

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

All. C 1

Lotto 1 – Generi alimentari vari

ACQUA MINERALE NATURALE

Requisiti qualitativi: l'acqua minerale dovrà avere le seguenti caratteristiche (indicate sull'etichetta):

ph: compreso fra 6.5 e 7.5

residuo fisso a 180° C: < 100 mg/l (inferiore a 100 mg/l)

sodio: < 20 mg/l (inferiore a 20 mg/l)

solfati: < 25 mg/l (inferiore a 25 mg/l)

nitrati: < 10 mg/l (inferiore a 10 mg/l)

nitriti: assenti

Confezionamento: in bottiglie in pet da lt. 1,5 – confezione da 6 bottiglie

PROSCIUTTO COTTO

Descrizione: deve essere ottenuto da coscia di suino sgrassata e privata delle nervature .

Provenienza: Il prodotto deve provenire da suini nati, allevati e sezionati in Italia

Caratteristiche: senza polifosfati aggiunti né derivati del latte né glutine. Il prodotto non deve contenere sostanze allergeniche rientranti nell'allegato III bis della Direttiva 2003/89 CE, tranne quelle dichiarate nella lista degli ingredienti.

Confezionamento: confezioni sottovuoto con pezzatura da circa 6 chilogrammi ciascuna.

UOVA FRESCHE DI GALLINA DI PRODUZIONE NAZIONALE

Requisiti qualitativi:

- Categoria qualitativa: A
- Categoria di peso: Medie (da 53 a 63 gr:)
- Provenienti da allevamenti a terra
- Guscio e cuticola intatti, privi esternamente di piume, tracce di sangue o di feci.

Confezionamento: preferibilmente confezioni da 6 uova

POMODORI PELATI INTERI

Provenienza: prodotto esclusivamente con pomodori di produzione nazionale

Requisiti qualitativi: deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo

Confezionamento: in barattoli da 500 gr. e in barattoli da 2,5/3 kg.

PESTO ALLA GENOVESE

Requisiti qualitativi: deve essere pronto per l'uso, deve contenere gli ingredienti tipici del prodotto (basilico, olio di oliva, grana padano, pinoli, ecc.). Non deve contenere aglio.

Confezionamento: in vaschette in polipropilene sottovuoto del peso di circa 1,5 chilogrammi.

VERDURE IN SCATOLA

Provenienza: Italia

Requisiti qualitativi: devono essere ottenute da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di difetti dovuti a malattie, il liquido di governo non deve presentare crescita di muffa o altre alterazioni.

Tipologie richieste:

- Borlotti
- Ceci
- Cannellini
- Lenticchie

Confezionamento: in barattoli da 500 gr. e in barattoli da 3 kg.

PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO

Requisiti qualitativi: non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche e nere, spezzatura o tagli, bollatura o bolle d'aria

Tipologie richieste:

- Formato piccolo da brodo e da minestrone
- Formati da asciutto
- Pastina prima infanzia

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

Provenienza: deve essere prodotto in Italia e ottenuto con olive provenienti da coltivazioni italiane

Requisiti qualitativi: deve essere ottenuto dalla spremitura meccanica delle olive e non aver subito manipolazioni o trattamenti chimici, non deve avere acidità superiore all'80% espressa in acido oleico, deve essere limpido, fresco e privo di impurità, avere sapore gradevole e aromatico ed essere privo di odori e sapori estranei.

Confezionamento: in confezioni da litri 5 ciascuna.

LATTICINI

Provenienza: tutti i latticini devono essere di produzione nazionale

LATTE PARZIALMENTE SCREMATO UHT a lunga conservazione

Requisiti qualitativi: deve essere di colore bianco o bianco ialino, non deve presentare separazione delle fasi o grumi

Confezionamento: in confezioni da 1 L.

GRANA PADANO grattugiato DOP

Requisiti qualitativi: non deve presentare difetti di aspetto, sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause; non deve contenere formaldeide residua; non deve presentarsi eccessivamente umido o grumoso.

Confezionamento: in buste del peso di kg 1 richiudibili dopo ogni utilizzo.

RICOTTA

Requisiti qualitativi: deve essere prodotta con solo latte vaccino pastorizzato.

Confezionamento: in vaschette richiudibili del peso di 1,5 kg

CACIOTTA

Requisiti qualitativi: deve essere prodotta con solo latte vaccino pastorizzato.

Confezionamento: in forme del peso di 450 grammi circa ciascuna.

MOZZARELLE

Requisiti qualitativi: deve essere prodotta con latte vaccino pastorizzato ed arricchito di fermenti lattici, non deve contenere conservanti. Il contenuto di materia grassa deve essere conforme alle vigenti disposizioni legislative. Deve avere forma rotondeggiante ovoidale, superficie liscia, lucida, bianca con assenza di crosta, pasta morbida.

Confezionamento: devono essere confezionate singolarmente in involucri chiusi con presenza di idoneo liquido di governo, le confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore.

FORMAGGINI PORZIONATI

Requisiti qualitativi: formaggio fuso spalmabile senza polifosfati, né conservanti.

Confezionamento: il singolo formaggino deve essere avvolto in film di alluminio

STRACCHINO

Requisiti qualitativi: deve essere prodotto esclusivamente con latte vaccino e senza additivi, né conservanti, presentare pasta compatta e non eccessivamente molle, essere esente da difetti di sapore, odore e gusto dovuti ad inacidimento.

Confezionamento: in confezioni da 1 kg.

PRODOTTI ITTICI SURGELATI

FILETTI DI PESCE**Tipologie richieste:**

- filetti di Merluzzo senza pelle
- filetti di Platessa senza pelle

Provenienza: deve essere dichiarata la zona di provenienza.

Requisiti qualitativi: devono essere in buono stato di conservazione, presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelli presenti nella medesima specie allo stato di buona freschezza, la glassatura deve essere sempre presente e deve formare uno strato uniforme e continuo, la consistenza della carne deve essere soda ed elastica, valutata a temperatura ambiente.

I filetti non devono presentare bruciatura da freddo, grumi di sangue, pinne o resti di pinne, pezzi di pelle, residui di membrane/parete addominale, attacchi parassitari, non devono essere presenti spine, non devono contenere altri ingredienti (sale, additivi..).

Confezionamento: i filetti devono essere forniti in porzioni da 100/200 gr. cad., confezionate singolarmente e contenute in confezioni del peso totale di kg 1.

PRODOTTI VEGETALI SURGELATI

Provenienza: Italia

Requisiti qualitativi: il prodotto deve essere accuratamente pulito, mondato e tagliato, non deve presentare scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o attacchi di insetti né malformazioni; se a pezzi, questi devono apparire non impaccati ossia i pezzi devono essere separati, senza eccessiva formazione di ghiaccio sulla superficie; il prodotto non deve apparire spappolato né presentare una consistenza legnosa.

Tipologie richieste:

- bietola erbetta a cubetti
- fagiolini finissimi
- minestrone
- piselli finissimi
- spinaci

Confezionamento: devono essere forniti in confezioni comprese tra 2,5 / 3 kg.