

POLITECNICO DI TORINO

**SPECIFICA TECNICA
RELATIVA ALLE CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE
DELLE BEVANDE E DEGLI ALIMENTI DA EROGARE PRESSO I BAR, TAVOLE CALDE E TAVOLE
FREDDE**

Allegato n. 8

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Marzo 2018

CONDIZIONI GENERALI

REQUISITI QUALITATIVI

- Tutti i prodotti devono essere conformi alle relative normative vigenti;
- Ogni prodotto deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. I valori devono essere conformi al Reg. CE 2073/05 e s.m.i.
- E' vietato l'uso di alimenti sottoposti a trattamenti transgenici (OGM).
- Il confezionamento deve garantire un'adeguata protezione del prodotto.
- La confezione e gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.
- Per tutti i prodotti confezionati la shelf life residua alla consegna deve essere almeno pari al 70%.

ELENCO DELLE BEVANDE E DEGLI ALIMENTI

| |
|--|
| Caffè espresso |
| Caffè decaffeinato |
| Caffè d'orzo |
| Caffè al ginseng |
| Cappuccino o latte macchiato (con latte fresco) |
| Cappuccino d'orzo |
| Cappuccino decaffeinato |
| Tisane/Thè caldo – camomilla |
| Cioccolata in tazza |
| Brioche - lieviti |
| Brioche – lieviti mignon |
| Fetta di torta/ciambellone |
| Caffè freddo |
| Frullato/centrifugati |
| Succhi di frutta ml 125 |
| Latte fresco in bicchiere |
| Spremute frutta fresca |
| Acqua minerale l 0,50 |
| Bibite/The in lattina/P.E.T. di prima qualità cl 33 |
| Bibite/The in lattina/P.E.T. di prima qualità cl 50 |
| Bibite/The al bicchiere |
| Acqua in P.E.T.: minerale (naturale o effervescente) da cl 50; |
| Acqua minerale l 1,50 |
| Bitter/aperitivi analcolici |
| Tramezzini |
| Toast varie farciture da almeno g 50 |
| Panino con varie farciture da almeno g 50 |
| Panino con cotoletta di pollo o hamburger da almeno g 70 |
| Trancio di pizza margherita da almeno g 100 |
| Trancio di pizza varie farciture da almeno g 150 |
| Insalate da almeno g 70 |
| Macedonia da almeno g 70 |
| Primi piatti da almeno g 80 |
| Yogurt vasetto da almeno g 70 |
| Yogurt vasetto da almeno g 170 |
| |

| Bevanda - Alimento | Requisiti qualitativi |
|----------------------------|--|
| Caffè e similari | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - La miscela di caffè utilizzata deve essere preparata utilizzando le seguenti specie: coffea Arabica, Canephora (o Robusta) - la composizione della miscela deve contenere una percentuale di Arabica non inferiore al 80% - nel caffè in grani, i grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati - nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea, e non troppo fine - deve risultare esente da sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - non deve presentare odore, colore e sapore anomali. <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - caffè in grani - caffè decaffeinato in cialde - orzo espresso in cialde - caffè e orzo liofilizzato - Caffè al ginseng in cialde <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezione sottovuoto, deve garantire un'adeguata protezione del prodotto <p>Produttore</p> <p>marchio primario</p> |
| Cioccolata in tazza | <p>Requisiti qualitativi</p> <p><i>Preparazione artigianale</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Il cacao, con una percentuale di grassi del 22/24% <p><i>Preparato preconfezionato per cioccolata</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - cioccolato extra – cacao: 54% minimo - 46% zucchero - cacao magro in polvere 16%, - amido modificato <p>Confezionamento</p> <p>Bustine da 20/25 g</p> |
| Infusi e tisane | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - non deve presentare odore, colore e sapore anomali <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - the in filtri e solubile - the deinato in filtri o solubile |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - camomilla in filtri e solubile - infusi alla frutta e gusti vari <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - bustine monodose |
| Brioche – lieviti (normali e mignon) | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - consistenza impalpabile, priva di grumi, corpi estranei e segni di umidità - può essere "vanigliato", ovvero aromatizzato alla vanillina - non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - bustine monodose e pluridose |
| Prodotti dolci da forno, Prodotti a base di pandispagna e torte surgelate | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine - deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli - può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca - non deve contenere coloranti e conservanti - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti - deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezione monoporzione o multiporzione |
| Nettari e succhi di frutta | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - per gli agrumi il succo deve provenire dall'endocarpo, tuttavia il succo di limetta può essere ottenuto dal frutto intero - è consentita l'aggiunta di zuccheri - deve presentarsi piuttosto omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo - non deve presentare odore, colore e sapore anomali <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pera, mela, pesca, albicocca, agrumi, ananas, ecc. <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezioni in tetrabrik da 125 ml |
| Latte fresco | <p>Requisiti qualitativi</p> <p>La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:</p> <ul style="list-style-type: none"> - venga utilizzato latte fresco intero pastorizzato; - non venga utilizzato latte ottenuto da ricostituzione di latte in polvere; |

| | |
|--|--|
| | <ul style="list-style-type: none"> - il latte utilizzato non abbia un tenore in grassi diverso dal consentito; - il latte derivi da trattamenti termici conformi alle normative; - il latte non venga annacquamento; - non sia fatta aggiunta di acqua ossigenata come antibatterico; - non sia fatta aggiunta di alcali per neutralizzare l'acidità; - non ci sia nel latte presenza di colostro. |
| Frutta fresca | <p>Requisiti qualitativi Deve essere di 1° categoria, intera, di buona qualità e sana. Sono esclusi i prodotti affetti da marciume, con parassiti, attacchi parassitari o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Deve presentare un adeguato grado di sviluppo e maturazione.</p> <p>Sarà servita esclusivamente frutta di stagione.</p> <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agrumi: arance, clementine, limoni, mandarini, pompelmi; - Altra frutta: anguria, albicocche, banane, cachi, ciliegie, fragole, kiwi, mele, meloni, pere, pesche, prugne, susine, uva. Mele, agrumi, kiwi, pesche, pere, fragole, uva devono essere appartenenti alla 1 categoria. <p>Per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della 1 categoria.</p> <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto |
| Purea di frutta | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; - deve presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotto con una sola tipologia di frutta; <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezione monoporzione |
| Acqua minerale (naturale o effervescente naturale); | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare odore, colore e sapore anomali <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezioni in PET da 500 ml e da 1500 ml |
| Bibite | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare odore, colore e sapore anomali <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - The - Aranciata - Bibita a base di cola - Bitter - Aperitivi analcolici |

| | |
|------------------------------------|---|
| | <p>- Altre tipologie presenti sul mercato</p> <p>Confezionamento</p> <p>- confezioni in PET, Brik, oppure in lattina o bottigliette di vetro</p> |
| Pane in cassetta (pancarrè) | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotto con farine tipo 0 e 00 - il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro - deve risultare esente da parassiti, larve - alcool etilico: < 2% s.s. +/-3% <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - di produzione industriale, confezionato - formati da 330 gr, 1 – 2 Kg <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - in confezione ermeticamente chiusa |
| Pane fresco | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali - deve essere garantito di produzione giornaliera; non è ammesso pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato - deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: <ul style="list-style-type: none"> ● crosta dorata e croccante ● mollica morbida, ma non collosa ● alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica ● il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro - deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pane di tipo 0 e 00; - Pane integrale; - Pane per celiaci; - Pane senza sale; - Pane azzimo; - Pane di segale e cereali/Pane ai 5 cereali; <p>Panini all'olio;</p> <p>Pane alle olive</p> <p>In pezzature di circa 60-70g, oppure confezionato a fette</p> <p>Confezionamento</p> |

| | |
|---|--|
| | - in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse |
| Base per pizza | <p>Deve essere preparata con sfarinati di grano, olio extravergine di oliva, acqua, lievito e sale.</p> <p>Può essere fresca o surgelata. Se fresca, il momento della preparazione non deve superare le dodici ore antecedenti l'utilizzo.</p> |
| Prodotti orticoli freschi | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - lattughe, indivie ricce e scarole, peperoni dolci e pomodori devono essere appartenenti alla I categoria; per gli altri prodotti sono comunque previsti i medesimi requisiti della I categoria; - interi e sani, senza lesioni, compatti e resistenti al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni; - puliti, privi di terra, e sostanze esterne visibili; - esenti da danni causati dal gelo; - privi di umidità esterna anormale; - privi di odori o sapori anormali; - sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti <p>- Saranno serviti preferibilmente prodotti di stagione.</p> <p>Varietà richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - pomodori - insalata romana, - insalata gentile, - rucola, - valeriana, - radicchio, - scarola <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - cassette o contenitori con disposizione tale da garantire una protezione adeguata del prodotto; |
| Prodotti orticoli freschi di IV° gamma | <p>Per quarta gamma si intendono tutti quei vegetali, che freschi, vengono mondati, lavati, tagliati e confezionati in busta o vaschetta pronti all'uso senza alcuna aggiunta di conservanti.</p> <p>Le buone prassi igieniche riguardanti i prodotti vegetali della IV gamma sono le seguenti:</p> <ul style="list-style-type: none"> - temperatura da 4° a 6° C ed umidità controllata durante lo stoccaggio delle materie prime; - temperatura controllata nei locali di trasformazione e confezionamento; - obbligo di selezione e mondatura delle materie prime; - prevenire le contaminazioni crociate durante le lavorazioni, separando le linee del prodotto grezzo e semilavorato da quelle del prodotto finito; |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - mantenere la temperatura inferiore o uguale a 4°C durante lo stoccaggio e il trasporto del prodotto finito; - data limite di consumo fissata uguale o inferiore a 7 giorni; durante questo periodo il prodotto deve rispettare le caratteristiche microbiologiche e igieniche specificate e tutte le norme di riferimento. |
| Olio extravergine di oliva e olio di semi | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare odore, colore e sapore anomali <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - olio extravergine di oliva - olio di semi di arachide - olio di semi di mais - olio di semi di girasole <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Oli extravergine di oliva: bottiglia in vetro da 1 l, confezione monodose in bustina da 12 ml; - oli di semi: confezione in PET da 1 l o in latta da 5 l; |
| Aceto | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - è vietato aggiungere acido acetico o altri acidi e sostanze coloranti; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; - Acidità tot. (ac. Acetico) aceto di vino: 6-12 % +/-3% - Acidità tot. (ac. Acetico) aceto di mele: >5 % +/-3% <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - aceto di vino rosso o bianco: ottenuto dalla fermentazione acetica del vino, è consentita l'aggiunta di acqua durante la lavorazione. - aceto balsamico di Modena: ottenuto dalla fermentazione acetica del mosto di uve tipiche. Odore fragrante, complesso, ben amalgamato, persistente e penetrante, di evidente e gradevole acidità; sapore dolce e agro, vivo, franco, vellutato, ben equilibrato, con apprezzabile acidità, persistente; - aceto di mele: ottenuto dalla fermentazione del solo succo di mela o sidro. <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bottiglie in vetro; |
| Aceto e olio (vinagrette) in bustina | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - la composizione deve essere costituita da olio di oliva e aceto di vino; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - bustine monodose da 15 ml circa; |

| | |
|----------------------|---|
| <p>Salse</p> | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - di produzione industriale; - consistenza omogenea, non schiumosa, privo di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei; - non devono presentare odore, colore e sapore anomali <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - Maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità; - Senape, ketchup, bernese, tonnata, salsa rosa, tartara, salsa verde - Worcester, Tabasco, salse chili piccanti e non - Salse di soia di tipo cinese e giapponese - Guacamole, salse tipo salad cream, ecc. <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - Confezioni da 200g o 1Kg e bustine monoporzione da 15 g circa |
| <p>Pasta</p> | <p>La normativa italiana, a cui si rimanda, stabilisce le caratteristiche che tale alimento deve rispettare. Si richiede espressamente che:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Vengano impiegati tipi di pasta in conformità alla normativa in modo da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto; ● Non vengano impiegate semole di qualità scadente o deteriorate; ● Non vengano utilizzati prodotti con aggiunta di coloranti o additivi chimici per imitare le paste speciali o la pasta all'uovo, o impedire il riconoscimento del tipo di sfarinato impiegato. |
| <p>Yogurt</p> | <p>Requisiti qualitativi</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare odore, colore o sapore anomali; - yogurt "bianco": deve essere di colore bianco, di consistenza più o meno compatta e cremosa a seconda del tipo di lavorazione; - yogurt "alla frutta": la frutta deve essere di buona qualità priva di difetti, odori e sapori anomali, e può essere presentata in pezzi o sottoforma di purea nel tipo "vellutato"; - per lo yogurt tradizionale: pH: 3,5 – 4,5 +/-3% - Acidità:>40 °SH +/-3% Aromi frutta: > 12 % +/-3% - deve contenere fermenti lattici vivi in misura non inferiore a 10 milioni per grammo, sia per streptococcus thermophilus, sia per lactobacillus bulgaricus, al momento della consegna; essere privi di additivi e essere conservati e trasportati in modo che la temperatura interna non superi i +4°. <p>Tipologie richieste</p> <ul style="list-style-type: none"> - yogurt intero - yogurt magro - yogurt intero o magro alla frutta o altri gusti |

| | |
|--|---|
| | <ul style="list-style-type: none"> - yogurt da bere intero o magro bianco e alla frutta. - Yogurt greco o yogurt colato intero o magro, bianco e alla frutta. <p>Confezionamento</p> <ul style="list-style-type: none"> - vasetto da almeno gr.70 e da gr 170 |
|--|---|

| SALUMI, INSACCATI E FORMAGGI PER FARCITURA PANINI | |
|--|--|
| Bresaola della Valtellina IGP | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere preparata a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina; - il processo di stagionatura deve essere compreso tra le 4 e le 8 settimane; - deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; - la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento; - deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; - Umidità max 65 % +/-3% - Grassi max 7 % +/-3% <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imballaggio primario sottovuoto, se privata del budello; |
| Salumi macinati stagionati (salami) | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve riportare indicazione relativa al tipo di salame; - deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo; - non deve presentare in modo percettibile parti connettivali; - deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto; - deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle; - non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimento del grasso, rancidità; - deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato; - Umidità 35 % +/-3% - Grassi 40 % +/-3% - Proteine totali min. 20 % +/-3% - Collagene/proteine <0,12 +/-3% - Acqua/proteine <2,1 +/-3% - Grasso/proteine <1,8 +/-3% |

| | |
|---|---|
| | <p>- Ph >5 +/-3%</p> <p>Tipologie richieste: Indicativamente: Salame Milano, Felino, Soppressa veneta, Finocchiona, Ungherese, ecc.</p> <p>Confezionamento: - forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;</p> |
| Mortadella Bologna I.G.P. | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità; - non vi devono essere perdite di grasso o gelatine; - non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore o sapore; - l'aroma non deve essere eccessivamente speziato; - Umidità 50-55 % +/-3% - Grassi 33 % +/-3% <p>Confezionamento: - imballaggio primario sottovuoto.</p> |
| Coppa o capocollo | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo; - deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti; - deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura; deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento; - il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido; - deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato; - il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; - Umidità 35-45 % +/-3% - Grassi 8-10 % +/-3% <p>Confezionamento: - forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto;</p> |
| Prosciutto cotto senza polifosfati e senza glutine | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricavato dalla coscia di suino; - senza polifosfati - non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; - all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato; - la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive |

| | |
|---|--|
| | <p>parti connettivali e grasso interstiziale;</p> <ul style="list-style-type: none"> - la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; - il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; - può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; - la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; - l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; - Umidità max 75,5 % +/-3% <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - involucro plastico o carta alluminata; |
| <p>Prosciutto crudo di Parma Dop</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico; - deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta; - può presentare rari cristalli di tirosina; - la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido; - Umidità 35-45 % +/-3% - Grassi 8-10 % +/-3% <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezionato sottovuoto; |
| <p>Prosciutto Praga</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - ricavato dalla coscia di suino; - non deve essere un prodotto "ricostituito" e quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari; - all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato; - la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale; - la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole; - il grasso di copertura deve essere compatto, senza parti ingiallite, sapore o odore di rancido; il grasso non deve essere in eccesso; - può essere anche preventivamente sgrassato, purché dichiarato in etichetta; - la quantità di grasso interstiziale deve essere bassa; - l'aroma deve essere dolce, "di nocciola", e non acidulo; - non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; |

| | |
|---|---|
| | <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - involucro plastico o carta alluminata; |
| Speck Alto Adige IGP | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi; - non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione; <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma intera non confezionata o confezionata sottovuoto, tranci sottovuoto. |
| Formaggi a pasta filata freschi | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - deve essere prodotta a partire da solo latte fresco o pastorizzato; - non deve presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro; - i singoli pezzi devono essere interi e compatti; <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mozzarella/ Fiordilatte: Umidità: <60 % +/-3% - Mozzarella di bufala DOP: Umidità: min. 57% +/-3%, Grasso: 54% s.s. +/-3% - Mozzarella per pizza in filoni o cubettata: Umidità: < 60% +/-3% <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - porzioni da circa 125 g, confezionate singolarmente o in vaschette multiporzione. |
| Formaggi a pasta filata con stagionatura | <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Provolone: deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni - Caciocavallo - Scamorza - Scamorza affumicata - Caciotta: da latte vaccino e/o latte di pecora. Umidità: < 41% +/-3% (latte misto), Umidità: < 43% +/-3% (latte vaccino), Umidità: < 33% +/-3% (latte pecora), Grasso: > 44 % +/-3% <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci; |
| Formaggi freschi da tavola | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - la pasta deve essere compatta e non eccessivamente molle, omogenea, priva di occhiature o bolle d'aria; - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Crescenza: da puro latte vaccino fresco, Umidità: < 59 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3% |

| | |
|--|---|
| | <p>- Formaggi freschi da tavola e formaggi spalmabili ottenuti da: da latte di bovino e/o pecora e/o capra, caglio e fermenti lattici senza aggiunta di acidi inorganici o altro, Umidità: < 60-70 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3%</p> <p>Confezionamento:</p> <p>- confezione monoporzione e pluriporzione.</p> |
| <p>Formaggi a pasta fresca pressata</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <p>- non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</p> <p>- deve riportare indicazione sul tempo di stagionatura;</p> <p>Requisiti qualitativi:</p> <p>- Asiago DOP "Pressato": deve avere una maturazione di 20/40 giorni, Umidità: < 36% +/-3%, Grasso: >44% +/-3%</p> <p>- Asiago DOP "D'allevato": deve avere una maturazione di circa 1-2 anni, Umidità: < 32% +/-3%, Grasso: >24 % +/-3%;</p> <p>- Montasio DOP: stagionatura di 2-3 mesi, Grasso: >40 % +/-3%</p> <p>- Fontina DOP: Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%</p> <p>- Tipo Fontina (Fontal): Umidità: < 40 % +/-3%, Grasso: >45 % +/-3%</p> <p>- Cheddar PDO (DOP) - West Country farmhouse Cheddar</p> <p>- Edamer: Grasso: >40 % +/-3%</p> <p>Confezionamento:</p> <p>- imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci;</p> |
| <p>Formaggio tipo svizzero (tipo Emmenthal, groviera, Friburgo)</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <p>- non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;</p> <p>- devono presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;</p> <p>- per i gruyère la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi della grossezza di un pisello;</p> <p>- deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;</p> <p>- Umidità: < 35 % +/-3%</p> <p>- Grasso: >45 % +/-3%</p> <p>Tipologie richieste:</p> <p>- Emmentaler Switzerland DOP</p> <p>- Emmental francese o italiano</p> <p>- Beaufort AOC</p> <p>- Groviera AOC svizzero</p> <p>- Gruyere francese</p> |

| | |
|--|---|
| | <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci; |
| <p>Grana padano Dop Parmigiano Reggiano Dop</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - il prodotto deve essere conforme alla normativa vigente; - non deve presentare difetti di aspetto (occhiature), sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; - non deve contenere formaldeide residua; - deve avere un periodo di stagionatura di 15 - 18 mesi; - Umidità: < 31 % +/-3% - Grasso: >32 % +/-3% <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - forma intera o in tranci - imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci; |
| <p>Formaggi molli con crosta</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Taleggio DOP: stagionatura di circa 40 giorni, Umidità: < 40-50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3% - Quartirolo - Tomini stagionati - Italice: Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >50 % +/-3% - Brie: Grasso: < 50 % +/-3% - Gorgonzola DOP: dolce e piccante, deve essere specificato; stagionatura di minimo 2 mesi, Umidità: < 50 % +/-3%, Grasso: >48 % +/-3% - Roquefort AOC - Camembert AOC - Caprini freschi: di solo latte di capra freschi o stagionati <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci; |
| <p>Formaggi semiduri e duri</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; |

| | |
|--|--|
| | <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Feta DOP: - Sbrinz AOC: stagionatura di almeno 18 mesi, Grasso: >45 % +/- 3% - Formaggi tipo pecorino di latte di pecora o misto. <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imballaggio primario sottovuoto per il prodotto presentato in tranci; |
| ALTRE TIPOLOGIE DI PRODOTTI | |
| <p>Prodotti ittici affumicati</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - consistenza soda - sapore delicato e aromatico; - non deve presentare viscosità superficiale e rammollimento, segni di putrefazione, ammuffimento, irrancidimento o altri difetti; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - intero, preaffettato o ritagli. - Salmone, Tonno, Pesce spada, Merluzzo <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - imballaggio primario in buste di polietilene sottovuoto; |
| <p>Tonno in scatola</p> | <p>Requisiti qualitativi:</p> <ul style="list-style-type: none"> - composto da pezzi interi, senza briciole o frammenti; - l'olio di conserva deve presentarsi limpido, privo di alterazioni ed eccessivi sedimenti; - non deve presentare odore, colore e sapore anomali; - confezione monoporzione e pluriporzione. <p>Tipologie richieste:</p> <ul style="list-style-type: none"> - tonno sott'olio di oliva - tonno al naturale; <p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> - confezione monoporzione e pluriporzione (in latta o busta). |

CALENDARIO DEI PRODOTTI ORTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: aromi, bietole o biete erbette, carote, cicoria o catalogna, cipolle, indivie, lattughe, patate, radicchio, sedano, spinaci

GENNAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavoli, cavolini di bruxelles, cavolfiori, coste, finocchi, porri, rape, verze, zucca.

FEBBRAIO

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, verze.

MARZO

Asparagi, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, piselli, porri, ravanelli, verze.

APRILE

Asparagi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, carciofi, fave, finocchi, patate novelle, piselli, porri, ravanelli, verze, zucchine.

MAGGIO

Asparagi, carciofi, coste, fagioli, fagiolini, fave, finocchi, funghi, patate novelle, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, verze.

GIUGNO

Asparagi, barbabietole, cavolfiori, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine.

LUGLIO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucca, zucchine.

AGOSTO

Barbabietole, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, piselli, pomodori, ravanelli, zucchine, zucca.

SETTEMBRE

Barbabietole, broccoli, cavolfiori, cavoli, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, insalatine da taglio, melanzane, peperoni, pomodori, ravanelli, verze, zucca,

OTTOBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavoli, cavolini di bruxelles, cetrioli, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, funghi, melanzane, peperoni, pomodori, porri, radicchio, rape, verze, zucca.

NOVEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, fagioli, fagiolini, finocchi, porri, ravanelli, verze, zucca.

DICEMBRE

Barbabietole, broccoli, carciofi, catalogna, cavolfiori, cavolini di bruxelles, coste, finocchi, porri, rape, zucca.

CALENDARIO DEI PRODOTTI FRUTTICOLI FRESCHI

Disponibili con regolarità nel corso dell'anno: banane, frutta esotica, limoni, mele, pere, pompelmi

GENNAIO

Arance, cachi, clementine, mandarini

FEBBRAIO

Arance, clementine, kiwi, mandarini

MARZO

Arance, kiwi

APRILE

Arance, kiwi, nespole

MAGGIO

Ciliege, fragole, kiwi, lamponi, nespole

GIUGNO

Albicocche, ciliege, fichi, fragole, meloni, nespole, nettarine, susine

LUGLIO

Albicocche, anguria, ciliege, fichi, fragole, meloni, nettarine, susine, pesche

AGOSTO

Albicocche, anguria, fichi, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

SETTEMBRE

Fichi, mapo, meloni, nettarine, pesche, prugne, susine, uva

OTTOBRE

Arance, cachi, clementine, mapo, uva

NOVEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo

DICEMBRE

Arance, cachi, clementine, kiwi, mapo