

**DOCUMENTO DESCRITTIVO DELLE SCHEDE TECNICHE  
DEI PRODOTTI ALIMENTARI OGGETTO DI FORNITURA**

## Caratteristiche merceologiche prodotti alimentari oggetto di fornitura

### **Pasta di semola di grano duro – confezioni da 500 g e 1000 g**

Deve rispondere ai requisiti di legge e in base al D.P.R. 187/2001 deve avere umidità massima di 12,50%; contenuto su 100 parti di sostanza secca: ceneri 0,90 %; proteine minimo 10,50 % (N x 5,70) e grado 4 di acidità massima; deve avere aspetto omogeneo, frattura vitrea, sapore ed odore gradevole, colore ambrato; deve essere caratterizzata da una buona tenuta alla cottura, un buon aumento di peso, un basso sedimento (inferiore in media al 10%), un buon nerbo ed una collosità nei limiti delle caratteristiche di conformazione del prodotto.

Dovrà essere offerta in una vasta gamma di formati, in confezioni originali, nel rispetto delle indicazioni previste dal D. L.vo n.° 231 del 15/12/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e con vita residua (shelf life) minima di 18 mesi.

### **Riso tipo parboiled – confezioni da 1000 g**

E' richiesto riso di produzione nazionale, varietà Ribe di 1<sup>a</sup> qualità, con trattamento parboiled, ottenuto dalla lavorazione del risone, con asportazione della lolla e successiva operazione di raffinazione, sottoposto a trattamento idrotermico e successivo essiccamento, per aumentarne il contenuto di micronutrienti (vitamine e sali minerali), pressando all'interno del chicco le sostanze idrosolubili e gelatinizzazione dell'amido, per far sì che mantenga meglio la cottura. Il riso parboiled deve essere di colore bianco ambrato, con riflesso leggermente giallastro, ma che con la cottura diventa bianchissimo e rimane al dente. Deve essere identificato dalla denominazione commerciale "parboiled" e possedere le caratteristiche tipiche della varietà. Il riso deve avere un'umidità non superiore al 14 - 15%. Le caratteristiche chimico-fisiche e merceologiche minime del riso devono essere le seguenti: Chicchi spuntati max 5% Striati di rosso max 1% Gessati max 2,5% Vaiolati macchiati max 0,9% Ambrati max 0,07% Gialli max 0,02% Impurità varietali/disformità naturali max 7% Corpi estranei non commestibili max 0,01% Corpi estranei commestibili max 0,1% Aerobi totali max 100.000 U.F.C./g Coliformi totali max 1.000 U.F.C./g Salmonella assente in 25 g Muffe max 500 U.F.C./g Tempo di cottura minimo 12-14 minuti Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben essiccato. I chicchi devono essere integri, con tolleranza del 3% di rottura e pressoché uniformi. Il riso non deve provenire da coltivazioni transgeniche. Deve essere esente da parassiti animali, vegetali e fungini, muffe, nonché da corpi estranei e da difetti di qualunque natura: punteggiature, perforazioni, striature rosse, grani rotti, vaiolati, ambrati, di differente colorazione, ecc... Il riso non deve inoltre essere cosparsa da polvere quale gesso, caolino, cromato di piombo, ossido di ferro, per renderlo di aspetto simile ad alcune qualità particolarmente pregiate. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Il riso parboiled non

deve essere stato sottoposto a trattamento con agenti chimici o fisici o aggiunto di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque la composizione. Il riso non deve in alcun modo aver subito alterazioni o sofisticazioni. Non deve contenere tracce di Ocratossine (Ocratossina A), Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato dalla legislazione vigente e successive modifiche ed integrazioni. Le caratteristiche merceologiche indicative richieste per il riso parboiled sono le seguenti: tempo di cottura, resa di cottura in volume e consistenza all'esatto tempo di cottura. Alla cottura i grani dovranno rimanere staccati tra loro, non incollarsi, non spappolarsi e resistere per non meno di 15- 20 minuti.

Il riso parboiled Ribe deve essere in confezione integra, sigillata, in imballi sufficientemente robusti (preferibilmente in sacchi di plastica serigrafata per uso alimentare) tali da garantire l'integrità del prodotto, rispondente alla normativa vigente e riportante tutte le indicazioni previste per l'etichettatura dei prodotti alimentari, stampati sulla confezione. Non sono previste etichette adesive apposte sulla stessa. Sulla confezione di riso deve essere sempre indicato il luogo di produzione, la denominazione e la sede dello stabilimento oltre al tipo di riso (varietà), ecc.. Le confezioni non devono presentare né insudiciamento esterno né rottura della confezione. Tutto il riso deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 75% della shelflife (vita commerciale residua).

### **Legumi secchi – confezioni da 500 g**

#### Fagioli secchi

I fagioli secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Le cultivar richieste sono Borlotto, Cannellino, Fagiolo di Spagna. La lunghezza deve essere compresa tra 1,5 e 1,2 cm.

#### Ceci Secchi

I ceci secchi devono essere:

- puliti;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sani, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- privi di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);
- privi di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccati (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

#### Lenticchie secche

Le lenticchie secche devono essere:

- pulite;
- di pezzatura omogenea, sono ammessi leggeri difetti di forma;
- sane, non devono presentare attacchi di parassiti vegetali o animali;
- prive di muffe, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli ecc.);

- prive di residui visibili di antiparassitari usati in fase di produzione o stoccaggio;
- uniformemente essiccate (l'umidità della granella non deve superare il 13%).

Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta. Devono essere di origine nazionale e rispondenti a tutte le norme di legge e regolamenti CE.

#### **Passata di pomodoro – confezioni da 700 g**

Deve essere prodotta da pomodori maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo, non deve contenere bucce e semi. Il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 6%. Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa richiamata alla voce "caratteristiche generali e merceologiche".

Come previsto dal D. L.vo n.° 231/2017 e Regolamento europeo 1169/2011 e successive modifiche ed integrazioni, ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;
- lotto;

E' richiesta la precisazione, in lingua italiana, dalla quale risulta che trattasi di prodotto cultivato e fabbricato in Italia.

#### **Pomodori pelati – Pomodori a pezzi – Polpa pronta – confezioni da 400 g**

Devono possedere i requisiti previsti dal D. M. 11 agosto 2017 e dalla legge 154/2016. La suddetta norma prevede, fra l'altro che i pomodori siano maturi, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie, e devono presentare il caratteristico colore rosso, odore e sapore tipici del prodotto maturo e provenire da varietà idonee alla conservazione. Inoltre, il peso sgocciolato per i pomodori pelati non deve risultare inferiore al 60% del peso netto, i frutti devono essere interi e non deformati per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato, il residuo secco al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4%. Acidità espressa in acido citrico non superiore al 6%. I contenitori non devono presentare difetti come: ammaccature, punti ruggine, corrosioni interne, rigonfiamenti o altro. Sulla banda stagnata devono essere riportati i requisiti previsti dalla normativa vigente. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all' 1%, come dall'art. 67 del D.P.R., n°327/80, per confezioni di peso da 3Kg. nominali.

Ogni contenitore deve riportare le seguenti indicazioni:

- denominazione e tipo di prodotto;
- peso sgocciolato;
- peso netto;
- nome della ditta produttrice;
- nome della ditta confezionatrice;
- luogo di produzione;
- ingredienti impiegati in ordine decrescente;
- data di scadenza;

- lotto.

E' richiesta la precisazione, in lingua italiana, dalla quale risulta che trattasi di prodotto coltivato e fabbricato in Italia.

#### **Tonno in olio extra vergine di oliva 1^ scelta – confezioni da 80 g**

Il tonno utilizzato deve essere ottenuto dal pesce (individuato dalla L.24/11/81 n. 699) affettato e dissanguato, cotto in salamoia, inscatolato con aggiunta di olio extravergine di oliva e sterilizzato. Gli ingredienti devono essere tonno, sale ed olio extra vergine di oliva, con caratteristiche rispondenti al D.M. 09/12/93, concernente il limite di contaminazione da mercurio dei prodotti della pesca ed alla succitata legge n.699/81 riguardante la fabbricazione, l'importazione ed il commercio dei prodotti della pesca conservati in recipienti. I valori di istamina e di mercurio non devono superare i limiti prescritti nell'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e dal D.M. 09.12.1993 e sue modifiche ed integrazioni, con relativi esiti di laboratorio accreditato comprovanti il rispetto di tali criteri, da produrre almeno una volta anno.

Deve risultare esente da parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue, ecc.). Il tonno utilizzato deve essere conforme alle disposizioni di legge, sia come fabbricazione che come etichettatura, deve avere un colore uniforme caratteristico, un sapore gradevole, deve essere di consistenza normale. Il prodotto deve provenire da stabilimenti italiani autorizzati ed iscritti nelle liste di riconoscimento CEE.

Le confezioni di tonno non devono presentare rigonfiamenti o tracce di ruggine esternamente e/o internamente; il tonno deve essere in olio extravergine di oliva e non di semi, non deve presentare aggiunta di anidride solforosa o solfiti quali agenti di conservazione. Non deve presentare alterazioni nel colore ed ossidazioni in superficie e all'interno del tessuto muscolare, con odore sgradevole, consistenza stopposa, oppure contenente tracce più o meno elevate di acqua nell'olio.

#### **Latte UHT intero e parzialmente scremato - confezioni da ml 1000**

Il latte UHT parzialmente scremato deve provenire da animali sani, allevati con metodo tradizionale in allevamenti locali o nazionali ed alimentati a fieno e cereali provenienti da coltivazioni che escludono l'uso di sostanze chimiche. Il prodotto deve essere ottenuto dalla mungitura regolare, ininterrotta e completa della mammella di animali in buono stato di salute e di nutrizione. Il latte deve avere un colore bianco opaco, un odore poco marcato, un sapore dolciastro, tipici del prodotto e contenere sostanza grassa compresa tra l'1 e l'1,8%. La composizione bromatologica del latte UHT parzialmente scremato deve essere la seguente: Proteine 3,2% - Lipidi 1,6% - Carboidrati 5,1% - Kcal 46 (tabelle di composizione alimenti INRAN).

Il latte UHT deve essere rispondente a tutti i parametri fisici, chimici e microbiologici previsti dalla normativa vigente e successive modificazioni e/o integrazioni, nonché a quanto disposto in ordine alla presenza di antibiotici, conservanti chimici, additivi. Il latte non deve presentare alterazioni di alcun genere, riguardo il colore, la fluidità, il sapore e ogni altro elemento costituente il prodotto. Il latte UHT parzialmente scremato non deve essere annacquato, aggiunto di H<sub>2</sub>O<sub>2</sub> (per ridurre la carica batterica), né contenere aggiunta di latte mastitico, agenti eziologici di malattie bovine, Aflatossine e metalli pesanti in quantità superiore a quanto indicato nella norma legislativa vigente e successive modifiche ed integrazioni, diossine, detersivi, pesticidi, latti in polvere, ecc.,

Il latte deve essere in confezione tetrapak sigillata, riportante tutte le informazioni ritenute utili per la identificazione e tracciabilità del prodotto, ai sensi della normativa vigente e successive modifiche e/o integrazioni. La confezione deve essere conforme a tutte le norme igieniche, in particolare deve essere tale da non alterare le caratteristiche organolettiche del prodotto e non trasmettere allo stesso sostanze nocive per la salute umana, sufficientemente solida per garantire una protezione efficace

durante il trasporto e le manipolazioni. Le confezioni di latte UHT devono essere integre, sigillate, prive di ammaccature e sporcizia superficiale. Il latte UHT deve essere consegnato nel rispetto del periodo della vita commerciale che deve residuare dal momento della consegna al termine minimo di conservazione, la quale non dovrà essere inferiore al 70% della shelf-life (vita commerciale residua).

#### **Olio extravergine d'oliva 100% italiano – tanica da Lt 3 oppure bottiglie di vetro da 1 lt o lt 1,5**

L'olio di oliva extravergine è l'olio ottenuto dal frutto dell'olivo soltanto tramite estrazione con soli metodi meccanici. Il gusto deve essere assolutamente perfetto, il punteggio organolettico uguale o superiore a 6,5. L'acidità libera espressa in acido oleico deve essere inferiore a 0,8 g per 100 g e deve avere altre caratteristiche conformi a quelle previste per questa categoria, definite dal regolamento (CEE) n. 2568/91 della Commissione e dal Reg CE 1234/2007e successive modifiche ed integrazioni.

Deve essere limpido, privo di impurità, con sapore gradevole aromatico. Deve avere colore caratteristico secondo la provenienza; devono inoltre essere scrupolosamente osservate sia le norme generali dei regolamenti d'igiene sia quelle speciali regolanti il commercio dell'olio di oliva. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici nonché delle caratteristiche organolettiche del prodotto.

#### **Sale marino iodato (fino e grosso) – confezioni da g 1000**

Il sale marino richiesto deve essere ottenuto dall'acqua del mare mediante evaporazione solare, raffinato e con aggiunta di ioduro di potassio o iodato di potassio, per garantire un tenore di iodio di 30 mg/kg. Il sale deve essere confezionato ed etichettato ai sensi del D.M. n. 562 del 10/08/1995. Deve essere di tipo a cristalli fini e grossi, e corrispondere in tutto alle disposizioni legislative in materia (rif. Circolare Ministero della Sanità Dip. Alimenti Nutrizione e Sanità Pubblica del 30/07/97). Le singole confezioni non devono presentare tracce di umidità o simili.

#### **Zucchero semolato raffinato – confezioni da g 1000**

Lo zucchero bianco richiesto deve possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 51/2004 in attuazione della direttiva 2001/111/CE relativa a determinati tipi di zucchero destinati all'alimentazione umana e cioè:

- essere raffinato, con polarizzazione di almeno 99,9%;
- avere un contenuto di zucchero invertito al massimo 0,40% in peso;
- avere una perdita all'essiccazione al massimo di 0,10% in peso;
- avere un'umidità dello 0,05%;
- avere un contenuto in ceneri dello 0,02 %;
- avere un contenuto di anidride solforosa al massimo 15 mg/kg.

Non deve presentare aggiunta di sostanze organiche ed inorganiche estranee alla sua composizione, di qualsiasi natura, contenere materie minerali, sostanze vegetali alterate o altre impurità. Lo zucchero richiesto deve essere consegnato in perfetto stato di conservazione ed avere cristalli minuti.

#### **Aceto – confezioni da ml 1000**

In lingua italiana deve essere riportata:

- la denominazione di “aceto” o di “aceto di vino” o di “aceto di mele”;
- il nome e la sede della ditta produttrice;
- lo stabilimento ove l'aceto è stato prodotto mediante la dicitura “prodotto nello stabilimento di.....” seguito dal nome della località di produzione se la sede e lo stabilimento coincidono si applica la dicitura “sede e stabilimento di produzione in.....” seguita dal nome della località;
- la quantità del contenuto reale di aceto con l'indicazione della sua gradazione di acidità così

espressa "contenuto minimo litri ...a gradi...di acidità" con tolleranza del 2,5%

- gli estremi dell'Aut. Min.

Tali indicazioni devono essere ben leggibili, indelebili, di colore contrastante con il fondo e con i caratteri di altezza e di larghezza non inferiori a 5 mm per il nome della ditta e di 2 mm per le altre indicazioni. Dette indicazioni, invece che sull'etichetta, possono essere riportate direttamente sui recipienti in rilievo mediante smaltatura o apposte permanentemente in altro modo.

### **Fette biscottate (confezioni da almeno 150g, anche in multipack)**

Le fette biscottate devono essere prodotte con i seguenti ingredienti: farina integrale, farina grano tenero tipo 0-00, malto d'orzo, sale, sottoposti a lievitazione naturale. Le fette biscottate consegnate devono essere integre, fresche, friabili e croccanti. Non devono avere odore, sapore e colore anomali e sgradevoli, né presentarsi frammentate, frantumate, con bruciature determinate da cottura eccessiva, invase da parassiti, alterate o adulterate. Non devono essere prodotte con ingredienti transgenici, non devono contenere strutto, grassi idrogenati, additivi, conservanti, aromatizzanti, emulsionanti ad eccezione di quelli previsti dalla normativa vigente in materia.

### **Biscotti secchi**

Devono essere ottenuti dalla cottura di impasti preparati con farina tipo 0-00, uova fresche, zucchero di semola o di canna o miele, latte o burro, olio vegetale, polvere lievitante. I biscotti non devono contenere strutto, oli e grassi idrogenati, nonché aromatizzanti di sintesi, coloranti ed emulsionanti ad eccezione di quelli ammessi dalla normativa vigente in materia. Devono essere dolcificati con miele, zucchero di canna o malto. I biscotti frollini devono essere di tipi differenti, eventualmente arricchiti con latte, yogurt, gocce di cioccolato, granella di zucchero, malto, riso, polvere di cioccolato.

Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture conformi a tutte le norme previste. I biscotti devono essere integri e consegnati in confezione chiusa, etichettata ai sensi della normativa vigente.

### **Crackers – confezioni da 25/30 g in multipack**

Sottili gallette, i crackers devono essere ben cotti, croccanti, privi di umidità, integri, privi di odori estranei, di gusto gradevole. La lievitazione e la cottura devono essere perfetti. Il sistema di imballaggio deve garantire il mantenimento dei requisiti igienici; le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio devono essere conformi a quanto prescrive il DPR 777 del 23/08/82 Etichettatura: Conforme al D. Lgs 27 gennaio 1992, n.109 e al Decreto Lgs del Governo 16 febbraio 1993, n.77.

### **Caffè – confezioni da 250 g (anche in multipack)**

Miscela di caffè arabica e robusta, tostato e macinato per moka. Composto da 100% caffè di Colombia, Guatemala, Tanzania e Uganda. Shelf life: due anni dalla data di produzione, con data di scadenza indicata sulla confezione in formato MM-AAAA.

### **Succhi di frutta – confezioni da 1000 ml o multipack 200 ml**

Devono essere ottenuti con purea di frutta di recente produzione e con l'adozione di processi di lavorazione che garantiscono l'igienicità nella preparazione e l'ottima conservazione del prodotto, ai sensi della normativa vigente.

I succhi di frutta richiesti devono essere di gusti vari (pesca, albicocca, pera, mela) e contenere una quantità di frutta non inferiore al 40%, devono avere il sapore caratteristico del tipo di frutta da cui

derivano ed essere prodotti con l'esclusione dell'impiego di frutta immatura o comunque alterata, ovvero di specie di frutta diversa da quella dichiarata.

I succhi di frutta devono essere consegnati in perfetto stato di conservazione, non devono essere alterati, avere odore di stantio o di muffe, né sapore acido, piccante o sgradevole. Devono essere privi di sostanze vegetali non genuine, o guaste o infette, o colpite da malattie o da marcescenze, che ne alterino la composizione o che siano, comunque, non adatte all'alimentazione umana. Non devono contenere anticrittogamici o pesticidi in misura superiore ai limiti previsti dalle vigenti leggi, né contenere edulcoranti artificiali e/o sintetici; aromi artificiali, sostanze acide, coloranti nocivi, anidride solforosa, puntini neri dovuti all'utilizzo di frutta bacata, o in genere, qualsiasi altra sostanza nociva alla salute. I succhi di frutta possono essere anche senza aggiunta di zuccheri ma di caratteristiche merceologiche identiche a quanto indicato. I succhi di frutti consegnati devono essere rispondenti alle pezzature e gusti richiesti ed essere etichettati ai sensi del Regolamento Europeo 1169/2011.

### **Confettura extra e marmellate – confezioni in vetro fino a 400 g o monoporzioni 20 g**

Mescolanza portata a consistenza gelificata appropriata, di zuccheri e di polpa e/o purea di una sola specie di frutta o di due o più specie di frutta. La confettura/marmellata deve risultare costituita da frutta intera o in pezzi, gelificata, ben cotta, traslucida con aggiunta di zuccheri. L'aroma, il sapore, il colore, devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

Il quantitativo di frutta non deve essere inferiore a 450 grammi per un chilo di prodotto. Il prodotto deve essere conforme a quanto stabilito dal D. L.vo 20 febbraio 2004, n.50 e da coltivazioni italiane. Deve possedere i requisiti previsti dalla legge e presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata. L'aroma, il sapore ed il colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza.

All'esame organolettico non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri
- sineresi
- cristallizzazione degli zuccheri
- sapori estranei
- ammuffimenti
- presenza di materiali estranei

### **Cioccolato extrafondente**

Tavoletta di cioccolato da 100 gr fino a 200 gr: prodotto ottenuto da prodotti di cacao e zuccheri che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 35%, di cui non meno del 18% di burro di cacao e non meno del 14% di cacao secco sgrassato.

### **Cioccolato al latte**

Tavoletta di cioccolato da 100gr fino a 200gr: prodotto ottenuto da prodotti di cacao, zuccheri e latte che presenta un tenore minimo di sostanza secca totale di cacao del 25%, di sostanza secca del latte del 14%, di cacao secco sgrassato del 2,5%, di grassi del latte del 3,5%, di grassi totali (burro di cacao e grassi del latte) del 25%.