

San Lorenzo Isontino, 12 luglio 2018

CARATTERISTICHE TECNICHE DEI GENERI ALIMENTARI

CEREALI

- **Pane:** fresco, fornito giornalmente preferibilmente da fornitore locale o da zona limitrofa, completamente cotto, preparato e confezionato non oltre le 8 ore prima della consegna; non è previsto l'uso e la somministrazione di pane conservato con il freddo (refrigerato e surgelato) o con altre tecniche e poi rigenerato; deve essere di pezzatura idonea all'utenza, con diversi formati e deve possedere le seguenti caratteristiche organolettiche: crosta friabile e omogenea, mollica elastica con alveolatura regolare, non deve presentare gusto eccessivo di lievito di birra, odore di "rancido", di muffa o altro.
- Non sono ammessi grassi aggiunti ad eccezione dell'olio extra-vergine di oliva,
- Tipologie:

- pane comune di tipo "0", "00", pane integrale, pane di cereali
- pane speciale o focaccia (per lo spuntino di metà mattina)

gusto dolce (senza l'aggiunta di zucchero, miele e grassi) ingredienti:

1. a scelta fra: farina di grano tenero, farina integrale, farina di mais, miscela di varie farine, patate
2. facoltativo: latte, yogurt
3. ingrediente caratterizzante: semi oleosi (noci, pinoli, semi di zucca, max 10%) o frutta secca (uvetta, albicocche, prugne) o frutta fresca (mela, pera, pesche, uva)

gusto salato ingredienti:

1. a scelta fra: farina di grano tenero, farina integrale, farina di mais, miscela di varie farine, patate
2. olio extravergine di oliva max 5% sul prodotto finito
3. ingrediente caratterizzante: erbe aromatiche (rosmarino, salvia...) o pomodori freschi o secchi o olive nere o verdi.

Deve essere trasportato in contenitori di materiale dichiarato per alimenti, lavabile e con adeguata e igienica copertura. Per nessun motivo deve essere stoccato, anche solo temporaneamente, direttamente al suolo.

Pane grattugiato

Deve essere prodotto da pane essiccato avente le caratteristiche del pane sopraindicato.

Pasta lievitata Preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito di birra e sale, unico grasso ammesso: olio extra vergine d'oliva. Se confezionata deve avere etichettatura conforme alla normativa vigente. Se non confezionata deve essere avvolta in carta per alimenti a soli fini igienici.

Tutte le tipologie di pane e pasta lievitata dovranno contenere < 1,8% di sale da Cucina corrispondente a meno di 18 g di sale su 1 kg di farina.

- **Pasta:** di semola di grano duro, integrale, di altri cereali, nei formati più idonei.
- **Pasta all'uovo secca o fresca:** semola e/o farina di frumento e uova intere.
- **Riso:** tutte le varietà e gradi di raffinazione di riso, parboiled. Deve risultare di ultimo raccolto, essere in confezione integra, sigillata, in imballaggi sufficientemente robusti tali da garantire l'integrità del prodotto
- **Orzo:** brillato o semi raffinato.
- **Altri cereali e derivati:** semola di grano duro (semolino), farina di frumento tipo "0", "00", "1", semolino di riso, farina di mais per polenta, couscous, burgul, riso soffiato; chicchi o fiocchi di avena, riso, farro e mais, cornflakes (unici ingredienti mais, malto).

GNOCCHI

- **Gnocchi di patate:** freschi o conservati sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi e preparati solo con: patate, farina di grano, uova, sale e aromi naturali. Ammessa l'aggiunta come altro ingrediente di verdure quali spinaci, zucca, radicchio...Non è ammessa la presenza di derivati quali fiocchi o fecola di patate
- **Gnocchi di semolino:** freschi o sottovuoto o in atmosfera protettiva, senza aggiunta di additivi, preparati solo con: semolino, latte, sale.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

- **Frutta e verdura fresche:** Tutti i prodotti ortofrutticoli freschi biologici dovranno essere, ove possibile, di produzione nazionale, rispondere alle Norme di Qualità per i prodotti ortofrutticoli commercializzati all'interno dell'Unione Europea di cui ai relativi regolamenti là dove siano previsti e, in mancanza di questi, secondo le norme di qualità edite dall'I.C.E. (Istituto per il Commercio Estero). Sugli imballaggi dovranno essere apposte le indicazioni relative a : imballatore o speditore, natura del prodotto, origine del prodotto e caratteristiche commerciali (categoria e calibro).

I prodotti ortofrutticoli dovranno essere di prima categoria o di categoria extra,commercialmente esente da difetti, di presentazione accurata ed avere raggiunto lo sviluppo e la maturazione fisiologica che li renda adatti al pronto consumo, essere privi di ogni residuo di antiparassitari o fertilizzanti, presentare le peculiari caratteristiche della specie e cultivar richiesti, non essere attaccati da parassiti animali e vegetali, essere sani e resistenti, cioè esenti da difetti che possano compromettere la loro naturale resistenza quali alterazioni non cicatrizzate, non portare tracce visibili di appassimento, né danni o alterazioni dovute al gelo. I prodotti dovranno essere puliti, interi, esenti da sapori e odori estranei, non presentare aumento artificioso di umidità, né trasudare acqua di condensazione per effetto di improvviso sbalzo termico, essere omogenei ed uniformi. Gli ortaggi dovranno essere di recente raccolta, quelli a foglia non debbono essere surriscaldati, non presentare alterazioni di colore e , a seconda della specie e cultivar, essere privi di parti e porzioni non direttamente utilizzabili e non strettamente necessarie alla normale conservazione del corpo vegetale reciso. La frutta non dovrà presentare polpa ammezzata e/o fermentata in processi incipienti o di evoluzione. Per tutte le verdure e la frutta si deve seguire la disponibilità stagionale come da sottoestesi calendari.

Per garantire maggiore freschezza si preferisce una fornitura di orto-frutta bisettimanale. Potranno essere utilizzati anche prodotti provenienti da filiera corta certificata (produzione locali a km 0)

Caratteristiche della frutta

calibratura in linea di massima - 130 – 150 grammi per pesche, mele, arance;

- 60 70 grammi per albicocche, mandarini, prugne;

variabilità nella scelta: non più di due volte alla settimana lo stesso tipo di frutta;

varietà da alternare per genere di frutta

- mele: almeno golden, deliciuos, stark;

- pere: williams, abate, kaiser-

uva: bianca e nera; - pesche: a pasta gialla e bianca;

succosità degli agrumi - arance: contenuto minimo di succo 40%

- mandarini e mandaranci: contenuto minimo di succo 35%

Insalata a foglia larga: deve essere costituita ogni volta da più tipo tra lattuga cappuccio e romana, indivia riccia, scarola, radicchio verde e rosso, iceberg. Deve avere cespi interi turgidi, di sviluppo normale, consistenti, non aperti e di pezzatura corrispondente alla normativa comunitaria.

Patate: cultivar di origine UE non presenti tracce di verde, germogli e alterazione od Odori particolari, spazzolate.

Pomodori: di categoria extra per insalata, di prima categoria per cottura.

- **Aglio, cipolla, patate** non dovranno essere stati trattati con radiazioni gamma
- **Verdure surgelate:** ad esempio asparagi, bietina, carciofi, fagiolini, spinaci. L'impiego settimanale delle verdure surgelate andrà limitato ai periodi di difficile reperibilità. È consentito l'utilizzo di prodotti surgelati 2 volte alla settimana: 1 volta come contorno, 1 volta come ingrediente (ad esempio a integrazione delle minestre).
- **Legumi freschi:** fagioli, piselli, fave.
- **Legumi secchi:** fagioli, lenticchie, ceci, piselli, fave, legumi misti.
- **Legumi surgelati:** fagioli, piselli, legumi misti.

UOVA

- **Ovoprodotto:** uova di gallina intere sgusciate e pastorizzate.
- **Uova di gallina fresche:** prodotte da animali allevati a terra, di categoria A extra, categoria di peso "medio".

CARNI FRESCHE

Fresche, refrigerate, di provenienza italiana (cioè nati, allevati e macellati in Italia), sia bianca (pollo, tacchino, coniglio) che rossa (bovino, suino, equino, caprino, ovino).

- **Carni bovine**, i cui tagli consigliati: per arrosto (fesa esterna, scamone, filetto, lombata), per fettine/bistecche (fesone di spalla, lombata, girello, scamone, filetto, roast-beef), per spezzatino (girello di spalla, sottospalla, pesce, noce, fesa, scamone), per brasato (pesce, girello, noce, scamone).
- **Carni suine**, tagli consigliati: filetto, carré, braciola, lonza, polpa di coscia.
- **Carni di pollame:** petti, sovracosce e cosce di pollo, fesa e anca di tacchino.
- **Carni caprine e ovine:** agnello e capretto.
- **Carni di coniglio:** disossato.
- **Carni equine.**

CARNE CONSERVATA

- **Prosciutto crudo D.O.P.:** senza aggiunta di nitrati e nitriti.
- **Prosciutto cotto:** ottenuto dalla coscia, senza aggiunta di polifosfati, proteine del latte, glutine, nitriti e nitrati.

PRODOTTI ITTICI

Prodotti freschi e, in alternativa, surgelati. Specie locale o da altra provenienza fresco o surgelato con particolare attenzione al rischio spine. Si propongono:

- **Filetti e/o franci di pesce:** nasello, merluzzo, platessa/limanda, sogliola, cernia, trota, mustella, dentice, halibut, seppie, calamari, salmone, cefalo, salmerino, orata, branzino, sgombro.

OLI E CONDIMENTI

Olio extra vergine di oliva biologico: ottenuto dal frutto dell'ulivo esclusivamente per spremitura a freddo, prodotto e confezionato in Italia

Aceto di mele biologico

Sale marino iodato fine e grosso, anche integrale senza additivi e antiagglomeranti

Burro: pastorizzato, fresco.

PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

FORMAGGI

Latte: latte vaccino di alta qualità fresco pastorizzato intero

Latte UHT: utilizzato come ingrediente

Burro biologico: pastorizzato, fresco

Yogurt di latte intero biologico: deve essere di latte vaccino intero e coagulato per azione di fermenti naturali. Le confezioni ben sigillate dovranno essere da 125 g;

Yogurt alla frutta biologico: costituito esclusivamente da yogurt intero, zucchero e polpa di frutta.

Panna: di latte vaccino fresca

Ricotta biologica: di vacca, di capra, di pecora, rispettivamente da siero di latte vaccino, caprino, ovino senza aggiunta di panna e latte intero.

Stracchino biologico: confezionato in panetti secondo le grammature previste dal menù, deve essere cremoso, molle, privo di crosta, di gusto fresco e riportante la data di scadenza

Formaggi a pasta molle biologici o DOP/IGP: caciotta fresca, crescenza, taleggio

Formaggi a pasta filata biologici o DOP/IGP: mozzarella e filoni di latte, provola, provolone, scamorza

Formaggi a pasta dura: asiago DOP, fontina DOP, Montasio DOP stagionatura circa 60 giorni, latteria 30 giorni/60 giorni, pecorino e caprino fresco

Formaggi stagionati: grana padano DOP, parmigiano reggiano DOP in confezioni sottovuoto, stagionatura naturale compresa tra i 18 e i 24 mesi.

In caso di irreperibilità dei prodotti lattiero caseari biologici o DOP/IGP è consentito l'utilizzo dei medesimi provenienti da filiera corta certificata (nello specifico Km0 o regionale)

RICOTTA

- **ricotta:** di vacca, di capra, di pecora, da siero di latte vaccino senza aggiunta di panna e latte intero.

VARIE

- **Preparato di frutta a base di ...:** confettura con minimo 60 grammi di frutta su 100 grammi di prodotto.
- **Frutta oleosa:** noci, noccioline, mandorle, pinoli...
- **Frutta secca:** fichi, prugne, albicocche.
- **Miele biologico:** vergine italiano di qualità di unico fiore
- **Passata di pomodori:** unici ingredienti: pomodori, sale.
- **Pomodori pelati** tipo "S. Marzano", in scatola.
- **Sale grosso e fine iodato:** senza additivi e anti-agglomeranti.
- **Gelato:** panna, latte intero o scremato, uova fresche, zucchero, aromi naturali, ingrediente caratterizzante (cacao, vaniglia, frutta ecc.),.
- **Alimenti da utilizzare per l'allestimento delle diete speciali e delle alimentazioni particolari.**

Nel caso di diete speciali quali dieta no glutine, no latte, no uova, no uova e latte o qualsiasi altra dieta richiesta dall'utente, in seguito a certificazione medica, la ditta deve fornire le medesime derrate sopraelencate assenti dell'elemento da escludere dalla dieta, in modo tale da poter confezionare un menù il più possibile simile agli altri utenti. Se esiste un prontuario specifico (ad esempio malattia celiaca) la ditta deve prenderne atto e scegliere gli alimenti indicati in esso.

Latte e yogurt di soia

Seitan

Tofu - Latte di riso o mandorle

STAGIONALITÀ DEI PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

FRUTTA	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
albicocche												
angurie												
arance												
cachi												
castagne												
ciliege												
fichi												

fragole												
kiwi												
mandaranci												
mandarini												
mele												
meloni												
pere												
pesche												
susine												
uva												
	gen	feb	mar	apr	mag	giu	lug	ago	set	ott	nov	dic
asparagi												
bietole												
broccoli												
carciofi												
cardi												
carote												
cavolfiori												
cavoli												
cetrioli												
cicorie												
cime di rapa												
cipolline												
fagiolini												
fave												
finocchi												
insalate												
melanzane												
patate												
peperoni												
piselli												
pomodori												
porri												
radicchi												
ravanelli												
rucola												
sedani												
spinaci												
zucche												
zucchine												

