essere verniciata non solo sui fondelli ma anche sul corpo;
- \_ con riguardo ai parametri chimici, dovranno essere rispettati i limiti fissati dalla normativa vigente, con particolare riguardo alla quantità di buccia, interezza, presenza di parti vegetali estranee, marciumi e limiti di muffe;
- \_ dovrà avere odore e sapore gradevoli e caratteristici, essere priva di antifermentativi, acidi (ad eccezione dell’acido ascorbico), metalli tossici, coloranti artificiali anche se non nocivi;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 2 anni di conservazione.

<b>BRODO VEGETALE GRANULARE SENZA GLUTAMMATO</b>
--

Si richiedono le seguenti caratteristiche

- **100% vegetale**
- **Solo ingredienti naturali**
- **Senza glutammato**
- **Senza lattosio**

- Senza glutine
- Senza grassi idrogenati
- Magro
- Alta tollerabilità e digeribilità

**CATEGORIA  
MERCEOLOGICA  
CARATTERISTICHE E APPLICAZIONI**

Preparato per brodo granulare - vegetale.

Brodo vegetale, 100% naturale, senza glutammato, senza lattosio e senza glutine. Magro, ad elevata tollerabilità e digeribilità, adatto a tutti, bambini, adulti ed anziani. Sapore pieno ed armonioso, ottimo nella preparazione di brodi e minestre e come insaporitore, in sostituzione totale o parziale del sale, per arricchire ed armonizzare il sapore di preparazioni come sughi, salse, ripieni, secondi piatti e contorni.

**INGREDIENTI:**

Sale, fecola di patate, estratto di lievito, maltodestrine di patate, verdure disidratate (cipolla, carota, sedano, prezzemolo), olio di girasole, spezie, aromi naturali. sedano.

**ALLERGENI -  
Allegato III bis  
D. Lgs 114/06**

Nessun ingrediente contenente o proveniente da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003).

**ETICHETTATURA  
E TRACCIABILITÀ  
OGM  
DOSAGGIO**

**Per Brodo:** 20/22 g per litro di acqua.

**Come Condimento:** può essere dosato sui cibi durante la loro preparazione in sostituzione totale o parziale del sale.

**CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Proteggere il prodotto da fonti di calore. Il prodotto teme l'umidità. Dopo l'uso richiudere bene il contenitore.

**DURATA**

24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30°C.

**VALORI  
NUTRIZIONALI  
(per 100 g di prodotto)**

- |                                |                          |
|--------------------------------|--------------------------|
| • Energia 220 kcal ( kj 921)   | • Proteine 6,2 g         |
| • Grassi 6,6 g                 | • Carboidrati 34 g       |
| • Umidità < 4%                 | • Cloruro di sodio < 50% |
| • Attività dell'acqua (Aw)=0,4 |                          |

**VALORI  
FISICO-CHIMICI**

**VALORI  
MICROBIOLOGICI**

- Carica microbica < 10.000 UCF/g
- Salmonella assente in 25 g

## BRODO DI CARNE GRANULARE SENZA GLUTAMMATO

Si richiedono le seguenti caratteristiche

- **100% ingredienti naturali**
- **Con estratto di carne Argentina 1a qualità**
- **Senza glutammato**
- **Senza lattosio**
- **Senza glutine**
- **Alta tollerabilità e digeribilità**
- **Privo di allergeni**
- **Senza glutine**
- **Senza grassi idrogenati**

<b>CATEGORIA MERCEOLOGICA CARATTERISTICHE E APPLICAZIONI</b>	Preparato per brodo granulare  Brodo di carne di alta qualità, dal sapore ricco e armonioso, tipico del buon brodo di manzo. Prodotto solo con ingredienti naturali, senza additivi. Senza glutammato, senza lattosio e senza glutine. L'utilizzo dei migliori ingredienti, l'assenza di allergeni e l'elevata digeribilità lo rendono un prodotto adatto a tutti, bambini, adulti ed anziani. Facile e pratico da usare, è ideale nella preparazione di minestrine, zuppe, risotti, per esaltare il sapore di secondi piatti e contorni in genere.						
<b>INGREDIENTI</b>	Sale, maltodestrine di patate, estratto di lievito, olio di cocco e girasole, estratto di carne bovina (3%), verdure disidratate (carota e cipolla), aromi naturali.						
<b>ALLERGENI - Allegato III bis D. Lgs 114/06</b>	Nessuno.						
<b>ETICHETTATURA E TRACCIABILITÀ OGM</b>	Nessun ingrediente contenente o proveniente da OGM (regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003).						
<b>DOSAGGIO</b>	<b>Per Brodo:</b> 20/22 g per 1 litro di acqua. <b>Come Condimento:</b> può essere dosato sui cibi durante la loro preparazione in sostituzione totale o parziale del sale						
<b>CONSERVAZIONE</b>	Conservare in luogo fresco ed asciutto. Proteggere il prodotto da fonti di calore. Il prodotto teme l'umidità. Dopo l'uso richiudere bene il contenitore.						
<b>DURATA</b>	24 mesi se conservato nell'imballo originale, chiuso, in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a temperature superiori ai 30°C.						
<b>VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto)</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">• Energia 252 kcal (1058 kJ)</td> <td style="width: 50%;">• Proteine 8 g</td> </tr> <tr> <td>• Grassi 8,5 g</td> <td>• Carboidrati 36 g</td> </tr> <tr> <td>• Umidità &lt; 5%</td> <td>• Cloruro di sodio &lt; 50%</td> </tr> </table>	• Energia 252 kcal (1058 kJ)	• Proteine 8 g	• Grassi 8,5 g	• Carboidrati 36 g	• Umidità < 5%	• Cloruro di sodio < 50%
• Energia 252 kcal (1058 kJ)	• Proteine 8 g						
• Grassi 8,5 g	• Carboidrati 36 g						
• Umidità < 5%	• Cloruro di sodio < 50%						
<b>VALORI FISICO-CHIMICI</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">• Attività dell'acqua (Aw)=0,4</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> </table>	• Attività dell'acqua (Aw)=0,4					
• Attività dell'acqua (Aw)=0,4							
<b>VALORI MICROBIOLOGICI</b>	<table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%;">• Carica microbica &lt; 10.000 UCF/g</td> <td style="width: 50%;"></td> </tr> <tr> <td>• Salmonella assente in 25 g</td> <td></td> </tr> </table>	• Carica microbica < 10.000 UCF/g		• Salmonella assente in 25 g			
• Carica microbica < 10.000 UCF/g							
• Salmonella assente in 25 g							

## OLIO DI OLIVA EXTRA VERGINE

- \_ L'olio extra vergine di oliva deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica di olive, di buone caratteristiche organolettiche (odore e sapore) e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, ma soltanto il lavaggio, la sedimentazione ed il filtraggio;
- \_ il prodotto deve essere limpido, fresco, privo di impurità, avere sapore gradevole ed aromatico, colore caratteristico secondo la provenienza e deve essere assolutamente privo di sostanze estranee, di grassi aggiunti di qualsiasi natura e possedere la corretta percentuale di grassi, non inferiore all'82%;
- \_ devono essere osservate le norme di cui al Reg. CEE 2568/91 dell'11.7.91 e s.m., le norme generali di igiene e le caratteristiche fissate dalle norme italiane per il controllo dei grassi e derivati;
- \_ inoltre devono essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamentiannonari e di igiene, sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio;
- \_ il prodotto deve corrispondere a quello classificato, ai sensi della vigente legislazione in materia, con la denominazione di "olio extra vergine di oliva", con non più dell'1% in peso di acidità" (espressa come acido oleico - senza tolleranza alcuna -, D.M. 31.10.1987, n. 509);
- \_ l'olio dovrà essere consegnato in contenitori di vetro sigillati a perdere da lt. 1 oppure in contenitori sigillati a perdere da lt. 5, indicanti tutti gli elementi del prodotto previsti dalla normativa vigente, nonché –in modo ben visibile- la data di scadenza;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione;
- \_ sono esclusi dalla fornitura oli che non posseggano le caratteristiche sopra indicate e quelli che dalle analisi rivelino la presenza di sostanze estranee, ovvero diano reazioni o posseggano costanti chimico-fisiche atte ad indicare la presenza di olio estraneo o di composizione anormale, nonché quelli che dall'esame organolettico rivelino odore di rancido, di muffa, di fumo o simili;
- \_ si dovranno precedere opportune precauzioni di stoccaggio:
  - conservare l'olio al riparo da fonti di calore, da luce diretta, in luogo fresco;
  - mantenere sempre chiusa la bottiglia o lattina, se la confezione è stata parzialmente consumata;
  - in caso di utilizzo di lattine da lt.5, il travaso deve essere effettuato in bottiglie di vetro scuro e di buona chiusura.

Le caratteristiche dovranno essere conformi a quanto espressamente citato dall'art. 1.1 della Legge 1407 del 13/11/1960, dalle Leggi 283 del 30/4/1962 e 322 del 18/5/1982, e successive modificazioni ed integrazioni.

L'olio dovrà provenire dalla lavorazione delle olive di produzione italiana, senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura; all'esame organolettico dovrà risultare limpido, filtrato, privo di colorazione artificiale; non dovrà rivelare odore di rancido, di fumo o di muffa.

<p style="text-align: center;"><b>OLIO DI MAIS</b> <b>(SOLO NEGLI SCHEMI DIETETICI DOVE E' SPECIFICATO)</b></p>
---

Le caratteristiche dovranno corrispondere a quelle citate dal R.D. 2033 del 15/10/1925, dalla Legge 1407 del 13/11/1960 e successive modificazioni ed integrazioni.

<p style="text-align: center;"><b>OLIO DI ARACHIDE</b></p>
--

Per uso cucina; esente da esterificati, conforme alle vigenti disposizioni di legge ed in particolare a quanto contemplato dalla Legge 35 del 27/1/1968.

L'olio di arachide dovrà essere limpido, privo di impurità ed avere sapore gradevole, senza aggiunta di sostanze estranee o di oli di altra natura, all'infuori di quanto previsto dalla vigente normativa.

<p style="text-align: center;"><b>SALE</b></p>
--

- Dovrà essere del fornito sale marino iodato;
- confezioni da 1 kg perfettamente integre e sigillate;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

<p style="text-align: center;"><b>ACETO <u>anche balsamico</u></b></p>
--

Deve essere ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini che presenta: una acidità totale espressa in acido acetico non inferiore a g. 6 per 100 ml., una quantitativo di alcole non superiore all'1,5% in volume. Il prodotto dovrà rispettare quanto disposto dal DPR 162 del 12/5/1965 dalle Leggi 739 del 9/10/1970, 283 del 30/4/1962, 322 del 18/5/1982 e loro successive modificazioni ed integrazioni.

Si richiedono condimenti monoporzione (sia di olio che di aceto) non miscelati per i degenti.

<p style="text-align: center;"><b>SUCCO DI LIMONE</b></p>
---

- Dovrà essere fornito succo di limone al 100%;
- confezioni da lt. 1 in vetro, salvo diversa indicazione servizio mensa;

- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

#### **TE' E CAMOMILLA**

Il tè in foglia dovrà corrispondere alla prima qualità, non dovrà avere subito alterazioni di ogni tipo.

La camomilla, allo stato secco, dovrà essere setacciata e dovrà essere confezionata in bustine da gr. 1,5 senza sovrabusta.

#### **CAFFE' D'ORZO E SURROGATI SOLUBILI**

I prodotti utilizzati dovranno rispettare, dal punto di vista qualitativo, tutte le norme vigenti in materia quali: DPR 470 del 16/2/1973, Legge 283 del 30/4/1962, DPR 774 del 23/8/1982 e successive modificazioni ed integrazioni.

Per esigenze di distribuzione, il caffè dovrà essere fornito anche in sacchetti da gr. 250.

#### **ZUCCHERO**

Il prodotto utilizzato dovrà essere conforme a quanto previsto dalla Legge 139 del 31/3/1980 e successive modificazioni ed integrazioni e alla vigente f.u..

Per esigenze di distribuzione lo zucchero dovrà essere fornito anche in bustine da gr. 8.

- Dovrà essere del FORNITO zucchero raffinato semolato;
- confezioni da 1 kg perfettamente integre e sigillate;
- la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione.

#### **MARMELLATE**

Mescolanza, portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di uno o più dei seguenti prodotti ottenuti da frutta: polpa, purea, succo, frutta fresca, in % decrescente di frutta, zucchero, pectina, ac. citrico).

Il prodotto dovrà essere di prima qualità conforme alle seguenti norme vigenti: DPR 401 del 8/6/1982, Legge 283 del 30/4/1962 e successive modificazioni ed integrazioni.

Dovrà essere in confezioni da gr. 25.

#### **MIELE**

In monoporzioni da g. 25.

<b>DOLCIFICANTE</b>
---------------------

Dolcificanti ipocalorici a base di Stevia

<b>SCATOLAME</b>
------------------

Tonno in scatola (olio di oliva e salamoia)

Carne in scatola

<b>Scheda merceologica n. 6 - Categoria prodotti: PANE FRESCO – PANE GRATTUGIATO - PIZZA - PASTA LIEVITATA PER PIZZA</b>
--

<b>PANE</b>
-------------

- \_ Deve essere conforme alla Legge 580/67;
- \_ deve essere preparato nella stessa giornata di fornitura: non è ammesso l'utilizzo e la somministrazione di pane riscaldato, rigenerato o surgelato;
- \_ deve essere preparato con farina di grano tenero, tipo "0" o "1", con aggiunta di acqua, sale, lievito naturale (in quantità non superiore all'1%) e senza aggiunta di condimenti (latte, fecola di patate, olio);
- \_ deve essere lievitato a lungo con lievitazione naturale e cotto adeguatamente, con una percentuale di umidità non superiore al 29%;
- \_ deve avere le caratteristiche prescritte dalla legge vigente, essere privo di additivi e grassi aggiunti, conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalle legge;
- \_ deve essere imbustato singolarmente;
- \_ deve essere di pezzatura da 60 grammi e da 30 grammi da utilizzare sono per le diete speciali
- \_ deve essere di aroma gradevole, la crosta deve essere sottile e croccante, la mollica, morbida e soffice;
- \_ deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile, con adeguata e igienica copertura;
- \_ gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di: pane, pasticceria, pasta ed inoltre devono essere muniti di cassone a chiusura;
- \_ ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti;



\_ è inoltre prevista la fornitura, alternativamente, di pane integrale di pari pezzatura, a lievitazione naturale e prodotto con farine derivate da frumento coltivato con metodi naturali. Nella farina impiegata non devono risultare residui di fitofarmaci e additivi. Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche previste dalla Legge, art. 7-9 legge n. 580/67. La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca. Il metodo biologico di coltura deve rispondere al Regolamento CEE n. 2092/91.

<b>PANE INTEGRALE</b>
-----------------------

<b>PANE BIANCO IN CASSETTA</b>
--------------------------------

<b>PANE GRATTUGIATO</b>
-------------------------

- \_ Deve essere il prodotto della triturazione meccanica di pane avente le caratteristiche dei tipo "T e MT";
- \_ deve essere consegnato in confezioni 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.
  - cotta adeguatamente, di aroma gradevole;
  - I prodotti di farcitura devono essere di prima qualità;
  - deve essere di tagli predisposti per l'utilizzo;
  - deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura;
  - gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di: pane;
  - pasticceria, pasta ed inoltre devono essere muniti di cassone a chiusura;
  - cadenza fornitura: giornaliera.

<b>PIZZA</b>
--------------

- \_ Andrà richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del D.LGS. 155/97 relativa alla conformità igienico-sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto del prodotto;
- \_ deve essere preparata nella stessa giornata di fornitura;
- \_ la pasta per pizza deve essere preparata con farina di frumento tenero del tipo "1", "0", , acqua, sale, olio extra-vergine d'oliva e lievito di birra, senza aggiunta di oli diversi o grassi e additivi;

- \_ è tassativamente vietato l'utilizzo di impasti congelati,
- \_ deve essere lievitata con lievitazione naturale;
- \_ cotta adeguatamente, di aroma gradevole;
- \_ i prodotti di farcitura devono essere di prima qualità;
- \_ deve essere di tagli predisposti per l'utilizzo;
- \_ deve essere trasportato in contenitori di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura;
- \_ gli automezzi utilizzati per il trasporto devono essere utilizzati per il solo trasporto di: pane, pasticceria, pasta ed inoltre devono essere muniti di cassone a chiusura;
- \_ cadenza fornitura: giornaliera.

<b>PASTA LIEVITATA</b>
------------------------

- \_ Andrà richiesta al fornitore una dichiarazione ai sensi del D.LGS. 155/97 relativa alla conformità igienico-sanitaria delle operazioni di lavorazione e trasporto del prodotto;
- \_ deve essere preparata con farina di tipo "0" e/o "1", acqua, sale, olio extra-vergine di oliva, lievito;
- \_ di birra, senza aggiunta di oli diversi dall'olio extra vergine di oliva, di grassi e additivi;
- \_ deve essere consegnata a cura del fornitore dietro specifico ordine, in recipienti lavabili, muniti di coperchio, atti a proteggere il prodotti da ogni forma di insudiciamento ed inquinamento;
- \_ la modalità di produzione, confezionamento, immagazzinaggio e distribuzione devono essere tali;
- \_ da garantire un'adeguata igiene del prodotto sino al consumo;
- \_ deve essere preparata da non più di 12 ore al momento della consegna e va utilizzata entro 12 ore dal ricevimento;
- \_ cadenza fornitura: giornaliera.

<b>FETTE BISCOTTATE COMUNI ED INTEGRALI</b>
---

<b>GRISSINI TIPO TORINESI</b>
-------------------------------

<b>CRACKER</b>
----------------

<b>BISCOTTI SECCHI</b>
------------------------

<b>DOLCI</b>
--------------

- \_ BUDINO
- \_ GELATO FIORDILATTE E FRAGOLA
- \_ CROSTATA DI FRUTTA

- \_ STRUDEL DI MELE
- \_ TORTE ....
- \_ DOLCE DELLE FESTE (CHIACCHERE, PANETTONE, PANDORO, COLOMBA)

<b>Scheda merceologica n.7</b> <b>Categoria prodotti: ACQUA MINERALE</b>
---

- \_ L'acqua minerale naturale dovrà essere confezionata in bottiglie di plastica da 1,5 lt;
- \_ dovrà avere un residuo fisso compreso tra 50 e 500 mg per litro;
- \_ nitrati espresso come ione nitrico = assente, o comunque inferiore a 15 mg per litro;
- \_ la consegna dovrà essere composta da prodotto con ancora 1 anno di conservazione;
- \_ possibilità di avere bottiglie di plastica da 1,5 litri.

<b>BIBITE</b>
---------------

Tè in bottiglia al limone o alla pesca  
 Aranciata  
 Cola

### ELENCO PRODOTTI SPECIALI

<b>Prodotti a basso contenuto di proteine “Linea tipo APROTEN”, “SINEAMIN”, “MEVALIA”</b>
---

- Pasta corta e pastina
- Pan carrè (pane bianco a fette)
- Pane biscottato
- Merendina all'albicocca
- Dessert cacao o vaniglia
- Bevanda

<b>Prodotti senza glutine “Linea tipo BI AGLUT” oppure “SINEAMIN”</b>
---

- Pan bianco a fette
- Frollini
- Merendina plumcake allo yogurt

- Merendina plumcake con albicocca

#### **Prodotti senza glutine, latte, uova “Linea tipo BI AGLUT” o “SCHAR”**

- Pasta corta e pastina
- Biscottino granulato

#### **Prodotti di consistenza modificata semiliquida-semisolida**

##### **“Linea tipo NUTILIS pasto salato pronto”**

- Manzo con verdure - Pollo con carote - Pasta al prosciutto

##### **“Linea tipo RESOURCE pasto salato da ricostituire”**

- Pollo con carote – Vitello alla giardiniera – Prosciutto e verdure

##### **“Linea tipo RESOURCE pasto dolce da ricostituire”**

- Cereali con miele – Cereali con frutta

##### **“Flan linea tipo I FELICI”**

- Flan di pollo
- Flan di tonno
- Flan di prosciutto con ricotta
- Flan di carciofi

##### **“Linea tipo BONDUELLE purè di verdure”**

- Purè di zucca, purè di zucchine, purè di tre verdure, purè di piselli, purè di fagiolini, purè di sedano, purè di carote, purè di cavolfiori, purè di broccoli, purè di spinaci

### **ELENCO DI ALCUNE SCHEDE TECNICHE DEI PRODOTTI SPECIALI**

#### **Pasta corta e pastina tipo “Aproten”**

##### **Ingredienti**

Amido di mais, fecola di patate, inulina, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, aroma (cartamo).

Il prodotto può contenere tracce di: latte, uova, cereali contenenti glutine, lupino

**Confezione da g. 500**

**Apporto nutrizionale**

**Valori nutrizionali medi**

<b>Pasta corta e pastina</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	344
	Kj	1461
Proteine (Nx6,25)	g.	<0,6
Fenilalanina	mg.	<30
Tirosina	mg.	<30
Carboidrati	g.	83,0
di cui zuccheri	g.	0,3
Grassi	g.	1,1
Di cui saturi	g.	1,0
Fibra alimentare	g.	2,7
Sali minerali	mg.	150
Sodio	mg.	<30
Potassio	mg.	<30
Fosforo	mg.	<40

**Pan carrè tipo “Aproten”**

**Ingredienti**

Acqua, amido di frumento, margarina, amido di riso, destrosio, lievito, addensanti: farina di semi di carruba-gomma di guar: zucchero, fibra di barbabietola, sale, acidificante: acido tartarico; inulina, emulsionante: E427e.

Il prodotto può contenere tracce di: cereali contenenti glutine.

**Confezione da g. 250**

***Apporto nutrizionale***

**Valori nutrizionali medi**

<b>Pan carrè</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	258
	Kj	1088
Proteine (Nx6,25)	g.	<1,0
Fenilalanina	mg.	<40
Tirosina	mg.	<30
Carboidrati (p.d.)	g.	49,3
di cui zuccheri	g.	5,0
Grassi	g.	6,3
Di cui saturi	g.	3,3
Fibra alimentare	g.	5,0
Sali minerali	mg.	0,4
Sodio	mg.	<20
Potassio	mg.	<80
Fosforo	mg.	<50

**Pan carrè tipo “Mevalia” \_ Pane bianco a fette**

**Ingredienti**

Acqua, amido di frumento senza glutine, fibra di frumento senza glutine, addensanti: farina di semi di guar, farina di semi di carrube, idrossipropilmetilcellulosa; sciroppo di riso, grasso di palma, amido di riso, aroma naturale, lievito, destrosio, estratto di mela, sale.

**Confezione da g. 400 (2x200 g.)**

*Apporto nutrizionale*

**Valori nutrizionali medi**

<b>Pan carrè</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	222
	Kj	932
Proteine (Nx6,25)	g.	0,5
Fenilalanina	mg.	15
Tirosina	mg.	11
Leucina	mg.	28
Carboidrati	g.	38
di cui zuccheri	g.	2,4
Grassi	g.	4,9
Di cui saturi	g.	2,3
Fibra alimentare	g.	12
Sale	g.	0,33
Sodio	g.	0,13
Potassio	mg.	69
Fosforo	mg.	26

**Pane biscottato tipo “Aproten”**

**Ingredienti**

Amido di frumento, amido di riso, margarina, miele, addensanti: farina di semi di carruba-gomma di guar, lievito, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, stabilizzante: sorbitolo, estratto di malto d'orzo e di mais, inulina.

Il prodotto contiene: cereali contenenti glutine e può contenere tracce di latte.

**Confezione da g. 280 (singolo pezzo g. 10)**

***Apporto nutrizionale***

**Valori nutrizionali medi**

<b>Pane biscottato</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	401
	Kj	1691
Proteine (Nx6,25)	g.	<1,4
Fenilalanina	mg.	<50
Tirosina	mg.	<30
Carboidrati (p.d.)	g.	76,3
di cui zuccheri	g.	5
Grassi	g.	10
di cui saturi	g.	5
Fibra alimentare	g.	9
Sali minerali	mg.	0,3
Sodio	mg.	<40
Potassio	mg.	<90
Fosforo	mg.	<80

**Merendina all'albicocca senza zucchero aggiunto tipo "Aproten"**

**Ingredienti**



Preparato di frutta all'albicocca (22%) (edulcorante: sciroppo di maltitolo, purea di albicocca (35%)\*, stabilizzante: sorbitolo, gelificante: pectine, correttore di acidità: acido citrico, aromi), amido di frumento, edulcoranti: maltitolo-K acesulfame, margarina, uova, stabilizzante: sorbitolo, latte intero, addensanti: idrossi propil-metilcellulosa, farina di semi di carruba, gomma di guar, amido di riso, emulsionanti: mono e di gliceridi degli acidi grassi, alcol, amido di mais, burro di cacao, agenti lievitanti: carbonato acido d'ammonio, carbonato acido di sodio, difosfato disodico, aromi.

\*La percentuale di purea di albicocca è riferita al preparato a base di albicocca.

Il prodotto contiene: latte, uova, cereali contenenti glutine.

Il prodotto può contenere tracce di: frutta a guscio.

**Confezione da g. 180 (quattro monoporzioni da 45 g.)**

### Apporto nutrizionale

#### **Valori nutrizionali medi**

<b>Merendina all'albicocca</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	368
	Kj	1533
Proteine (Nx6,25)	g.	<1,5
Fenilalanina	mg.	<90
Tirosina	mg.	<60
Carboidrati (p.d.)	g.	60,9
di cui zuccheri	g.	1,5
Di cui polialcoli	g.	34,1
Grassi	g.	19,2
di cui saturi	g.	10,3
Fibra alimentare	g.	1,9
Sali minerali	mg.	0,3
Sodio	mg.	<100
Potassio	mg.	<80
Calcio	mg.	<60
Fosforo	mg.	<120

## Dessert cacao/vaniglia tipo “Aproten”

### Ingredienti

Acqua, zucchero, panna in polvere maltodestrine, lattosio, amido di mais modificato, addensanti: carragenani, gomma di guar, fibra alimentare (inulina), cacao (0,8%), calcio lattato, aromi.

Alla vaniglia: aroma naturale di vaniglia (0,1%), aromi colorante: betacarotene (E160a)

Il prodotto contiene: latte.

**Confezione da g. 240 (due monoporzioni da 120 g.)**

### Apporto nutrizionale

#### Valori nutrizionali medi

<b>Dessert Cacao/vaniglia</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	471
	Kcal.	112
Proteine (Nx6,25)	g.	<1,0
Fenilalanina	mg.	<50
Tirosina	mg.	<50
Carboidrati (p.d.)	g.	18,0
di cui zuccheri	g.	13,0 – 15,0
Grassi	g.	4
di cui saturi	g.	2,8
Fibra alimentare	g.	3
Sali minerali	mg.	0,6 – 0,5
Sodio	mg.	<50
Potassio	mg.	<100
Calcio	mg.	160

Fosforo	mg.	<50
---------	-----	-----

**Bevanda**  
**a basso contenuto di proteine tipo “Aproten”**

### **Ingredienti**

Acqua, maltodestrine, lattosio (3,4%), grasso del latte (3,2%), siero di latte demineralizzato in polvere (1,4%), emulsionante: (E472c, lecitina di soia), aroma, sali minerali e vitamine.

Il prodotto contiene: latte, lecitina di soia.

**Confezione da 500 ml.**

### **Apporto nutrizionale**

#### *Valori nutrizionali medi*

<b>Bevanda</b>		<b>ml. 100</b>
Energia	Kcal.	70
	Kj.	291
Proteine (Nx6,25)	g.	0,3
Fenilalanina	mg.	<10
Tirosina	mg.	<10
Carboidrati (p.d.)	g.	9,2
Lattosio	g.	4,6
Maltodestrine	g.	4,6
Grassi	g.	3,5
Sali minerali	mg.	0,1
Sodio	mg.	<30
Potassio	mg.	<30
Calcio	mg.	<10
Fosforo	mg.	<10
Vitamine per brik	ml.	250

Vitamina B1	mcg.	144
Vitamina B2	mcg.	165
Vitamina B6	mcg.	206
Vitamina PP	mg.	1,9
Vitamina B12	mcg.	0,1
Acido folico	mcg.	21
Acido pantotenico	mg.	0,62
Vitamina C	mg.	6,2

### **Pane bianco a fette tipo “Biaglut”**

#### **Ingredienti**

Acqua, amido di mais, farina di riso, margarina vegetale (grassi vegetali non idrogenati, acqua), lievito di birra, zucchero, addensanti: idrossi propil metilcellulosa-gomma di guar, sale, proteine di lupino, fibra vegetale, acidificante: acido tartarico,

Il prodotto contiene lupino e può contenere tracce di latte.

**Confezione da 400 g. (2X200 g.)**

#### **Apporto nutrizionale**

##### **Valori nutrizionali medi**

<b>Pane bianco a fette</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	233
	Kj	986
Proteine (Nx6,25)	g.	2,9
Carboidrati	g.	44,6
Grassi	g.	4,8

### **Frollini senza zucchero aggiunto tipo “Biaglut”**

#### **Ingredienti**

**Amido di mais, edulcoranti: maltitolo, k-acesulfame, olio vegetale, farina di mais, burro, farina di riso, farina di lupino, uova, latte scremato in polvere, proteine del latte, emulsionante: E 472 e, agente lievitante: carbonato acido di ammonio, aromi, sale.**

Il prodotto contiene lupino latte e uova.

**Confezione da 180 g.**

**Apporto nutrizionale**

#### **Valori nutrizionali medi**

<b>Frollini</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	432
	Kj	1812
Proteine (Nx6,25)	g.	7,0
Carboidrati	g.	73,0
di cui zuccheri	g.	1,2
di cui polialcoli	g.	21,0
Grassi	g.	16,2
di cui saturi	g.	8,0
Fibra alimentare	g.	1,5
Sodio	mg.	40

### **Merendina plumcake allo yogurt tipo “Biaglut”**

#### **Ingredienti**

**Uova, zucchero, margarina, farina di riso, amido di mais, yogurt (9%), amido di tapioca, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi, alcol, addensanti: farina di semi di carruba-gomma di guar, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio- di fosfato disodico-carbonato acido di ammonio, sale, aromi.**

Il prodotto contiene uova, latte, tracce di frutta a guscio.

**Confezione da 180 g. (quattro monoporzioni)**

**Apporto nutrizionale**

#### **Valori nutrizionali medi**

<b>Plumcake allo yogurt</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	410
	Kj	1715
Proteine (Nx6,25)	g.	5,4
Carboidrati	g.	48,7
di cui zuccheri	g.	21,8
Grassi	g.	21,5
di cui saturi	g.	10,0
Fibra alimentare	g.	1,5
Sodio	mg.	255

#### **Merendina plumcake con albicocca tipo “Biaglut”**

#### **Ingredienti**

Uova, zucchero, margarina, farina di riso, amido di mais, preparato a base di frutta (9%) (edulcorante: sciroppo di maltitolo, purea di albicocca (35%)\*, stabilizzante: sorbitolo, gelificante: pectina, correttore di acidità: acido citrico, aromi), amido di tapioca, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi,

alcol, addensanti: farina di semi di carruba-gomma di guar, agenti lievitanti: carbonato acido di sodio-di fosfato disodico-carbonato acido di ammonio, sale, aromi.

- la percentuale di albicocca è riferita al preparato a base di frutta.

Il prodotto contiene uova e tracce di latte e frutta a guscio.

**Confezione da 180 g. (quattro monoporzioni)**

### *Apporto nutrizionale*

#### **Valori nutrizionali medi**

<b>Plumcake con albicocca</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	417
	Kj	1747
Proteine (Nx6,25)	g.	5,1
Carboidrati	g.	51,9
di cui zuccheri	g.	20,9
Grassi	g.	21,0
di cui saturi	g.	10,0
Fibra alimentare	g.	1,2
Sodio	mg.	235

#### **Pasta corta e pastina senza latte e uova tipo “Biaglut”**

#### **Ingredienti**

Amido di mais, fecola di patate, farina di lupino e proteine di lupino, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi. Il prodotto contiene lupino.

**Confezione da g. 250-500**

## Apporto nutrizionale

### Valori nutrizionali medi

<b>Pasta corta e pastina</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	345
	Kj	1466
Proteine (Nx6,25)	g.	5,5
Carboidrati	g.	76,8
di cui zuccheri	g.	1,0
Grassi	g.	1,8
di cui saturi	g.	0,4
Fibra alimentare	g.	3,4
Sodio	mg.	30

### Biscotto granulato senza latte e uova tipo “Biaglut”

## Ingredienti

Amido di tapioca, zucchero, farina di riso diastasata, farina di mais, olio vegetale, proteine di riso, agenti lievitanti: carbonato acido di ammonio,- carbonato acido di sodio – tartrato monopotassico, Sali minerali (di calcio e di ferro), aromi, vitamine (B1-B2-B6-PP).

Il prodotto contiene tracce di lupino.

**Confezione da 340 g.**

## Apporto nutrizionale

### Valori nutrizionali medi

<b>Biscottino granulato</b>		<b>g. 100</b>
Energia	Kcal.	414
	Kj	1749
Proteine (Nx6,25)	g.	7,1



Carboidrati	g.	76,2
di cui zuccheri	g.	17,5
Grassi	g.	9,0
di cui saturi	g.	3,8
Fibra alimentare	g.	2,4
Minerali	g.	2,1
Sodio	mg.	131
Ferro	mg.	5,2
Calcio	mg.	327
Vitamine		
B1	mg.	0,5
B2	mg.	0,8
B6	mg.	0,7
PP	mg.	9,0

### Pasto salato pronto tipo “Nutilus”

#### Definizione:

E' ideale per il pranzo o per la cena pronto per l'uso con varietà di almeno tre gusti che uniscono un secondo come: manzo, pollo, prosciutto con carboidrati.

Indicazioni: è indicato per utenti che hanno difficoltà a deglutire esempio “disfagici” o con problemi di masticazione che necessitano di dieta morbida, omogeneizzata o frullata.

Questo pasto pronto può essere somministrato anche agli utenti pediatrici.

#### Preparazione:

Il prodotto è pronto per essere consumato: è sufficiente scaldarlo utilizzando un forno a microonde o a bagno-maria.

La confezione si presenta in coppette da 300 g.

#### Apporto nutrizionale

##### Valori nutrizionali medi

100 g.		
	Da	a
Energia	Kcal 125	Kcal 132

Proteine	g. 6,9	g. 7,0
Carboidrati	g. 12,7	g. 13,2
Lipidi	g. 5,0	g. 5,7
Fibre	g. 0,3	g. 0,6
<u>Oligominerali</u>		
Na	mg. 100	mg. 120
K	mg. 170	mg. 230
Cl	mg. 100	mg. 130
Ca	mg. 50	
P	mg. 75	mg. 80
Mg	mg. 11	mg. 13
<u>Minerali</u>		
Fe	mg. 1,0	mg. 1,2
Zn	mg. 0,8	mg. 1,4
Se	mcg. 8	mcg. 10
Cu	mcg. 38	mcg. 120
Mn	mg. 0,4	
Mo	mcg. 6	mcg. 10
F	mg 0,2	mg 0,18
I	mcg. 9,8	mcg. 10,0
Cr	mcg. 2,6	mcg. 4,8
<u>Vitamine</u>		
Vit. A	mcg. 90	mcg. 120
Vit. D3	mcg. 0,8	mcg. 1,1
Vit. E	mg. 0,7	mg. 1,0
Vit. C	mg. 10	
Vit. K	mcg. 20	mcg. 23
Vit. B1	mg. 0,20	mg. 0,38
Vit. B2	mg. 0,17	mg. 0,20
Vit. B6	mg. 0,16	mg. 0,22
Vit. B12	mcg. 0,30	mcg. 0,60
Biotina	mcg. 6,2	mcg. 6,5
Acido folico	mcg. 20	mcg. 25
Vit. B3	mg. 1,5	mg. 1,8

Vit. B5	mg. 0,6	mg. 0,8
---------	---------	---------

### Pasto salato da ricostituire tipo “Resource”

#### Definizione:

E' ideale per il pranzo o per la cena con varietà di almeno tre gusti che uniscono un secondo come: vitello, pollo, prosciutto.

Indicazioni: è indicato per utenti che hanno difficoltà a deglutire esempio “disfagici” o con problemi di masticazione che necessitano di dieta morbida, omogeneizzata o frullata.

Questo pasto può essere somministrato anche agli utenti pediatrici.

#### Preparazione:

Per una porzione aggiungere 50 g. di prodotto in 250 ml. di acqua, brodo o latte caldi e mescolare fino a completa dissoluzione.

La confezione si presenta in astuccio da 350 g.

#### Apporto nutrizionale

##### Valori nutrizionali medi

	100 g.
Energia	Da Kcal 450 a Kcal 418
Proteine	Da g. 30
Carboidrati	Da g. 34 a g. 42
Lipidi	Da g. 18
Fibre	Da g. 4 a g. 12
<u>Minerali</u>	
Sodio	mg. 700
Potassio	mg. 650

Calcio	mg. 390
Magnesio	mg. 90
Ferro	mg. 5
Zinco	mg. 5,4
Selenio	mcg. 16
Rame	mg. 0,4
Manganese	mg. 1,6
Molibdeno	mcg. 20
Fluoro	mg. 0,6
Iodio	mcg.50
Cromo	mcg. 7,1
<u>Vitamine</u>	
Vit. A	mcg. 290
Vit. D3	mcg. 2,8
Vit. E	mg. 5,7
Vit. C	mg. 22
Vit. K	mcg. 32
Vit. B1	mg. 1,8
Vit. B2	mg. 0,6
Vit. B6	mg. 0,7
Vit. B12	mcg. 0,4
Biotina	mcg. 30
Acido folico	mcg. 70
Niacina (vit. B3)	mg. 6,5
Ac. Pantotenico (vit. B5)	mg. 2,2

#### **Pasto dolce da ricostituire per la colazione o la merenda tipo “Resource”**

##### **Definizione:**

E' ideale per la prima colazione o per la merenda è disponibile nei gusti:  
cereali con miele e cereali con frutta.

Si può preparare con latte, acqua o succo di frutta.

Indicazioni: è indicato per utenti che hanno difficoltà a deglutire esempio “disfagici” o con problemi di masticazione che necessitano di dieta morbida, omogeneizzata o frullata.

Questo pasto pronto può essere somministrato anche agli utenti pediatrici.

### **Preparazione:**

Per una porzione aggiungere 30 g. di prodotto in 200 ml. di latte parzialmente scremato o freddo e mescolare fino a completa dissoluzione.

La confezione si presenta da 600 g. (2 buste da 300 g.)

### **Apporto nutrizionale**

#### **Valori nutrizionali medi**

	<b>100 g.</b>
Energia	Da Kcal 361 a Kcal 371
Proteine	g. 8 a g. 8,8
Carboidrati	Da g. 79,8 a g. 81,3
Lipidi	Da g. 1,1 a g. 1,2
Fibre	Da g. 3 a g. 3,6
<u>Minerali</u>	
Sodio	mg. 0
Potassio	mg. 150 a mg 165
Calcio	mg. 500
Fosforo	mg. 375
Ferro	mg. 25
Zinco	mg. 15
<u>Vitamine</u>	
Vit. A	mcg. 375
Vit. D3	mcg. 15
Vit. E	mg. 4

Vit. C	mg. 35
Vit. B1	mg. 1,8
Vit. B2	mg. 0,6
Vit. B6	mg. 0,7
Vit. B12	mcg. 0,4
Biotina	mcg.15
Acido folico	mcg. 5
Niacina (vit. B3)	mg. 6
Ac. Pantotenico (vit. B5)	mg.3
Inositolo	mg. 10

### FLAN di pollo tipo “I Felici”

#### **Ingredienti**

Acqua, 25% pollo al forno (petto di pollo 75%, acqua, albume d'uovo, amidi, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, esaltatore di sapidità: E 621, antiossidante: E 301, conservante: E 250, proteine del latte), ricotta fresca, olio d'oliva, amido di mais, sale, addensanti: agar-agar, farina di semi di guar, fibra, aglio, pepe bianco.

Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, pesce, sedano.

#### **Preparazione**

Il prodotto può essere consumato tal quale o previo riscaldamento.

Può essere riscaldato:

- in forno convenzionale coperto a +95°C per 15 minuti
- in forno a microonde (forare il film) a 700W per 30 secondi
- a bagnomaria +70°C circa per 20 minuti.

#### ***Apporto nutrizionale***

### Valori nutrizionali medi

<b>FLAN di pollo</b>		<b>g. 100</b>	<b>g. 85 porzione</b>
Energia	Kcal.	199	169
	Kj	823	698
Proteine	g.	6,0	5,1
Carboidrati	g.	4,0	3,4
Di cui zuccheri	g.	1,0	0,85
Grassi	g.	17,15	14,9
Di cui saturi	g.	4,0	3,4
Fibra	g.	0,5	0,4
Sodio	g.	0,7	0,6

### FLAN di tonno tipo “I Felici”

#### Ingredienti

Tonno all’olio d’oliva 33,5%, acqua, ricotta fresca, olio di oliva, amido di mais, capperi, addensanti: agar-agar, farina di semi di guar, pasta di acciughe 71%, sale, olio di oliva), succo di limone, sale, pepe, fibra, aroma.

Può contenere tracce di cereali contenenti glutine, sedano, uova.

#### Preparazione

Il prodotto può essere consumato tal quale o previo riscaldamento.

Può essere riscaldato:

- in forno convenzionale coperto a +95°C per 15 minuti
- in forno a microonde (forare il film) a 700W per 30 secondi
- a bagnomaria +70°C circa per 20 minuti.

#### Apporto nutrizionale

### Valori nutrizionali medi

<b>FLAN di tonno</b>		<b>g. 100</b>	<b>g. 85 porzione</b>
Energia	Kcal.	241	205
	Kj	999	849
Proteine	g.	11,5	9,8
Carboidrati	g.	2,6	2,2
Di cui zuccheri	g.	0,6	0,5
Grassi	g.	20,3	17,3
Di cui saturi	g.	3,8	3,2
Fibra	g.	1,0	0,85
sodio	g.	0,4	0,3

#### **FLAN di prosciutto e ricotta tipo “I Felici”**

#### **Ingredienti**

Prosciutto cotto (58%) suino, sale, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio, acqua, ricotta (10%), amido, succo di limone, sale, aromi, addensanti: carragenine, gomma di guar.

#### **Preparazione**

Il prodotto può essere consumato tal quale o previo riscaldamento.

Può essere riscaldato:

- in forno convenzionale coperto a +95°C per 15 minuti
- in forno a microonde (forare il film) a 700W per 30 secondi
- a bagnomaria +70°C circa per 20 minuti.

#### ***Apporto nutrizionale***

#### **Valori nutrizionali medi**



<b>FLAN di prosciutto cotto con ricotta fresca</b>		<b>g. 100</b>	<b>g. 85 porzione</b>
Energia	Kcal.	127,5	108
	Kj	532,5	453
Proteine	g.	13,5	11,5
Carboidrati	g.	1,5	1,3
Grassi	g.	7,6	6,5

#### **FLAN di carciofi tipo “I Felici”**

#### **Ingredienti**

Carciofi 48%, acqua, olio di semi di girasole, farina di mais, patate, sale, succo di limone, prezzemolo, addensante: agar-agar; fibra, aglio.

Può contenere tracce di cereali contenenti glutine,, pesce, latte, sedano, uova.

#### **Preparazione**

Il prodotto può essere consumato tal quale o previo riscaldamento.

Può essere riscaldato:

- in forno convenzionale coperto a +95°C per 15 minuti
- in forno a microonde (forare il film) a 700W per 30 secondi
- a bagnomaria +70°C circa per 20 minuti.

#### **Apporto nutrizionale**

#### **Valori nutrizionali medi**

<b>FLAN di carciofi</b>		<b>g. 100</b>	<b>g. 85 porzione</b>
Energia	Kcal.	146	124
	Kj	604	514
Proteine	g.	2,0	1,7
Carboidrati	g.	9,8	8,3
Di cui zuccheri	g.	1,8	1,5
Grassi	g.	10,2	8,7
Di cui saturi	g.	1,2	1,0
Fibra	g.	3,3	2,8
Sodio	g.	0,5	0,4

#### **Purè di verdure tipo “Bonduelle”**

##### **Caratteristiche del prodotto:**

- purè 100% verdure
- già porzionato in gallette da 30 g.
- prodotto ricco di vitamine e fibre
- subito pronto

#### ***Varie tipologie di purè di verdure***

- purè di zucca
- purè di zucchine
- purè di 3 verdure (carote, rapa, sedano)
- purè di piselli
- purè di fagiolini
- purè di sedano
- purè di carote
- purè di cavolfiori

- purè di broccoli
- purè di spinaci