



**SEZIONE I**

**ALLEGATO 8**

**TABELLE MERCEOLOGICHE  
DELLE DERRATE  
ALIMENTARI**

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13624		06/10/2020	Acciughe sotto sale - Engraulis encrasicolus
13627		30/03/2021	Aceto balsamico di Modena
13626		06/10/2020	Aceto bianco di vino
13680		06/10/2020	Aceto di mele
14135		17/01/2022	Acqua minerale frizzante
14134		17/01/2022	Acqua oligominerale naturale
13731		06/10/2020	Acqua tonica cl 33
13976		29/09/2022	Aglio
14029		30/09/2022	Albicocche - produzione integrata
14028		30/09/2022	Albicocche - da agricoltura biologica
13623		06/10/2020	Amido di mais
14030		30/09/2022	Ananas
13732		06/10/2020	Aperol cl 100
14064		30/09/2022	Arachidi pelate e tostate
14095		30/09/2022	Arance - origine italiana - da agricoltura biologica
13733		06/10/2020	Aranciata amara lattina cl 33
13739		06/10/2020	Aranciata dolce lattina cl 33
13734		06/10/2020	Aranciata dolce PET L 1,5
14166		31/05/2022	Asiago D.O.P pressato
2693		20/11/2023	Asparagi surgelati IQF - provenienza UE - produzione integrata
13979		29/09/2022	Asparagi verdi
14108		30/09/2022	Banane - da mercato equo solidale - produzione integrata
14031		30/09/2022	Banane - da mercato equo solidale - da agricoltura biologica
14107		15/03/2023	Barbabietole cotte
2620		20/11/2023	Barrette di Parmigiano Reggiano D.O.P
13930		24/03/2021	Base pizza bianca senza glutine - produzione per celiaci
13983		29/09/2022	Basilico
2695		20/11/2023	Basilico IQF - produzione integrata - prodotto di provenienza UE - surgelato
14206		03/10/2022	Bastoncini di merluzzo surgelati
13982		29/09/2022	Bietole da coste
13985		29/09/2022	Bietole da erbucce erbette - da agricoltura biologica
13984		29/09/2022	Bietole da erbucce erbette
13735		06/10/2020	Birra Beks cl 33
13736		06/10/2020	Birra Moretti cl 33
13737		06/10/2020	Birra Nastro Azzurro cl 33
13673		06/10/2020	Biscotti frollini monoporzione
2854		14/09/2023	Biscotti prima infanzia
14007		15/03/2021	Biscottini frollini monoporzione
13942		09/02/2022	Bresaola punta d'anca
13606		06/10/2020	Brie
13669		06/10/2020	Brioche alla confettura
14001		29/09/2022	Broccoletto
13897		30/03/2021	Broccoli a rosette 4 <sup>a</sup> gamma - produzione integrata
14065		24/03/2021	Broccoli a rosette 4 <sup>a</sup> gamma - da agricoltura biologica
2689		20/11/2023	Broccoli a rosette surgelati IQF - provenienza UE
13839		31/03/2021	Budino al cacao
14132		08/10/2021	Budino al cacao - equo solidale - prodotto biologico
13617		06/10/2020	Budino al gusto di cioccolato UHT - da latte italiano
13618		06/10/2020	Budino al gusto di crem caramel UHT - da latte italiano
13619		06/10/2020	Budino al gusto di vaniglia UHT - da latte italiano
14170		30/09/2022	Burro - da latte italiano
14171		30/09/2022	Burro biologico - prodotto bio italiano
14172		30/09/2022	Burro monoporzione
13660		06/10/2020	Cacao amaro
14039		30/09/2022	Cachi
14167		27/09/2022	Caciotta di latte vaccino italiano bio - Prodotto bio italiano

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13628		06/10/2020	Caffè in grani
13629		06/10/2020	Caffè macinato sottovuoto
13655		06/10/2020	Camomilla in bustine
13738		06/10/2020	Campari bitter cl 10
13740		06/10/2020	Campari bitter cl 100
13741		06/10/2020	Campari soda cl 10
14124		28/02/2022	Cannelloni di magro surgelati IQF
13677		06/10/2020	Capelli d'Angelo - pasta di semola di grano duro
13874		09/12/2020	Caponata di verdure - Fragilità alimentare
14231		15/03/2023	Capponi eviscerati a busto refrigerati
13980		29/09/2022	Carciofi
2691		20/11/2023	Carciofi a spicchi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata
13622		06/10/2020	Carne bovina in scatola
14156		08/03/2022	Carne di bovino adulto 3it per ragù - Carne bovina 3IT
14155		08/03/2022	Carne di bovino adulto 3it per spezzatino - Carne bovina 3IT
14157		08/03/2022	Carne di bovino adulto 3it per arrosto - Carne bovina 3IT
14154		08/03/2022	Carne di bovino adulto 4it per arrosto - Carne bovina italiana 4IT
14153		08/03/2022	Carne di bovino adulto 4it per ragù - Carne bovina italiana 4IT
14152		08/03/2022	Carne di bovino adulto 4it per spezzatino - Carne bovina italiana 4I
13913		10/12/2020	Carne di maiale al rosmarino - Fragilità alimentare
13912		10/12/2020	Carne di maiale alle verdure - Fragilità alimentare
13870		10/12/2020	Carne di manzo alla pizzaiola - Fragilità alimentare
13911		10/12/2020	Carne di manzo alle verdure - Fragilità alimentare
13997		29/09/2022	Carote - Da agricoltura biologica
13996		29/09/2022	Carote - Produzione integrata
13834		30/03/2021	Carote a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
13836		30/03/2021	Carote a disco surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
2705	01	17/11/2023	carote a tronchetto IV gamma - Prodotto biologico
2705		24/11/2023	Carote a tronchetto IV gamma - Prodotto biologico 3 Origine Italiana
2699		20/11/2023	Carote baby IQF - Produzione integrata - di provenienza UE - surgelate
14032		30/09/2022	Castagne comuni
14002		29/09/2022	Cavolfiore
2686		20/11/2023	Cavolfiore a rosette surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata
13889		09/12/2020	Cavolfiori gratinati - Fragilità alimentare
14003		29/09/2022	Cavolo verza
14074		19/10/2022	Ceci essiccati - Prodotti per celiaci
14112		30/09/2022	Ceci essiccati - prodotto per celiaci - Da agricoltura biologica
14094		29/09/2022	Cetrioli - Produzione integrata
13675		06/10/2020	Chiacchere
13742		06/10/2020	Chinotto lattina da cl 33
13668		06/10/2020	Ciambella
13986		29/09/2022	Cicoria bianca lunga - Produzione integrata
13987		29/09/2022	Cicoria catalogna
14033		30/09/2022	Ciliegie - Produzione integrata
13988		29/09/2022	Cime di rapa
13841		31/03/2021	Cioccolato fondente extra
13977		29/09/2022	Cipolle - Da agricoltura biologica
13978		29/09/2022	Cipolle
2685		16/11/2023	Cipolle tritate surg. - Provenienza UE
14097		30/09/2022	Clementine - Da agricoltura biologica
13743		06/10/2020	Coca Cola
13744		06/10/2020	Coca Cola zero cl 33
14034		30/09/2022	Cocomeri - Produzione integrata
13666		06/10/2020	Colomba pasquale
13649		06/10/2020	Confettura extra
13681		06/10/2020	Confettura extra monodose

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
14233		15/03/2023	Conigli interi refrigerati
13641		06/10/2020	Conserva di ananas a fette sciropata
13630		06/10/2020	Conserva di capperi sotto sale
13644		06/10/2020	Conserva di carciofini sott'olio
13631		06/10/2020	Conserva di ceci
13632		06/10/2020	Conserva di cetriolini sott'aceto
13633		06/10/2020	Conserva di champignons (Agaricus bisporus) sott'olio
13643		06/10/2020	Conserva di crauti
13634		06/10/2020	Conserva di Fagioli var. borlotti
13635		06/10/2020	Conserva di Fagioli var. cannelli
13636		06/10/2020	Conserva di Fagioli var. spagna
13638		06/10/2020	Conserva di giardiniera sott'aceto
13637		06/10/2020	Conserva di macedonia sciropata
13703		06/10/2020	Conserva di mais
13646		05/04/2022	Conserva di olive nere a rondelle
13648		19/09/2022	Conserva di olive nere snocciolate
13645		06/10/2020	Conserva di olive verdi a rondelle
13647		19/09/2022	Conserva di olive verdi snocciolate
13639		06/10/2020	Conserva di pere sciropate
13640		06/10/2020	Conserva di pesche sciropate
13642		06/10/2020	Conserva di piselli medio - fini
13708		06/10/2020	Conserva di pomodori secchi sott'olio
13944		09/02/2022	Coppa di suino stagionata
13706		06/10/2020	Corn flakes
14234		15/03/2023	Cosce di pollo refrigerate - Origine italiana - Prodotto biologico
14243		15/03/2023	Cosce di pollo surgelate IQF - Origine italiana
14160		08/03/2022	Coscia disossata congelata di agnello
13595		06/10/2020	Cotechino di puro suino precotto
13682		06/10/2020	Crackers monoporzione di riso, non salati in superficie
13674		06/10/2020	Crackers monoporzione non salati in superficie
13886		09/12/2020	Crema di ceci al rosmarino - Fragilità alimentare
2716		14/09/2023	Crema di mais e tapioca istantanea
13888		09/12/2020	Crema di piselli - Fragilità alimentare
13881		09/12/2020	Crema di riso con verdure - Fragilità alimentare
2717		14/09/2023	Crema di riso istantanea
2718		14/09/2023	Crema di semolino di grano istantanea
13883		09/12/2020	Crema di zucchine, porri e patate - Fragilità alimentare
2719		14/09/2023	Crema multicereali istantanea
13659		06/10/2020	Crema spalmabile monodose alle nocciole e cacao
13720		06/10/2020	Crescenza da 1 kg
14141		31/05/2022	Crescenza di latte vaccino monoporzione - Prodotto biologico
13510		19/02/2020	Crescenza di latte vaccino monoporzione
13686		28/02/2022	Crespelle gusti vari surgelate IQF
14128		28/02/2022	Crespelle ricotta e verdura surgelate IQF
13745		06/10/2020	Crodino cl 10
13670		06/10/2020	Crostatina all'albicocca
13728		01/02/2021	Crostini con la farina integrale biologica
2613		15/11/2023	Curcumā
2612		15/11/2023	Curry
14057		30/09/2022	Datteri
13589		22/03/2021	Dessert a base di riso UHT - gusto cacao - Prodotto biologico
13588		22/03/2021	Dessert a base di riso UHT - gusto vaniglia - Prodotto biologico
13843		30/03/2021	Dolce da forno non farcito
14072		24/03/2021	Dolce natalizio con gocce di cioccolato - Prodotti per celiaci
14071		24/03/2021	Dolce natalizio con uvetta - Prodotti per celiaci
13591		22/03/2021	Dolce natalizio con uvetta senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13592		22/03/2021	Dolce natalizio senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici
13916		22/03/2021	Dolce natalizio vegetale con uvetta
13593		22/03/2021	Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici
13650		06/10/2020	Dolcificante artificiale
13607		06/10/2020	Emmenthal di provenienza UE
13837		30/03/2021	Erbette surgelate a cubetti - Provenienza UE - Prodotto biologico
2616		15/11/2023	Estratto di carne
14109		30/09/2022	Fagioli borlotti essiccati - Da agricoltura biologica
14004		19/10/2022	Fagioli borlotti essiccati
14021		19/10/2022	Fagioli cannellini essiccati
14111		30/09/2022	Fagioli cannellini secchi - Da agricoltura biologica
13830		30/03/2021	Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
2682		20/11/2023	Fagiolini finissimi IQF - Provenienza UE - Surgelato
14232		15/03/2023	Faraona a busto eviscerata refrigerata
13594		06/10/2020	Farina di grano tenero tipo "00"
13456		28/02/2020	Farina di granoturco precotta - Da agricoltura biologica
13690		06/10/2020	Farina di riso
2634		22/11/2023	Farro perlato biologico - Origine italiana
14151		08/03/2022	Fegato di vitello congelato
14096		09/02/2022	Fesa di tacchino arrosto - Prodotto biologico
14226		15/03/2023	Fesa di tacchino surgelate a fette IQF - Origine italiana
14227		15/03/2023	Fesa rasata surgelata di tacchina - Origine italiana
14230		15/03/2023	Fesa refrigerata di tacchina - Origine italiana
13671		06/10/2020	Fette biscottate monoporzioni
14078		10/02/2022	Fette di lonza di suino surgelate IQF
13701		06/10/2020	Fettuccine di Totano gigante del pacifico IQF
14035		30/09/2022	Fichi
14058		30/09/2022	Fichi secchi
13698		19/09/2022	Filetti di Cernia surgelati
13700		30/03/2021	Filetti di Trota eviscerata surgelati IQF
13699		06/10/2020	Filetti di Trota salmonata eviscerata surgelato IQF
2600		20/11/2023	Filetto di merluzzo s/pelle sgrammato - congelato/surgelato
2602		20/11/2023	Filetto di Platessa senza pelle IQF - Pleuronectes spp - Surgelato
14012		29/09/2022	Finocchi - Da agricoltura biologica
14011		29/09/2022	Finocchi - Produzione integrata
2690		21/11/2023	Finocchi a quarti surg. IQF - Provenienza UE - Produzione integrata
13525		28/02/2020	Fiocchi/Granuli di soia - Da agricoltura biologica
2788		25/10/2023	Fiori/cuori di filetto di nasello
13864		10/12/2020	Flan (sfornato) di pollo, patate e zucchine - Fragilità alimentare
13863		04/12/2020	Flan (sfornato) di spinaci - Fragilità alimentare
13885		09/12/2020	Flan (sfornato) di zucchine - Fragilità alimentare
13573		30/03/2021	Flan al pollo - Fragilità alimentare
13569		30/03/2021	Flan di carciofi - Fragilità alimentare
13571		30/03/2021	Flan di formaggio - Fragilità alimentare
13568		30/03/2021	Flan di peperoni rossi - Fragilità alimentare
13570		30/03/2021	Flan di pomodoro e basilico - Fragilità alimentare
13574		30/03/2021	Flan di tonno - Fragilità alimentare
13727		01/02/2021	Focaccia
14169		27/09/2022	Formaggino fuso senza polifosfati
14140		01/06/2022	Formaggio bio primo sale - di latte vaccino - Prodotto biologico
13679		06/10/2020	Formaggio fresco spalmabile
14036		30/09/2022	Fragole
13548		30/03/2021	Frullato di frutta - Prodotto biologico
14013		29/09/2022	Funghi di coltivazione non tagliati - Produzione integrata - Prataioli
14014		29/09/2022	Funghi porcini secchi extra
14235		15/03/2023	Fusi di pollo refrigerati - Origine italiana

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13402		30/03/2021	Fusilli di lenticchie rosse - Prodotto biologico
14251		03/10/2022	Galette di riso
13697		06/10/2020	Gamberetti cotti sgusciati surgelati IQF
13621		19/09/2022	Gelatina alimentare in fogli
13838		29/06/2021	Gelato coppa panna - cacao
13842		30/09/2021	Gelato vegetale al gusto vaniglia
14130		28/02/2022	Gnocchetti di patate con spinaci senza glutine - Prodotti per celiaci
14121		28/02/2022	Gnocchi alla romana surgelati
14123		28/02/2022	Gnocchi surgelati
13608		06/10/2020	Gorgonzola dolce D.O.P
13711		30/03/2021	Grissini gusti vari
13746		06/10/2020	Gutturnio
14143		08/03/2022	Hamburger surgelato IQF di carne bovina
13989		29/09/2022	Indivia scarola
2703	03	21/11/2023	Insalata misticanza IV gamma bio - Origine italiana
2703		21/11/2023	Insalata misticanza IV gamma - Lotta integrata 3 Origine italiana
2640		22/11/2023	Insalata rossa - Produzione integrata - IV gamma 3 origine italiana
2706		22/11/2023	Insalata rossa IV gamma - Prodotto biologico 3 origine italiana
2704		22/11/2023	Insalata verde tipo lattuga IV gamma - Lotta integrata origine italiana
2704	03	22/11/2023	Insalata verde tipo lattuga IV gamma bio - Prodotto biologico 3 origine Ital
13609		19/09/2022	Italico
13529		30/03/2021	Ketchup
14037		30/09/2022	Kiwi - Produzione integrata
14038		30/09/2022	Lamponi
2603		21/11/2023	Latte intero UHT Biologico 3 da allevamenti italiani
2617		21/11/2023	Latte vaccino p/scremat UHT - Da allevamenti italiani
13990		29/09/2022	Lattuga cappuccio - Produzione integrata
14098		29/09/2022	Lattuga iceberg - Da agricoltura biologica
13991		29/09/2022	Lattuga iceberg
13992		29/09/2022	Lattuga romane
13993		29/09/2022	Lattughe Vari cultivar - Da agricoltura biologica
14099		30/09/2022	Lenticchie essiccate
14110		13/10/2022	Lenticchie rosse essiccate decorticate
13656		06/10/2020	Lievito vanigliato per dolci
14101		30/09/2022	Limoni - Da agricoltura biologica
14100		30/09/2022	Limoni
14253		04/10/2022	Lingua di bovino salmistrata
14090		10/02/2022	Lonza di suino disossata refrigerata - Etichettatura facoltativa
14091		10/02/2022	Lonza di suino disossata surgelata
14077		10/02/2022	Lonza refrigerata disossata di suino
13875		09/12/2020	Macedonia di verdure - Fragilità alimentare
13678		06/10/2020	Maionese
14102		30/09/2022	Mandarini - Produzione integrata
14060		30/09/2022	Mandorle secche sgusciate e pelate
14103		30/09/2022	Mapo
13719		30/03/2021	Marsala DOP
13614		30/03/2021	Mascarpone
14006		29/09/2022	Melanzane - Produzione integrata
2697		21/11/2023	Melanzane a cubetti Surgelato IQF - Produzione integrata 3 provenienza UE
14041		30/09/2022	Mele - Produzione integrata
14040		30/09/2022	Mele - Da agricoltura biologica
14046		30/09/2022	Mele - origine italiana - Da agricoltura biologica
14048		30/09/2022	Mele DOP - Da agricoltura biologica
14047		30/09/2022	Mele IGP - Da agricoltura biologica
13215		12/10/2017	Mele surgelate
14042		30/09/2022	Meloni

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
14043		30/09/2022	Meloni gialli
13869		09/12/2020	Merluzzo alla Livornese - Fragilità alimentare
13868		10/12/2020	Merluzzo con verdure - Fragilità alimentare
13658		07/10/2020	Miele di fiori monoporzione
13861		30/03/2021	Minestrone (nove ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
13833		30/03/2021	Minestrone (undici ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
14044		30/09/2022	Mirtillo nero
2692		21/11/2023	Misto verdure surgelato IQF - Produzione integrata - provenienza UE
14245		15/03/2023	Misto d'uovo pastorizzato refrigerato - Prodotto biologico - Origine italiana
14115		30/09/2022	Miyagawa
14045		30/09/2022	More
13596		06/10/2020	Mortadella affettata
14093		09/02/2022	Mortadella Bologna I.G.P
13575		30/03/2021	Mousse al carne di tacchino - Fragilità alimentare
13576		30/03/2021	Mousse al lombo di suino - Fragilità alimentare
13566		30/03/2021	Mousse al nasello - Fragilità alimentare
13567		30/03/2021	Mousse al salmone - Fragilità alimentare
13865		10/12/2020	Mousse di carote - Fragilità alimentare
13910		10/12/2020	Mousse di fagiolini e patate - Fragilità alimentare
13871		09/12/2020	Mousse di piselli - Fragilità alimentare
13891		09/12/2020	Mousse di prosciutto - Fragilità alimentare
13876		09/12/2020	Mousse erbette e patate - Fragilità alimentare
14139		02/09/2022	Mozzarella biologica bocconcini g 30 - Prodotto bio italiano
14174		02/09/2022	Mozzarella g 100
14175		02/09/2022	Mozzarella per pizza - Da latte italiano
13287		30/03/2021	Nettare di mela vitaminizzato
2710		21/11/2023	Nettari di albicocca bio - Prodotto biologico
2711		21/11/2023	Nettari di pera bio - Prodotto biologico
2709		21/11/2023	Nettari di pesca bio - Prodotto biologico
2611		15/11/2023	Noce moscata in polvere
14061		30/09/2022	Noci secche sgusciate
13925		17/09/2021	Olio di semi di girasole
2623	03	29/01/2024	Olio EVO origine Greca - Prodotto biologico
2624	01	29/01/2024	Olio EVO bio (Italia) - Prodotto biologico
13276		19/10/2018	Omogeneizzato con carne di agnello
13282		19/10/2018	Omogeneizzato con carne di manzo
13283		19/10/2018	Omogeneizzato con carne di pollo
13285		19/10/2018	Omogeneizzato con carne di tacchino
13284		19/10/2018	Omogeneizzato con carne di vitello
13277		19/10/2018	Omogeneizzato di banana
13216		19/10/2018	Omogeneizzato di formaggino fuso
13278		19/10/2018	Omogeneizzato di mela
13279		19/10/2018	Omogeneizzato di pera
13274		19/10/2018	Omogeneizzato di pesce (salmone o trota)
13280		19/10/2018	Omogeneizzato di prugna
13275		19/10/2018	Omogeneizzato di legumi/verdure
13662		30/03/2021	Origano in foglie
2633		21/11/2023	Orzo perlato bio - Origine italiana
13657		06/10/2020	Orzo solubile
14158		08/03/2022	Ossobuco posteriore di vitello
13661		07/10/2020	Ovetto di cioccolato
2997	00	04/03/2024	Pan de mej
13672		06/10/2020	Pancarrè
13943		09/02/2022	Pancetta coppata
13597		06/10/2020	Pancetta scotennata arrotolata
13946		09/02/2022	Pancetta tesa

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13598		06/10/2020	Pancetta tesa affumicata
13684		06/10/2020	Pandoro
13906		27/11/2020	Pane ai cereali
13586		22/03/2021	Pane all'uvetta senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici
13723		01/02/2021	Pane di tipo 0
13722		01/02/2021	Pane di tipo 0 con farina biologica
13726		01/02/2021	Pane di tipo integrale
13725		01/02/2021	Pane di tipo integrale - con farina integrale biologica
13724		01/02/2021	Pane grattugiato
14073		24/03/2021	Pane senza glutine surgelato - Prodotti per celiaci
14165		03/12/2021	Panettoncini
13683		06/10/2020	Panettoni
13616		06/10/2020	Panna da cucina UHT
13615		07/10/2020	Panna pastorizzata per la pasticceria
2606		21/11/2023	Paprica (Paprika)
2621		21/11/2023	Parmigiano Reggiano D.O.P - biologico 24 mesi
2621	02	21/11/2023	Parmigiano Reggiano D.O.P 3 - biologico 12 mesi
13887		09/12/2020	Passata di fagioli - Fragilità alimentare
13921		02/11/2021	Pasta a base di mais senza glutine - Prodotti per celiaci
2643	01	14/03/2024	Pasta a base di mais bio
14161		28/02/2022	Pasta ad uovo precotta e surgelata IQF per lasagne
13880		09/12/2020	Pasta al pomodoro - Fragilità alimentare
13879		09/12/2020	Pasta all'Amatriciana - Fragilità alimentare
13892		09/12/2020	Pasta alla norma - Fragilità alimentare
13625		06/10/2020	Pasta d'acciughe
13971		02/11/2021	Pasta di farro - Prodotto biologico
13919		02/11/2021	Pasta di semola di grano duro - Prodotto biologico
2867	01	20/03/2024	Pasta di semola di grano duro - Prodotto biologico s/allergeni
13920		02/11/2021	Pasta di semola integrale di grano duro - Prodotto biologico
13866		09/12/2020	Pasta ricotta e pesto - Fragilità alimentare
14126		28/02/2022	Pasta sfoglia stesa surgelata
13878		09/12/2020	Pasta speck e zafferano - Fragilità alimentare
2850		21/11/2023	Pastine prima infanzia
14010		29/09/2022	Patate - Produzione integrata
14009		29/09/2022	Patate - Da agricoltura biologica
14088		06/10/2021	Patate 5 <sup>A</sup> gamma a cubetti cotte al vapore
2684		21/11/2023	Patate a spicchi senza buccia surgelate IQF - Provenienza UE - produzione integrata
13718		19/09/2022	Patatine in bustine
13613		06/10/2020	Pecorino romano D.O.P
2608		21/11/2023	Pepe bianco macinato
2610		15/11/2023	Pepe nero macinato
13663		30/03/2021	Pepe nero macinato
13872		09/12/2020	Peperonata - Fragilità alimentare
2609		15/11/2023	Peperoncino frantumato
2607		15/11/2023	Peperoncino in polvere
2696		16/11/2023	Peperoni a falde surgelati IQF - Produzione integrata - Provenienza UE
14015		29/09/2022	Peperoni dolci - Produzione integrata
14050		30/09/2022	Pere DOP - Da agricoltura biologica
14049		30/09/2022	Pere IGP - Da agricoltura biologica
14052		30/09/2022	Pesche - Da agricoltura biologica
14051		30/09/2022	Pesche - Produzione integrata
12950		20/10/2016	Pesto surgelato
14238		15/03/2023	Petti di pollo a fette surgelate IQF - Origine italiana - Prodotto biologico
14236		15/03/2023	Petti di pollo refrigerati - Origine italiana - Prodotto biologico
14062		30/09/2022	Pinoli secchi sgusciati
13747		06/10/2020	Pinot nero



## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13832		30/03/2021	Piselli fini surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
13974		15/03/2022	Pizza bianca precotta/parzialmente cotta e surgelata
13975		15/03/2022	Pizza surgelata pomodoro e mozzarella
14242		15/03/2023	Polli a busto eviscerati refrigerati
14239		15/03/2023	Polli a busto eviscerati surgelati
13893		09/12/2020	Pollo alle verdure - Fragilità alimentare
13907		09/12/2020	Pollo con patate e zucchine - Fragilità alimentare
2646		17/11/2023	Polpa di mela
2647		21/11/2023	Polpa di mela biologica - Da agricoltura biologica - origine italiana
2649		21/11/2023	Polpa di mela /albicocca - Da agricoltura biologica 3 origine Italia
2650		17/11/2023	Polpa di mela / banana
2651		17/11/2023	Polpa di mela / pesca
2652		17/11/2023	Polpa di mela / prugna
2648		21/11/2023	Polpa di mela /albicocca
2654		21/11/2023	Polpa di mela /pesca - da agricoltura biologica - origine Italia
2653		17/11/2023	Polpa di pera
2656		17/11/2023	Polpa di pera bio - Da agricoltura biologica
13927		17/09/2021	Polpa fine di pomodoro italiano - Prodotto biologico
14020		29/09/2022	Pomodori a grappolo - Produzione integrata
14016		29/09/2022	Pomodori ciliegia - Cherry
14018		29/09/2022	Pomodori da insalata - Da agricoltura biologica
14017		29/09/2022	Pomodori da insalata - Produzione integrata
14104		30/09/2022	Pompelmo
13599		06/10/2020	Porchetta di puro suino
13981		29/09/2022	Porri
2625		22/11/2023	Porro a cubi surgelato - Produzione integrata 3 provenienza UE
2672		22/11/2023	Porro a disco IV gamma - Produzione integrata- provenienza UE
2672	03	22/11/2023	Porro a disco IV gamma - Da agricoltura biologica 3 provenienza UE
2614		22/11/2023	Preparato per brodo vegetale granulare - Privo di glutammato
13705		30/03/2021	Preparato per budino gusto cacao
13704		30/03/2021	Preparato per budino gusto vaniglia
13651		06/10/2020	Preparato per purea a fiocchi di patate
13652		06/10/2020	Preparato solubile per tè
14225		15/03/2023	Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, funghi e formaggio
14224		15/03/2023	Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, spinaci e ricotta
14254		12/10/2022	Preparazione di pesce surgelato
13293		30/03/2021	Preparazione surgelata a base di verdure - Prodotto biologico
14000		29/09/2022	Prezzemolo
2694		21/11/2023	Prezzemolo tagliato pronto all'uso surgelato IQF - Produzione integrata - provenienza UE
13587		22/03/2021	Prodotto da forno prima colazione senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici
13590		22/03/2021	Prodotto da forno senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici
13583		22/03/2021	Prodotto dolce da forno senza glutine e latte - Prodotti per celiaci
13824		22/03/2021	Prodotto dolce da forno senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici
13600		06/10/2020	Prosciutto cotto con cotenna
14118		09/02/2022	Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna - Prodotto biologico
13938		09/02/2022	Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna
13939		09/02/2022	Prosciutto crudo di Parma DOP disossato
13610		19/09/2022	Provola
14053		30/09/2022	Prugne (Susine) - Produzione integrata
14063		30/09/2022	Prugne secche denocciolate
14089		10/02/2022	Puntine di suino fresco
13565		30/03/2021	Purè di broccoli - Fragilità alimentare
13562		30/03/2021	Purè di carote - Fragilità alimentare
13563		30/03/2021	Purè di cavolfiore - Fragilità alimentare
13561		30/03/2021	Purè di fagiolini - Fragilità alimentare
13884		09/12/2020	Purè di patate - Fragilità alimentare

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
13560		30/03/2021	Purè di piselli - Fragilità alimentare
13559		30/03/2021	Purè di spinaci - Fragilità alimentare
13564		30/03/2021	Purè di verdure - Fragilità alimentare
13558		30/03/2021	Purè di zucca - Fragilità alimentare
13557		30/03/2021	Purè di zucchine e ceci - Fragilità alimentare
13294		30/03/2021	Purea di mela da bere in confezione "squeezable" con tappo richiudibile
14240		15/03/2023	Quaglie a busto refrigerate
13611		06/10/2020	Quartirolo lombardo D.O.P
13994		29/09/2022	Radichio variegato Chioggia
13998		29/09/2022	Rapa comune
13999		29/09/2022	Ravanelli
14122		28/02/2022	Ravioli di magro surgelati
13214		30/03/2021	Ravioli di magro verdi surgelati - Prodotti per celiaci
13685		30/03/2021	Ravioli gusti vari surgelati IQF
14129		28/02/2022	Ravioli surgelati di ricotta e spinaci senza glutine - Prodotti per celiaci
14105		30/09/2022	Ribes
14178		03/10/2022	Ricotta fresca di latte di pecora - Da latte italiano
2826		21/11/2023	Ricotta fresca di siero e latte vaccino - Da latte italiano 1,5 Kg
2828		21/11/2023	Ricotta fresca di siero e latte vaccino bio - Da latte italiano 3 250 g.
14127		17/01/2022	Riso parboiled
13890		09/12/2020	Risotto ai funghi - Fragilità alimentare
13877		09/12/2020	Risotto al gorgonzola - Fragilità alimentare
13867		10/12/2020	Risotto alla milanese - Fragilità alimentare
14106		29/09/2022	Rosmarino
13995		29/09/2022	Rucola coltivata
13748		06/10/2020	S. Pellegrino Bitter rosso cl 10
13601		06/10/2020	Salame campagnolo
13940		09/02/2022	Salame tipo Milano puro suino
13602		06/10/2020	Salamelle g 100 puro suino
12627		04/04/2016	Sale (cloruro di sodio) per disgelo
2857	01	14/03/2024	Sale fino iodato/iodurato
13973		11/11/2021	Sale grosso iodato/iodurato
13709		19/09/2022	Salsa cocktail
13603		06/10/2020	Salsiccia groppino di puro suino
14022		29/09/2022	Salvia
13749		06/10/2020	Schweppes lattina cl 33
13750		06/10/2020	Sciroppo Amarena
13751		06/10/2020	Sciroppo di menta cl 75
13752		06/10/2020	Sciroppo di orzata cl 75
13753		06/10/2020	Sciroppo Tamarindo cl 75
14023		29/09/2022	Scorza amara
14024		29/09/2022	Sedani verdi da aroma - Produzione integrata
2687		21/11/2023	Sedano a cubetti surgelato IQF - Provenienza UE - Produzione integrata -Provenienza UE
13676		06/10/2020	Semolato di grano duro per cous - cous
2615		24/11/2023	Senape
13528		19/09/2022	Senape
13692		06/10/2021	Seppie pulite surgelate IQF
14237		15/03/2023	Sovracosce cubettate di pollo refrigerato - Origine italiana - Prodotto biologico
14241		15/03/2023	Sovracosce di pollo refrigerato - Origine italiana
14244		15/03/2023	Sovracosce di pollo surgelate IQF - Origine italiana
14228		15/03/2023	Sovracosce di tacchino cubettate - refrigerato - Origine italiana
14079		10/02/2022	Spalla di suino disossata refrigerata
14145		08/03/2022	Spalla di vitello senza osso fresca
14148		08/03/2022	Spalla di vitellone senza osso
14159		08/03/2022	Spalla disossata congelata di agnello
13945		09/02/2022	Speck

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



numero	ed	data	prodotto
2683		21/11/2023	Spinaci a cubetti surg - Provenienza UE - produzione integrata
13835		30/03/2021	Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE - Prodotto biologico
13754		06/10/2020	Spumante moscato dolce
13755		06/10/2020	Spumante prosecco DOC
13756		06/10/2020	Spumante Rosé
13757		06/10/2020	Spumante superiore
13667		06/10/2020	Strudel di mele surgelato
2661		24/11/2023	Succo Ace UHT - Convenzionale
2663		21/11/2023	Succo d'ananas UHT - Convenzionale
2662		21/11/2023	Succo d'arancia UHT - Convenzionale
13715		06/10/2020	Succo di ACE UHT 200 ml
13713		06/10/2020	Succo di limone - Da agricoltura biologica
13714		30/03/2021	Succo di pera UHT 200 ml
13716		30/03/2021	Succo di pesca UHT 200 ml
13546		30/03/2021	Succo di pompelmo UHT
2660		21/11/2023	Succo tropicale UHT - Convenzionale
13908		10/12/2020	Tacchino agli agrumi - Fragilità alimentare
2688		21/11/2023	Taccole surgelate IQF - Origine italiana Produzione Integrata
14144		08/03/2022	Tagli di vitello - coscia
13612		06/10/2020	Taleggio D.O.P
13712		30/03/2021	Tarallini gusti vari
13710		30/03/2021	Tartellette brisé
13654		06/10/2020	Tè deteinato in bustine
13653		06/10/2020	Tè in bustine
13234		08/10/2019	Tonno al naturale monoporzione
13236		08/10/2019	Tonno all'olio d'oliva
13235		08/10/2019	Tonno all'olio d'oliva monoporzione
13664		06/10/2020	Torta di ricotta
13665		06/10/2020	Torta Zurigo
14125		28/02/2022	Tortellini di carne surgelati
13811		24/03/2021	Tortino di agrumi
13702		30/03/2021	Tranci di Dentice surgelati IQF
13696		30/03/2021	Tranci di Palombo surgelati IQF
13695		06/10/2020	Tranci di Pesce spada surgelati IQF
13693		30/03/2021	Tranci di Salmone surgelati IQF
14146		08/03/2022	Trippa bianca di bovino adulto precotta congelata
2702		21/11/2023	Tris di insalata 4 <sup>A</sup> gamma - origine italiana - Produzione integrata
2702	02	21/11/2023	Tris di insalata 4 <sup>A</sup> gamma - origine italiana - Da agricoltura biologica
14054		30/09/2022	Uva da tavola - Produzione integrata
14149		30/09/2022	Uva da tavola bio - Da agricoltura biologica
14056		30/09/2022	Uva da tavola DOP - Da agricoltura biologica
14055		30/09/2022	Uva da tavola IGP - Da agricoltura biologica
14059		30/09/2022	Uvette sultanine
13882		09/12/2020	Vellutata di patate - Fragilità alimentare
13689		06/10/2020	Vino bianco da cucina
13687		06/10/2020	Vino bianco da tavola ml 250
13688		06/10/2020	Vino rosso da tavola ml 250
12306		27/01/2015	Vino spumante amabile
13691		06/10/2020	Vongole del pacifico sgusciate e surgelate - Paphia undulata
13604		06/10/2020	Wurstel puro suino
2590		24/11/2023	Yogurt alla frutta gusti vari - prodotto con latte italiano - prodotto biologico
2592		24/11/2023	Yogurt naturale intero - prodotto con latte italiano - prodotto biologico
2605		15/11/2023	Zafferano
13605		08/04/2022	Zampone di puro suino precotto
14025		29/09/2022	Zucca
2698		22/11/2023	Zucca a cubetti Surgelata IQF - Produzione Integrata - origine Italiana

## ELENCO SCHEDE TECNICHE



<b>numero</b>	<b>ed</b>	<b>data</b>	<b>prodotto</b>
2628		22/11/2023	Zucca IV gamma - Origine italiana - produzione integrata
2855	01	29/09/2023	Zucca a cubetti IV gamma - Prodotto biologico
13620		06/10/2020	Zucchero bianco
13707		07/10/2020	Zucchero di canna
2714		22/11/2023	Zucchine a cubetti IV gamma bio - Da agricoltura biologica - origine italiana
14027		29/09/2022	Zucchine - Produzione integrata
14026		29/09/2022	Zucchine - Da agricoltura biologica
2632		22/11/2023	Zucchine a cubetti IV gamma - produzione integrata - origine italiana
13831		30/03/2021	Zucchine a disco surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico
2700	01	21/03/2024	Zucchine grigliate IQF- Produzione integrata



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13624

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Acciughe sotto sale - - Engraulis encrasicolus

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalle acciughe decapitate, eviscerate e messe sotto sale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acciughe, sale.

**Confezionamento:** In latta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Confezioni ammaccate	Aassenti
Confezioni bombate	Assenti
Confezioni arrugginite	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Rosato
Aroma	Pieno, di prodotto maturo

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
------------------------	---------	---------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Istamina (mg/100g)	<100



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13627

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Aceto balsamico di Modena

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.  
La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** in confezioni da ml 250 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Maturazione min. (in mesi)	2

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Bruno scuro
Odore	Aromatico, gradevole, caratteristico
Sapore	Dolce acido

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13626

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Aceto bianco di vino

**Descrizione:** Il prodotto deve provenire esclusivamente da vini bianchi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** in confezioni da ml 500 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallastro (giallo paglierino) - limpido
Odore	Etereo gradevole
Sapore	Acido speciale
Retrogusto	Etereo spiacevole assente

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13680

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Aceto di mele

**Descrizione:** Il prodotto deve provenire esclusivamente dalle mele. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** in confezioni da ml 500 a ml 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallastro (giallo paglierino) - limpido
Odore	Etereo gradevole
Sapore	Acido speciale
Retrogusto	Etereo spiacevole assente

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 14135

Data Emissione: 17/01/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Acqua minerale frizzante

**Descrizione:** L'acqua minerale naturale con l'aggiunta di anidride carbonica o naturalmente gassata e/o effervescente naturale deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Per il formato da 750 ml la bottiglia deve essere in vetro;

Per il formato da 500 ml la bottiglia deve essere prodotta utilizzando PET 100% riciclabile e almeno il 10% di plastica riciclata.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Sapore	Assente
Limpidezza	Totale
Corpi estranei	Assenti

### Parametri microbiologici

Conteggio delle colonie (Circ. Min.della Sanità n. 17 del 13.09.91)	Ufc/ml	<1.000
Pseudomonas aeruginosa	Ufc/ml	assente
Escherichia coli	in 250ml	assente
Coliformi	in 250ml	assenti
Streptococchi fecali	in 250ml	assenti
Spore di Clostridi solfitoreduttori	in 50ml	assenti
Staphylococcus aureus	in 250ml	assente

### Parametri chimici

Limiti di Decr. L.vo 2.2.01 n. 31 e s.m.i.
Contenuto di sali Decr. L.vo 8.10/11 n.176 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14134

Data Emissione: 17/01/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Acqua oligominerale naturale

**Descrizione:** L'acqua naturale oligominerale e/o leggermente mineralizzata di fonte deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Per il formato da 750 ml la bottiglia deve essere in vetro;

Per i formati da 500 ml e 1500 ml la bottiglia deve essere prodotta utilizzando PET 100% riciclabile e almeno il 10% di plastica riciclata.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Sapore	Assente
Limpidezza	Totale
Corpi estranei	Assenti

### Parametri microbiologici

Corteggio delle colonie secondo Circ. Ufc/ml Min.della Sanità n. 17 del 13.09.91		10.000 ufc/ml per acque naturali
Pseudomonas aeruginosa	in 250ml	assente
Escherichia coli	in 250ml	assenti
Coliformi	in 250 m	assenti
Streptococchi fecali	in 250 m	assenti
Spore di Clostridi solfitoreduttori	in 50 ml	assenti
Staphylococcus aureus	in 250 m	assente

### Parametri chimici

Limiti di Decr. L.vo 2.2.01 n. 31 e s.m.i.
Contenuto di sali Decr. L.vo 8.10/11 n.176 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

**Numero:** 13731  
RSA, Servizi Extra

**Data Emissione:** 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Acqua tonica cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Ingredienti:** Acqua addizionata ad anidride carbonica, zucchero e aromi naturali, tra cui il chinino.

**Confezionamento:** Lattine da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	amaro

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13976

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Aglio

**Descrizione:** Il prodotto, ortaggio da bulbo, deve essere, intero, sano, pulito, consistente, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature ed avere i bulbi serrati. Per gli agli sciolti o in mazzi, la differenza in diametro tra il bulbo più piccolo e il più grosso, non può superare :

- 1) 15 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro inf. a 40 mm ;
- 2) 20 mm quando il bulbo più piccolo ha un diametro uguale o superiore a 40 mm.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** In mazzi, in trecce (min. 6 bulbi), alla rinfusa in ct. e/o cassette. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Diametro min. (mm)	30
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1831/2003 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14029

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Albicocche - Produzione integrata

**Descrizione:** Le albicocche, frutto con nocciolo, devono essere sane, pulite, esenti da parassiti e calibrate. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** In cestini da kg 1 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti di buccia - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	85
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	80
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	75
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	60
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	55
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	50
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Umidità esterna anomala	Assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14028

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi

**Denominazione prodotto:** Albicocche - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Le albicocche, frutto con nocciolo, devono essere sane, pulite, esenti da parassiti e calibrate. Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** In cestini da kg 1 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti di buccia - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	85
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	80
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	75
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	60
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	55
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	50
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min	10
Umidità estrema anomala	Assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13623

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Amido di mais

**Descrizione:** Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del mais e denominato anche maizena, deve presentarsi sotto forma di polvere bianca finissima, quasi impalpabile, insolubile in acqua fredda. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Amido di mais (maizena)

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14030

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Ananas

**Descrizione:** L'ananas, frutto fresco tropicale, deve essere integra, sufficientemente sviluppata, sana, pulita, esente da parassiti, assenza di marciume del frutto, della polpa e delle foglie, esente da qualsiasi trattamento superficiale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Cartoni o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Calibri a richiesta	

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13732  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Aperol cl 100

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, nè con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14064  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

**Denominazione prodotto:** Arachidi pelate e tostate

**Descrizione:** Le arachidi devono essere intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive di danni da parassiti, pelate e tostate. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 80%

### Caratteristiche merceologiche

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14095

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Arance - origine italiana - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione; i frutti devono essere intere, sane, prive di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di parassiti e da loro attacchi, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privi di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione verde chiara sono ammessi a condizione che tale colorazione non superi un quinto della superficie totale del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

Arance varietà: Navel Late, Navelina, Tarocco, Moro, Valencia, Sanguinello, Salustiana, Navelate, Washington Navel, Newhall, Ovale, Thompson, Brasiliano,

**Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Monostrato - Doppio strato impaccato, o altro a specifica richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** -

### Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Peso medio frutto della fornitura (g)	180
Peso minimo di singolo frutto (g)	160
Peso massimo di singolo frutto (g)	190
Contenuto minimo in succo (%)	33
Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13733  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Aranciata amara lattina cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Ingredienti:** Acqua, succo di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, anidride carbonica, acidificanti, aromi naturali, estratto di corteccia di china.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13739  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Aranciata dolce lattina cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Ingredienti:** Acqua, succo di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, anidride carbonica, acidificanti, aromi naturali.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13734  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Aranciata dolce PET L 1,5

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Ingredienti:** Acqua, succo di arancia, zucchero, sciroppo di glucosio/fruttosio, anidride carbonica, acidificanti, aromi naturali.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

**Numero:** 14166

**Data Emissione:** 31/05/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Asiago D.O.P. pressato

**Descrizione:** Il prodotto oggetto della fornitura deve essere ricavato da formaggio Asiago D.O.P. pressato, con pasta colore bianco o leggermente paglierino, con occhiatura marcata ed irregolare, con crosta sottile ed elastica; la forma intera deve essere cilindrica con scalzo convesso, di altezza cm 11 - 15, di diametro cm 30 - 36, di peso kg 11 - 15. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino pastorizzato, fermenti lattici, caglio, sale.

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere tagliato in spicchi e confezionato sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti	
Stagionatura max. (g)	40	
Stagionatura min. (g)	30	
Peso (kg)	4 (+/- 5%)	

**Caratteristiche sensoriali**

Colore	Bianco o leggermente paglierino
Odore	Gradevole, delicato
Occhiatura	marcata, stracciata, irregolare
Sapore	delicato, gradevole

**Parametri microbiologici**

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

**Parametri chimici**

Sale (NaCl) sul totale (%)	1,7 (±0,1)
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: **2693**

Data Emissione: **20/11/2023**

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: **Asparagi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione Integrata**

I prodotti devono essere interi, sani e puliti, prodotti secondo le buone pratiche di lavoro e surgelati in Descrizione: IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione Integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione Integrata".

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna **70%**

### Caratteristiche merceologiche

Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Corpi estranei	assenti
Diámetro min - max (mm)	15 - 24
Difetti/Alterazioni	assenti
Lunghezza min parte verde (cm)	10
Lunghezza turioni min-max (cm)	15 - 18
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Turioni con calibro non omogeneo max (%)	25
<b>Attacchi parassitari</b>	<b>Assente</b>
<b>MVE n/Kg</b>	<b>Assente</b>
<b>Terra</b>	<b>assente</b>

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
<b>Aspetto anomalo</b>	<b>assente</b>

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	<b>e reg.ce 396/2005 e s.m.i.</b>

Emissione DCA

Pagina 1 di 1





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13979  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Asparagi verdi

**Descrizione:** Gli asparagi verdi, ortaggio da stello, devono essere, interi, sani, puliti, di aspetto freschi, privi di danni provocati da un lavaggio inadeguato, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, esenti da danni provocati dal gelo, presentare una colorazione verde su almeno l'80% della lunghezza. Il taglio deve essere il più possibile netto. Inoltre, i turioni non devono essere vuoti, spaccati, pelati o spezzati. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** In mazzi e provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità anomala	assente
Diametro min (mm)	3
Diametro max (mm)	11
Lunghezza min - max (mm)	12 - 17
Diffetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14108

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Banane - da mercato equo solidale - Produzione integrata

**Descrizione:** Le banane, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso Paese di produzione, essere intere e sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, con maturazione uniforme. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Cartoni. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** I prodotti devono avere un colore coerente con la data di consumo prevista.

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Necrosi dell'epicarpo	Assente
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Peso medio della fomitura (g)	145
Peso minimo di singolo frutto (g)	120
Umidità esterna anomala	Assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14031

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Banane - da mercato equo solidale - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Le banane, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso Paese di produzione, essere, intere e sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, con maturazione uniforme. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Cartoni e devono provenire dallo stesso paese di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** I prodotti devono avere un colore coerente con la data di consumo prevista.

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Necrosi dell'epicarpo	Assente
Peso massimo di singolo frutto (g)	160
Peso medio della fomitura (g)	135
Peso minimo di singolo frutto (g)	110
Umidità esterna anomala	Assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14107

Data Emissione: 15/03/2023

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Barbabietole cotte

**Descrizione:** La produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Barbabietole cotte

**Confezionamento:** Prodotto deve essere in confezioni sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Resti di bucce	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i

Numero: 2620

**Destinazione d'uso:** Tutte le utenze

**Denominazione:** Barrette di Parmigiano Reggiano D.O.P -

**Descrizione:** Il prodotto non deve presentare crosta e deve essere ricavato da forme aventi una stagionatura minima di 12 mesi, marchiate, scelte o sperlate, sane d'ago. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte, sale, caglio. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** Barrette da g 20. Il prodotto deve essere in confezioni trasparenti multibarretta di massimo g 500, in atmosfera protettiva oppure sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 120 gg

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Fioritura superficie	assente
Occhiatura	assente
Stagionatura (mesi) <b>minimo</b>	12
<b>Pezzatura</b>	<b>20(+/-5%)</b>

### Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.	.
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
Reg UE 37/2010 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13930  
Scolastico

Data Emissione: 24/03/2021

**Denominazione prodotto:** Base pizza bianca senza glutine - Prodotti per celiaci

**Descrizione:** Il prodotto cotto e congelato, destinato ad una alimentazione particolare deve essere bianca, senza aggiunta di farcitura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Miscela di farina (amido di mais, farina di riso, concentrato di proteine di SOIA, addensanti E415, E464; zucchero, fibre di psyllium, sale, destrosio, sciroppo di barbabietola da zucchero, farina di lenticchie tostate, estratto di lievito, acidificante: acido lattico, concentrato di uva, correttore di acidità E262), farina di riso, olio extravergine di oliva, farina di mais, zucchero, lievito di birra, sale.

**Il prodotto deve essere privo di glutine.**

**Confezionamento:** in confezioni (imballi primari) con massimo due pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	100
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tenue
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13983  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Basilico

**Descrizione:** Il basilico, ortaggio da aroma, deve essere intero, sano, pulito, esente da parassiti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia devono provenire dello stesso luogo di produzione. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Mazzetti - A richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Foglie non sane	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Corpi estranei	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

### Parametri fisici

Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Lesioni meccaniche	Lievi
Difetti di colorazione	Lievissimi

Numero: 2695

**Destinazione d'uso:** Tutte le utenze

**Denominazione:** Basilico IQF - Produzione integrata – prodotto di provenienza UE- surgelato

**Descrizione:** Il prodotto, di provenienza UE, deve essere tagliato e pronto all'uso. Deve essere ricavato da basilico fresco, lavato, strizzato e surgelato mediante il procedimento I.Q.F. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente, Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Basilico

**Note:** Allergeni assenti.

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari, di peso massimo di 10 Kg, devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

**Caratteristiche merceologiche**

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
MNVE n/kg	assente
MVE n/kg	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Anaerobi solfite riduttori	< 100 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 100 ufc/g

**Parametri chimici**

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.



**Numero:** 14206

**Data Emissione:** 03/10/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Bastoncini di merluzzo surgelati

**Descrizione:** I bastoncini di merluzzo surgelati dovranno essere costituiti da filetto di Merluzzo della famiglia Merluccidae e dalla panatura. La presenza di lische è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. Pertanto, in conformità con quanto indicato nel CODEX, è tollerata la presenza di una lisca per kg di prodotto, inferiore o uguale a 10 mm di lunghezza, oppure inferiore o uguale a 1 mm di diametro; la presenza di una lisca più piccola o uguale a 5 mm di lunghezza, non è considerata un difetto se il suo diametro non è più di 2 mm. Il piede della lisca (dove si innesta nella vertebra) non viene preso in considerazione se la sua larghezza è inferiore o uguale a 2 mm, oppure se può essere asportato (tolto) con l'unghia del dito. La modalità di cottura sarà al forno.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Filetto di Merluzzo min 60%,

Panatura (max 40%): pangrattato (farina di frumento, sale, spezie, aromi, lieviti), acqua, olio mono seme (escluso olio di colza), amido di mais e/o di patate, sale,

**Il prodotto finito dovrà essere del tutto privo di latte e derivati del latte, uova e derivati.**

**In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e il tipo d'olio vegetale utilizzato.**

**Confezionamento:** Prodotto preconfezionato in involucro avvolgente. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** non inferiore a 6 mesi al momento della consegna

### Caratteristiche merceologiche

Peso singolo pezzo (g)	25-30
Rapporto pesce:panatura	60:40
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Attacchi parassitari	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	apprezzabile
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Colore della carne dopo la cottura	bianco

### Parametri microbiologici

Enterobatteriacee	Ufc/g	<100
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<10

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35
TMA (trimetilammina) (mg/100g)	<5



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13982  
RSA

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Bietole da coste

**Descrizione:** Il prodotto, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, avere un taglio netto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Padella - doppio strato e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13985  
RSA

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Bietole da erbucce erbette - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Il prodotto, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, sgrondato, di colore verde brillante, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Cespi non sani	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13984  
RSA

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Bietole da erbucce erbette

**Descrizione:** Il prodotto, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, sgrondato, di colore verde brillante, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Cespi non sani	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13735  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Birra Beks cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Confezionamento:** Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13736  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Birra Moretti cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Confezionamento:** Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13737  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Birra Nastro Azzurro cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Confezionamento:** Birra in bottiglia di vetro a perdere da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13673

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Biscotti frollini monoporzione

**Descrizione:** Il prodotto deve possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, zucchero, burro, olio vegetale mono seme, uova (o misto d'uova), agenti lievitanti, estratto di malto, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** resida alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipica
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



Numero: 2854

**Destinazione d'uso:** Nidi**Denominazione:** Biscotti prima infanzia -

**Descrizione:** Biscotti prima infanzia del tipo solubile, realizzati in conformità alle vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare, con specifico riferimento a D.P.R. n. 128 del 7.4.99 s.m.i., Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 s.m.i., Reg UE 609/2013 s.m.i.. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di frumento, zucchero, olio vegetale, fibra alimentare (inulina), amido di frumento, agenti lievitanti (carbonato di acido di ammonio, carbonato acido di sodio, tartrato monopotassico), malto da orzo, sali minerali, aromi, vitamine.

**Note:** **Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta ad eccezione di soia e senape.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico

**Parametri microbiologici**

Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
DM 27/08/04 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14007  
Scolastico

Data Emissione: 15/03/2021

**Denominazione prodotto:** Biscottini frollini monoporzione

**Descrizione:** I biscottini frollini devono possedere i requisiti fisici e organolettici propri dei prodotti da forno aventi una perfetta lievitazione e cottura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, zuccheri, olio vegetale mono seme, amidi, emulsionanti, agenti lievitanti, sale. Privi di latte e derivati, uova e derivati.

**Privi di latte e derivati, uova e derivati.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** resida alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipica
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13942

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Bresaola punta d'anca

**Descrizione:** La bresaola "punto d'anca" è prodotto esclusivamente con il taglio anatomico punta d'anca che corrisponde alla parte della fesa privata del muscolo adduttore della coscia di bovino di età fra i 18 mesi ed i 4 anni. Il prodotto deve essere privo di grasso di copertura e di fenditure, il grasso di infiltrazione può essere appena accennato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Ogni pezzo deve essere confezionato in sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%**Caratteristiche merceologiche**

Stagionatura min (settimane)	4
Stagionatura max (settimane)	8
Peso pezzo intero min (g)	2.500
Difetti/Alterazioni	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Colore	rosso intenso uniforme
Consistenza	compatta, tenera
Odore	delicato e leggermente aromatico
Sapore	delicato, saporto, tendente al dolce

**Parametri microbiologici**

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali Reg. Ce  
1881/2006 e s.m.i.  
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e  
s.m.i.  
Residui medicinali veterinari Reg UE  
37/2010 s.m.i.

**Numero:** 13606

**Data Emissione:** 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Brie

**Descrizione:** Il formaggio, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato, proveniente dalla Francia, deve avere la crosta fiorita di color bianco e sottile; la pasta deve essere omogenea, di colore giallo paglierino o avorio di consistenza morbida e cremosa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino pastorizzato, caglio, fermenti lattici, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Stagionatura giorni min (giorni)	50
Stagionatura giorni max (giorni)	60
Forma	cilindrica
Spessore (cm)	4
Peso (kg)	1 - 2

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assenti

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg. UE 37/2010 s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13669

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Brioches alla confettura

**Descrizione:** Il prodotto da forno ottenuto dalla lavorazione delle farine, confettura, uova, zucchero ed altri ingredienti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento, confettura di frutta (ciliegia, albicocca,) uova, burro, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio), zuccheri, latte, sale aromi, lievito e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Odore	gradevole

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14001  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Broccoletto

**Descrizione:** Il broccoletto, ortaggio da fiore deve essere intero e sano, pulito, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Calibro 1 Peso min (g)	250
Tolleranze di calibro non omogeneo %	25

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13897

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Broccoli a rosette 4<sup>a</sup> gamma - Produzione integrata

**Descrizione:** Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana e proveniente dalle coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

**Ingredienti:** Broccoli tagliati

**La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data ed all'ora di produzione/confezionamento.**

**Confezionamento:** In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

### Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
Unità ammuffite	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14065

Data Emissione: 24/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Broccoli a rosette 4<sup>a</sup> gamma - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Il prodotto deve avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; pulito, sano e privo di corpi estranei, esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(MNVE = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

**Ingredienti:** Broccoli tagliati

**La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C. E' tollerata una temperatura massima di 8°C solo nel caso in cui il prodotto sia stato confezionato entro le 12 ore prima della consegna.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione relativa alla data ed all'ora di produzione/confezionamento.**

**Confezionamento:** In confezioni da kg 3. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua di 75%

### Caratteristiche merceologiche

MVE (n/kg)	assenti
MNVE (n/kg)	assenti
Unità ammuffite	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<=1000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari	DM 27/08/04 e s.m.l.
Contaminanti ambientali	Reg. Ce 1881/2006 e s.m.l.



**Numero:** 2689

**Destinazione d'uso:** Scolastico, RSA, Casa vacanze, CDD

**Denominazione:** Broccoli a rosette surgelati IQF - Provenienza UE

**Descrizione:** Il prodotto, di provenienza Ue, deve essere costituito dalle sole rosette, avere colore uniforme e caratteristico del prodotto allo stato fresco; Deve presentarsi pulito, sano ed esente da parti legnose, dure, avere odore e sapore caratteristici e non presentare segni di attacchi parassitari. La materia prima deve provenire da coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente -Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D. Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale Estraneo).

**Ingredienti:** Broccoli a rosette. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** In confezioni da 2 a 3 Kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa. Riportare in etichetta l'origine della materia prima e la dicitura "Produzione Integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari, di peso massimo di 10 Kg, devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	Assenti
<b>Diametro</b>	<b>30-60</b>
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assenti
Umidità esterna anomala	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Anaerobi solfite riduttori	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 1000 ufc/g

**Parametri chimici**

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13839

Data Emissione: 31/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Budino al cacao

**Descrizione:** Dessert ottenuto con latte fresco all'origine e la miscelazione omogenea con degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (Indicativi ma non esaustivi) Latte parzialmente scremato, zucchero, cacao, amido (specificare il tipo e/o provenienza), carragenina, sale, aromi. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti ed indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** Vasetti da 100g (+/-10%). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 75%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Liquido in superficie	assente
Difetti/Altrazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aroma	tipico
Consistenza	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14132

Data Emissione: 08/10/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Budino al cacao - equo solidale - Prodotto biologico

**Descrizione:** Dessert ottenuto con latte fresco all'origine e la miscelazione omogenea con degli ingredienti, sottoposto a trattamento termico UHT e confezionato asetticamente in vasetti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (Indicativi ma non esaustivi) Latte parzialmente scremato, zucchero, cacao, amido (specificare il tipo e/o provenienza), carragenina, sale, aromi. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti ed indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** Vasetti da 100g (+/-10%). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 75%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Liquido in superficie	assente
Difetti/Altrazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aroma	tipico
Consistenza	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13617  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Budino al gusto di cioccolato UHT - Da latte italiano

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte con l'aggiunta degli altri ingredienti e, successivamente, mescolati finché diventa una miscelazione omogenea. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento termico UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte proveniente da allevamenti italiani, zuccheri, cacao, amido, gelificante: carragenina, sale, aromi.

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.**

**Confezionamento:** in confezioni da g 90 a g 110. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13618  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Budino al gusto di crem caramel UHT - Da latte italiano

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte con l'aggiunta degli altri ingredienti e, successivamente, mescolati finché diventa una miscelazione omogenea. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento termico UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte proveniente da allevamenti italiani, zuccheri, amido, gelificante: carragenina, sale, aromi.

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.**

**Confezionamento:** in confezioni da g 90 a g 110. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13619  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Budino al gusto di vaniglia UHT - Da latte italiano

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte con l'aggiunta degli altri ingredienti e, successivamente, mescolati finché diventa una miscelazione omogenea. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento termico UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte provenienti da allevamenti italiani, zuccheri, amido, carragenina, estratto naturale di vaniglia, sale.

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.**

**Confezionamento:** in confezioni da g 90 a g 110. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14170

Data Emissione: 30/09/2022

Case Vacanza, CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Burro - Da latte italiano

**Descrizione:** Prodotto ottenuto dal siero di latte vaccino italiano e/o dal processo di affioramento della panna di latte vaccino italiano. Il prodotto non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino né materie estranee alla composizione del latte o della crema di latte, coloranti ed altre sostanze che alterano il sapore, il colore e l'aspetto, agenti conservanti diversi dal sale (cloruro di sodio). All'esame organolettico e chimico non deve risultare rancido o comunque alterato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Burro, sale.

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto della fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana del latte.**

**Confezionamento:** Il sistema di chiusura non deve essere con i punti metallici. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Defetti/Alterazioni	assenti
Peso (g)	1000 +/-5%

### Caratteristiche sensoriali

Colore	colore variabile da bianco a giallo scarico
Odore	assenza di odore di formaggio, pesce, muffa
Sapore	assenza di gusto di rancido

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Grasso (min - max)%	80 - 90
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14171

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi

**Denominazione prodotto:** Burro biologico - Prodotto bio italiano

**Descrizione:** Prodotto ottenuto dal siero di latte vaccino biologico italiano e/o dal processo di affioramento della panna di latte vaccino biologico, non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino e tutta la produzione deve essere fatta in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Burro, sale. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana e biologica del latte.**

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** Panetti da g 125 a g 250. Il sistema di chiusura non deve essere con i punti metallici. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Defetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	colore variabile da bianco a giallo scarico
Odore	assenza di odore di formaggio, pesce, muffa
Sapore	assenza di gusto di rancido

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Sale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	





## SCHEDA TECNICA

Numero: 14172

Data Emissione: 30/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA

**Denominazione prodotto:** Burro monoporzione

**Descrizione:** Prodotto deve essere ricavato da latte vaccino inoltre non deve contenere grassi diversi da quelli provenienti dal latte vaccino. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Burro, sale.

**Confezionamento:** Il sistema di chiusura non deve essere con i punti metallici. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 8 a 10
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	colore variabile da bianco a giallo
Odore	assenza di odore di formaggio, pesce, muffa
Sapore	assenza di gusto di rancido

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Sale (%)	<1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13660

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Cacao amaro

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione delle fave di cacao pulite, decorticate, torrefate e successivamente trasformate in polvere. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cacao magro, correttore di acidità.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14039

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Cachi

**Descrizione:** I cachi (o kaki) devono essere interi, sani, puliti, asciutti, peduncolo tagliato alla rosetta, forma ed aspetto normali, giusta maturazione commerciali. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Padella o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** -

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Calibro 1 diametro min - max (mm)	70 - 75
Calibro 2 diametro min - max (mm)	75 - 80
Calibro 3 diametro min - max (mm)	80 - 85

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14167

Data Emissione: 27/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Caciotta di latte vaccino italiano bio - Prodotto bio italiano

**Descrizione:** Il formaggio deve essere prodotto con vaccino intero, di gusto tipico, a pasta molle, uniforme, senza occhiature, di colore bianco latte. La crosta, appena accennata e di colore paglierino, deve essere asciutta, non appiccicosa, priva di screpolatura e di qualsiasi difetto. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale.

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni		assenti
Stagionatura (gg)		$\geq 20$
Spessore della crosta (mm)		$\leq 1$

### Caratteristiche sensoriali

Colore della pasta	Bianco
Colore della crosta	paglierino
Occhiature	assente
Gusto	dolce
Retrogusto	dolce di latte

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Sale (NaCl) sul totale (%)	$\leq 1$
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13628  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Caffè in grani

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei semi (chicchi) appartenenti ad una o a più delle seguenti specie del genere coffea: c. arabica, c. canephora e c. liberica, privati dell'endocarpo (pergamino) e, almeno in parte, del tegumento seminale (pellicola argentea). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico, riato assente
Retrogusto	riato assente

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13629

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

**Denominazione prodotto:** Caffè macinato sottovuoto

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione e torrefazione dei semi (chicchi) privati dell'endocarpo (pergamino), del tegumento seminale (pellicola argentea), appartenenti ad una o a più delle seguenti specie del genere coffea: c. arabica, c. canephora e c. liberica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** in sottovuoto da g 250. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13655

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Camomilla in bustine

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalle inflorescenze di camomilla raccolte entro il periodo balsamico, senza l'aggiunta di coloranti e/o foglie estranee. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Inflorescenze di camomilla

**Confezionamento:** in bustine monodose. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13738  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Campari bitter cl 10

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13740  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Campari bitter cl 100

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

**Numero:** 13741  
Servizi Extra

**Data Emissione:** 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Campari soda cl 10

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** Vedi sopra. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** Non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14124  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 28/02/2022

**Denominazione prodotto:** Cannelloni di magro surgelati IQF

**Descrizione:** Prodotto in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa e deve essere composto da: pasta all'uovo e ripieno. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (Indicativi ma non esaustivi)

Pasta all'uovo: Semola di grano duro, uova, acqua.

Ripieno: Ricotta, spinaci, formaggio grana (stagionatura min 12 mesi), pangrattato e/o fibra vegetale.

**Confezionamento:** Confezioni da Kg 1 a kg 2,5 in imballaggio secondario da max kg 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 50%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Rapporto Pasta - Ripieno	35 - 65
Ingredienti del ripieno in % sul totale (+/-5%)	
Ricotta	36
Spinaci	12
Formaggio grana	11
Pangrattato	q.b.
Fibre vegetali	q.b.

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico
Segni di scongelamento	assenti

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13677  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Capelli d'Angelo - pasta di semola di grano duro

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. La pasta dovrà essere di perfetta essiccazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Semola di grano duro, acqua.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13874  
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

**Denominazione prodotto:** Caponata di verdure - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Misto di verdure in proporzione variabile 55%(+/-5) (peperoni, carote, melanzane, patate), salsa di pomodoro, acqua; olio di oliva, verdure miste per soffritto ( in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), amido di mais, estratto vegetale senza glutammato (sale, verdure disidratate 31% (cipolla, carota, patata) in proporzione variabile, estratto di lievito, maltodestrina di mais), basilico, aglio, zucchero; bicarbonato di sodio), olio extravergine di oliva, olive verdi a rondelle, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), capperi, sale fino iodato.

**La temperatura di conservazione <= 4°C.**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	In 25 g	assente
Salmonella spp	In 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14231  
RSA

Data Emissione: 15/03/2023

**Denominazione prodotto:** Capponi eviscerati a busto refrigerati

**Descrizione:** I capponi allevati nel rispetto della normativa vigente nazionale e CE, devono appartenere alla classe A, essere "pronti per la cottura", spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi o ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, privi di segni ossidativi ed emorragie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Capponi a busto refrigerati

**La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 2 e 4° C ed eventuale rialzo termico consentito max 2°C.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Lesioni meccaniche	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco giallastro
Consistenza	soda

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13980  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Carciofi

**Descrizione:** I carciofi, ortaggi da stelo, devono essere, interi, sani, puliti, esenti da impurità e residui, esenti da parassiti e da lesioni e/o ammaccature, con lievi alterazioni dovute al gelo (screpolature). I fasci vascolari della parte inferiore non devono presentare un inizio di lignificazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Imballaggi da 20 - 25 o secondo la richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Infiorescenze	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Calibro 1 Diametro min (mm)	130
Calibro 2 Diametro min - max (mm)	90 - 110
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1831/2003 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 2691

Data Emissione: 20/11/2023

Destinazione d'uso: RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio Comunale, Catering

Denominazione prodotto: Carciofi a spicchi surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

I prodotti devono essere ben tagliati, sani e puliti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo Descrizione: un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari di peso massimo di 10 Kg, devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Altezza unità (mm)	30- 50
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/5kg)	assente
Peso unità (g)	10 - 25
Unità con brattee esterne non edibile (% p/p) max	10
Unità con brattee interne spinose (% p/p) max	10
Unità di peso <10g (% p/p) max	10
Unità di peso >25g (% p/p) max	5
Unità macchiate (% p/p) max	10
Unità rotte+sfrido (% p/p) max	10
<b>Terra</b>	<b>assente</b>

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi soliflo riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes:	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulanti	Ufc/g	<1.000

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Verde caratteristico
<b>Aspetto</b>	<b>Tipico</b>

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i. e reg ce 396/05 e s.m.i
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13622

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Carne bovina in scatola

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione della carne bovina. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Brodo di carne e/o vegetale, carne bovina cotta (min 35%), aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in scatola da g 70 a g 90. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Confezioni ammaccate	Assenti
Confezioni bombate	Assenti
Confezioni arrugginite	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico di prodotto
Consistenza	Tipico di prodotto
Gusto	Tipico di prodotto

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

**Numero:** 14156  
RSA, Servizi Extra

**Data Emissione:** 08/03/2022

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 3it per ragu' - Carne bovina 3IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** I tagli sono: muscoli della spalla, punta di petto senza osso, squadratura del fesone e squadratura del reale, fesa di spalla, cappello di prete (copertina), muscolo/brione.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Camì D.F.D.	escluse
Camì P.S.E.	escluse

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	≤11

### Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14155  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 08/03/2022

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 3it per spezzatino - Carne bovina 3IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** I tagli da fornire sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari, fusello di spalla, cappello del prete intero (o sottopaletta di spalla), reale squadrato senza osso, senza la parte muscolare collegata alla prima vertebra cervicale e con muscoli intercostali di altezza massima di 1 cm, tagliato al massimo a metà.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Cami D.F.D.	escluse
Cami P.S.E.	escluse

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

pH min	5,6
pH max	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14157  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 08/03/2022

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 3it per arrosto - Carne bovina 3IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** I tagli ricavati sono: fesa, sottofesa squadrata senza magatello, noce, scamone e fesa di spalla.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Cami D.F.D.	escluse
Cami P.S.E.	escluse

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

**Numero:** 14154  
Case Vacanza

**Data Emissione:** 08/03/2022

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 4it per arrosto - Carne bovina italiana 4IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** I tagli ricavati sono: fesa, sottofesa squadrata senza magatello, noce, scamone e fesa di spalla.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Cami D.F.D.	escluse
Cami P.S.E.	escluse

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 14153

Data Emissione: 08/03/2022

Case Vacanza, Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 4it per ragu' - Carne bovina italiana 4IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** I tagli sono: muscoli della spalla, punta di petto senza osso, squadratura del fesone e squadratura del reale, fesa di spalla, cappello di prete (copertina), muscolo/brione.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Camì D.F.D.	escluse
Camì P.S.E.	escluse

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	≤11

### Parametri chimici

pH min.	5,6
pH max.	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14152

Data Emissione: 08/03/2022

Case Vacanza, Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Carne di bovino adulto 4it per spezzatino - Carne bovina italiana 4IT

**Descrizione:** Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE e rispondenti alla legislazione vigente. I tagli anatomici devono essere accuratamente rifilati e mondati del grasso (tolleranza max 5%), con assenza di connettivo di copertura, callosità, cartilagine, residui di sangue, ricavati da bovini di razza da carne, di età massima di 24 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione, da carcasse assimilabili alle classi R/2 ed U/2 della classificazione CE. In via eccezionale è ammessa in ogni consegna una quota di R/3 e U/3 (max 20% della fornitura). Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** I tagli da fornire sono: fesone di spalla squadrato senza altre masse muscolari, fusello di spalla, cappello del prete intero (o sottopaletta di spalla), reale squadrato senza osso, senza la parte muscolare collegata alla prima vertebra cervicale e con muscoli intercostali di altezza massima di 1 cm, tagliato al massimo a metà.

**La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere max 4° C.**

**Confezionamento:** Etichetta di ogni confezione deve riportare il peso al netto dell'imballo, il nome del taglio anatomico e tutte le diciture conformi alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni; non è ammessa presenza di sierosità eccessiva

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio e di peso max 10 kg.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Grasso di copertura	rasato
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti
Residui di sangue	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rosato
Consistenza	soda
Grana	fine
Cami D.F.D.	escluse
Cami P.S.E.	escluse

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

pH min	5,6
pH max	5,8
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13913  
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

**Denominazione prodotto:** Carne di maiale al rosmarino - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carne di maiale cotta 95% (+/-5) - olio extravergine d'oliva - olio d'oliva - rosmarino - sale fino iodato.

**La temperatura di conservazione <= 4°C.**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13912  
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

**Denominazione prodotto:** Carne di maiale alle verdure - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carne di maiale cotta 75% (+/-5) - verdure miste per soffritto 18% (+/-5) (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla) – olio extravergine di oliva – addensanti – sale fino iodato.

**La temperatura di conservazione  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	In 25 g	assente
Salmonella spp.	In 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13870  
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

**Denominazione prodotto:** Carne di manzo alla pizzaiola - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carne di manzo cotta 60% (+/-5), salsa di pomodoro (polpa di pomodoro, acqua, olio di oliva, verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), amido di mais; estratto vegetale, l'estratto di lievito, maltodestrina di mais; aromi e spezie naturali), acqua, panna in polvere, olio di oliva, olive nere, capperi, amido di mais, addensanti, aromi naturali, sale iodato.

**La temperatura di conservazione <= 4°C.**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13911  
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

**Denominazione prodotto:** Carne di manzo alle verdure - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carne di manzo cotta 75% (+/-5) - verdure miste per soffritto 18% (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla) – olio extravergine di oliva – addensanti – sale fino iodato.

**La temperatura di conservazione  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	In 25 g	assente
Salmonella spp.	In 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13997

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Carote - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Le carote, ortaggio da radice devono essere di prima categoria, come definito dalla normativa vigente, intere, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, non legnose, non germogliate, non biforcute, sprovviste di radici secondarie, prive di umidità anormale, prive di odore e/o sapore estranei. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Pezzatura min. - max (g)	100-300

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13996

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Carote - Produzione integrata

**Descrizione:** Le carote, ortaggio da radice, devono essere di prima categoria, come definito dalla normativa vigente, intere, sane, pulite, prive di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, consistenti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, non legnose, non germogliate, non biforcute, sprovviste di radici secondarie, prive di umidità anormale, prive di odore e/o sapore estranei. È ammessa una colorazione verde o rosso-violacea al colletto, di 1 cm al massimo per le radici la cui lunghezza non superi 10 cm e di 2 cm al massimo per le altre radici.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e la presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** -

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Pezzatura min. - max. (g)	100 - 300

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 13834

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Carote a cubetti surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

**Descrizione:** Le carote a cubetti surgelate devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nei cubetti provenienti dal cilindro centrale. Le carote devono essere pulite, sane e prive di corpi estranei, non devono presentare parti legnose o dure. Non devono presentare zone non pelate o con residui del colletto verde e della radichetta, devono avere odore e sapore caratteristici della varietà. Non sono ammessi segni di attacchi parassitari e di lesioni superficiali e profonde. L'attività enzimatica deve essere assente.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 50%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Colletto (n/kg)	1
Cubetti aventi dimensioni omogenee(%)	85
Il lato del cubo (mm)	15x15
Il lato del cubo (mm)	6x6
Inverdimenti (%)	2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Unità color chiare (%)	5
Unità dimensioni maggiore (%)	8
Unità dimensioni minori (%)	7
Unità non pelate (N°)	2

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

**Numero: 13836**

**Data Emissione: 30/03/2021**

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Carote a disco surgelate IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

**Descrizione:** Le carote a disco (a rondelle) devono avere colore uniforme e caratteristico; è ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, essere esenti da parti legnose, dure, da zone non pelate e da residui del colletto verde e della radichetta, avere odore e sapore caratteristici della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche, avere attività enzimatica praticamente assente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 50%

### Caratteristiche merceologiche

Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Colletto (n/kg)	1
Diametro (mm)	15 - 35
Difetti di pelatura >6 mm (%)	2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Spessore (mm)	5 - 8
Spessore <5 e >8 (%)	5
Unità collettate (>6mm) (%)	3
Unità fuori calibro (%)	15
Unità rotte (%)	10

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 2705 - 01

**Destinazione d'uso:** Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, CDD

**Denominazione:** Carote a tronchetto IV gamma - Prodotto biologico

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto da materie prime di origine italiana, intere, sane e pulite. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

**Ingredienti:** Carote biologiche a tronchetto di origine Italia. E' consentita l'aggiunta di antiossidante: acido citrico ed acido ascorbico. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Note:** Temperatura del prodotto: 2 - 4°C, tollerata max 8°C se confezionato entro le 12 ore prima della consegna. Riportare in etichetta l'origine della materia prima.

**Confezionamento:** In confezioni da 2 a 3 KG. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare l'origine delle materie prime.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 95% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua del 75%.

### Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	10 +/-2
Lunghezza (mm)	80 +/- 20
MNVE n/kg	1/100kg
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti
Terra	assente
Umidità esterna anomala	assente

### Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 30 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 100 ufc/g

### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	-
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.



Numero: 2705

**Destinazione d'uso:** Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, CDD

**Denominazione:** Carote a tronchetto IV gamma - Prodotto biologico – Origine Italiana

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto da materie prime di origine italiana, intere, sane e pulite. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

**Ingredienti:** Carote biologiche a tronchetto di origine Italia. E' consentita l'aggiunta di antiossidante: acido citrico ed acido ascorbico. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Note:** Temperatura del prodotto: 2 - 4°C, tollerata max 8°C se confezionato entro le 12 ore prima della consegna. Riportare in etichetta l'origine della materia prima.

**Confezionamento:** In confezioni da 2 a 3 KG. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare l'origine delle materie prime.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 95% eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua del 75%.

### Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	10 +/-2
Lunghezza (mm)	80 +/- 20
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti
Terra	assente
Umidità esterna anomala	Assente
Unità Ammuffite (n/kg)	Assente
Unità annerite (n/Kg)	Assente

### Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	< 30 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 100 ufc/g

### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 2699

**Destinazione d'uso:** Scolastico, RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Casa vacanze, CDD

**Denominazione:** Carote baby IQF - Produzione integrata - di provenienza UE - surgelate

**Descrizione:** Le carote, di provenienza UE, devono avere colore uniforme e caratteristico. E# ammessa una tonalità più chiara nella zona del cilindro centrale. Le carote devono essere pulite, sane e prive di materiali estranei e parti legnose o dure. Non devono essere presenti zone non pelate o con residui del colletto verde e della radichetta, devono avere odore e sapore caratteristici della varietà. Non sono ammessi segni di attacchi parassitari e di lesioni superficiali e profonde. L'attività enzimatica deve essere assente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile nel rispetto della normativa vigente, Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carote baby. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari, di peso massimo di 10 Kg, devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	Assenti
Corpi estranei	assenti
Diametro (mm)	6 - 14
Difetti/Alterazioni	assenti
Lunghezza (mm)	30
Lunghezza max (mm)	50,00 mm
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Terra	assente

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 1000 ufc/g

### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.

Emissione DCA



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14032

Data Emissione: 30/09/2022

RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Castagne comuni

**Descrizione:** Le castagne comuni, frutto di semi devono essere sane, pulite, turgide, asciutte, di forma e aspetto normale, forma rotondeggiante, occhio grande ovale, buccia scura, polpa profondamente solcata e molto aderente alla pellicola, spesso appiattite su un lato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Secondo la richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Alterazione polpa non interessante alla buccia (%)	6
Frutti bacati con fori di insetti nella buccia (%)	3
Frutti deperiti o con screpolature, altri difetti estetici che ne pregiudichino l'aspetto (%)	5

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14002  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Cavolfiore

**Descrizione:** Il cavolfiore, ortaggio da fiore, deve essere intero, sano, pulito, consistente, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, di color bianco avorio con grana serrata, resistenti. Se vengono presentati "con foglie" o "coronati", le foglie devono avere un aspetto fresco. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Imballaggi secondo l'ordine e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** -

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Diametro della sezione equatoriale min. (mm)	110
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 2686

Data Emissione: 20/11/2023

**Destinazione d'uso:** Case Vacanza, CDD, Scolastico, RSA, Pasti domiciliari

**Denominazione:** Cavolfiore a rosette surgelate IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da Brassica oleracea, lavato, privato del gambo e surgelato mediante Descrizione:

il procedimento I.Q.F. La produzione deve avvenire al rispetto delle buone pratiche di fabbricazione. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cavolfiori. Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata"

**Imballo:** Gli imballaggi secondari di peso massimo 10 Kg devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o fachinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Attacchi parassitari	assenti 30
Altezza unità (mm)	- 55 30 -
Diametro unità (mm)	60 assenti
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo (n/5kg)	10
Sfrido e/o unità < 15mm (% p/p)	10
Unità altezza > 55mm (% p/p)	20
Unità di diam 15-30mm (% p/p)	10
Unità diam. > 60 mm (% p/p)	10
<b>Sfriso</b>	<b>5.00%</b>
<b>Terra</b>	<b>Assenti</b>

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco perlaceo
Odore	caratteristico
Sapore	caratteristico
Consistenza	Soda, crocante

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulanti	Ufc/g	<1.000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13889  
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

**Denominazione prodotto:** Cavolfiori gratinati - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cavolfiori 55%(+/-5), acqua, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), burro, farina di grano tenero tipo 00, latte scremato in polvere, sale fino iodato, noce moscata.

**La temperatura di conservazione  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14003  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Cavolo verza

**Descrizione:** Il cavolo verza, ortaggio da fiore, deve essere intero, sano, pulito, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, avere foglie ben attaccate, aspetto fresco, non prefiorito, privo di umidità esterna anormale, privo di odori e/o sapori estranei. Il torsolo deve essere tagliato leggermente al di sotto dell'inserzione delle prime foglie che debbono rimanere ben attaccate; il taglio deve essere netto. Calibrazione obbligatoria per il prodotto imballato. In questo caso il peso della palla più pesante non deve superare il doppio di quella più leggera. Quando il peso della palla più pesante è uguale o inferiore di kg 2 la differenza tra la più pesante e la più leggera può raggiungere kg 1. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Imballaggi secondo l'ordine e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazione	assenti
Umidità anomala	assente
Peso min. (g)	350

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14074

Data Emissione: 19/10/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Ceci essiccati - Prodotti per celiaci

**Descrizione:** I ceci essiccati devono essere di grandezza uniforme, sani, asciutti, privi di parassiti, non ammuffiti, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura e di polvere. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Ceci essiccati.

**Il prodotto deve essere "Gluten free" indicato in etichetta.**

**Confezionamento:** Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'imballo secondario non deve essere superiore ai 10 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua al momento della consegna min 70%

### Caratteristiche merceologiche

Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Sassi (n/kg)	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--	--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13





## SCHEDA TECNICA

Numero: 14112

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Ceci essiccati - prodotto per celiaci - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** I ceci secchi devono essere di grandezza uniforme, sani, asciutti, privi di parassiti, non ammuffiti, privi di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura e di polvere. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminzi, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Ceci essiccati.

**Gli allergeni (Decr. L.vo 109/92 e s.m.i.) presenti nel prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Il prodotto deve essere "Gluten free" indicato in etichetta.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua al momento della consegna min 70%

### Caratteristiche merceologiche

Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità estema anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Sassi (n/kg)	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--	--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14094  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Cetrioli - Produzione integrata

**Descrizione:** I cetrioli devono provenire dallo stesso luogo di produzione ed essere di buona qualità. Essi devono: aver raggiunto uno sviluppo sufficiente; essere di forma abbastanza regolare e praticamente dritti (altezza massima dell'arco: 10 mm per 10 cm di lunghezza del cetriolo). Sono ammessi i difetti seguenti: una leggera deformazione, esclusa quella dovuta allo sviluppo dei semi; un lieve difetto di colorazione, in particolare la colorazione chiara della parte del cetriolo che è stata in contatto con il suolo durante la crescita; lievi difetti della buccia dovuti allo strofinamento, alla manipolazione o a basse temperature, purché siano cicatrizzati e tali da non compromettere la conservazione del prodotto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Imballi a strati o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Peso min. (a pieno campo) (g)	180
Peso min (a coltura protetta) (g)	250
Lunghezza min (cm)	25
Peso min - max (g)	250 - 500
Lunghezza min (cm)	30
Difetti/alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13675  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Chiacchiere

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto con buona tecnica impiegando le materie prime sane e genuine. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000
Coliformi totali	Ufc/g	<10
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Staphylococcus aureus coag. +	Ufc/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Muffe	Ufc/g	<10

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13742  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Chinotto lattina da cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** Lattine da cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-
---

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13668  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Ciambella

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto impiegando delle materie prime sane e genuine. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero, zucchero uova intere o misto d'uovo, acqua, lievito per dolci, olio monoseme, aromi e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13986

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Cicoria bianca lunga - Produzione integrata

**Descrizione:** La cicoria bianca lunga, ortaggio da foglia, deve essere intera, sana, esente da macchie e da parassiti, pulita, di aspetto fresco, tagliata e recisa in maniera netta. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Imballi a strati o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro min. - max. (mm)	40 - 80
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13987  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Cicoria catalogna

**Descrizione:** La cicoria catalogna, ortaggio da foglia, deve essere di aspetto fresco, priva di foglie appassite, intera, sana, esente da macchie e da parassiti, pulita, ben tagliata e avere tutte le caratteristiche tipiche del cultivar; cespo non eccessivamente sfogliato; foglie di colore verde intenso; priva di marcescenze nella parte basale del colletto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** In cassi o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso cespo max. (g)	800
Lunghezza max. (cm)	50

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14033  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

**Denominazione prodotto:** Ciliegie - Produzione integrata

**Descrizione:** Le ciliegie, frutto con nocciolo, devono essere intere, sane, pulite, di aspetto fresco, resistenti, esenti da parassiti, da lesioni, esenti da bruciature, screpolature, ammaccature o difetti causati dalla grandine. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Spagna/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Cassette da kg 1 - 1,5 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità estema anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	15
Calibro - diametro min. (mm)	17

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13988  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Cime di rapa

**Descrizione:** Le cime di rapa, ortaggio da foglia, devono essere fresche, intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Imballi a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Calibro 1 - Peso min. (g)	350

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

**Numero:** 13841

**Data Emissione:** 31/03/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Cioccolato fondente extra

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di una pasta di cacao e di zucchero (saccarosio). La lavorazione del prodotto dovrà essere effettuata in modo da ottenere una pasta fine e sufficientemente compatta. La superficie di rottura deve presentare una grana finissima ed omogenea. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** ( Indicativi ma non esaustivi) Zucchero, pasta di cacao, burro cacao, emulsionante: lecitina di soia. Estratto di vaniglia. E' ammessi la presenza di tracce di frutta a guscio, lattosio e proteine del latte. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in barrette a base quadrata o rettangolare 30g (+/-10%) (peso netto), preconfezionato singolarmente in alluminio o accoppiati non trasparenti riportante l'indicazione secondo le norme vigenti e consegnati in confezione multipla da max 200 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 75%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Omogeneo, privo di efflorescenze
Odore	Delicato e gradevole
Sapore	Delicato e gradevole

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	≤10.000
Muffe	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Sostanza secca di cacao min(%)	45

**Numero: 13978****Data Emissione: 29/09/2022**

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto: Cipolle**

**Descrizione:** Le cipolle, ortaggio da bulbo, devono essere, intere, sane; pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo, sufficientemente secche per l'uso previsto, prive di stelo vuoto e resistente, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. I bulbi devono essere resistenti e compatti, privi di germogli visibili esternamente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Cipolle varietà: bianche, dorate.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Sacchi da kg 10 o imballi a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Caratteristiche merceologiche**

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazione	assenti
Diametro min (mm)	40
Diametro max (mm)	80
Differenza diametro min con max (mm)	20

**Caratteristiche sensoriali**

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

**Parametri microbiologici**

--

**Parametri chimici**

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.l.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1831/2006 e s.m.l.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.l.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13977  
Nidi

Data Emissione: 29/09/2022

**Denominazione prodotto:** Cipolle - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Le cipolle, ortaggio da bulbo, devono essere, intere, sane, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, esenti da danni provocati dal gelo, sufficientemente secche per l'uso previsto, prive di stelo vuoto e resistente, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. I bulbi devono essere resistenti e compatti, privi di germogli visibili esternamente, privi di rigonfiamenti causati da uno sviluppo vegetativo anormale, praticamente privi di ciuffo radicale; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione biologica.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Cipolle varietà: bianche, dorate, rosse.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** A richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazione	assenti
Diametro min (mm)	40
Diametro max (mm)	80
Differenza diametro min con max (mm)	20

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.l.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.l.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.l.

Numero: 2685

**Destinazione d'uso:** Scolastico, RSA, Pasti domiciliari per anziani, Casa vacanze, CDD

**Denominazione:** Cipolle tritate surg. - Provenienza UE

**Descrizione:** Le cipolle tritate e surgelate in IQF, di provenienza UE, devono essere di varietà botanica a bulbo bianco, avere colore uniforme e caratteristico, essere pulite, sane e prive di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici della varietà, non presentare segni di attacchi parassitari e/o di lesioni. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile nel rispetto della normativa vigente, Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cipolle bianche. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da Produzione integrata".

**Imballo:** Ggli imballaggi secondari, di peso massimo di 10 Kg, devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Terra	assente

### Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 1000 ufc/g

### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14097

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Clementine - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** I frutti di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione; essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese; esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di parassiti e da loro attacchi, esente da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature od al gelo, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Il peso medio del frutto viene calcolato dal peso netto della fornitura diviso per il numero dei frutti forniti.

**Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Monostrato - Doppio strato impaccato o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Contenuto minimo in succo (%)	40
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	85
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	80
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	75
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	60
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	55
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	50
Prodotto ammuffito	assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10,5
Umidità estema anomala	Assente

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--	--

### Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

**Numero:** 13743  
RSA, Servizi Extra

**Data Emissione:** 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Coca Cola

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** In PET l 1,5, lattina cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Proprie del marchio

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.  
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

**Numero:** 13744  
RSA, Servizi Extra

**Data Emissione:** 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Coca Cola zero cl 33

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

**Confezionamento:** In lattina cl 33. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Proprie del marchio

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.  
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 14034

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Cocomeri - Produzione integrata

**Descrizione:** I cocomeri devono essere interi, sani, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da danni provocati da parassiti, sodi e sufficientemente maturi, privi di fessurazioni, privi di umidità esterna anomala, privi di odori e/o sapori estranei, il colore e il sapore della polpa devono corrispondere a una maturità sufficiente, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari".

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Origine Italia/Comunità europea. E' permessa la decolorazione della buccia in quella porzione a contatto con il terreno. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.**

**Confezionamento:** Cassette - cartoni o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazione	assenti
Peso min (kg)	5
Differenza di peso fra più grande e più piccolo max (kg)	2
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	9,5

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13666  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Colomba pasquale

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma irregolare ovale simile alla colomba, di struttura soffice ad alveolatura allungata, con glassatura superiore e una decorazione composta da granella di zucchero ed almeno il 2% di mandorle, riferito al prodotto finito e rilevato al momento della decorazione.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** in confezioni da g 750 a g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residuo alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Gusto	tipico
Aroma	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13649

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

**Denominazione prodotto:** Confettura extra

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei seguenti frutti freschi: albicocca, pesca, ciliegia; sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare caramellizzazione e/o cristallizzazione degli zuccheri, odori estranei.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Confettura extra di ciliegia: ciliege, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di pesca: pesche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di albicocca: albicocche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** in confezioni da g 250 a g 450. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta min (%)	45

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del frutto
Sapore	tipico del frutto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13681

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Confettura extra monodose

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei seguenti frutti freschi: albicocca, pesca, ciliegia; sani, esenti da qualsiasi alterazione, giunti al giusto grado di maturazione. Il prodotto non deve presentare caramellizzazione e/o cristallizzazione degli zuccheri, odori estranei.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Confettura extra di ciliegia: ciliege, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di pesca: pesche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

Confettura extra di albicocca: albicocche, sciroppo di glucosio - fruttosio, zucchero, gelificante: pectina; correttore di acidità.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** in monodose g 25. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta min (%)	45

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del frutto
Sapore	tipico del frutto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14233

Data Emissione: 15/03/2023

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conigli interi refrigerati

**Descrizione:** I conigli devono essere "pronti per la cottura", completamente spellati, dissanguati, eviscerati, con testa, reni, fegato e cuore in sede; con assenza di siero, segni ossidativi, graffi, ferite, ematomi. Saranno respinti conigli immaturi e/o carenti di conformazione. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Conigli interi refrigerati

**La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 2 e 4° C ed eventuale rialzo termico consentito max 2°C.**

**Confezionamento:** Confezionato in atmosfera protettiva oppure sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Pezzatura min (g)	1.300
Pezzatura max (g)	1.500
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco rosa
Consistenza	soda di prodotto maturo
Odore	normale tipico

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i.		

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13641

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di ananas a fette sciroppata

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei frutti freschi (ananas) di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Ananas a fette, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Residui di bucce	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13630

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di capperi sotto sale

**Descrizione:** Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione dei boccioli del capperò (Capparis spinosa). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Capperò, sale.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Dimensioni ca. (mm)	9
Boccioli spezzettati	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	verde oliva
Punteggiatura	rara - gialla
Consistenza	non molli

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13644

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di carciofini sott'olio

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di carciofi sani e puliti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carciofi, olio monoseme (da indicare in etichetta il vegetale di provenienza)

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13631

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di ceci

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione dei ceci. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Ceci, liquido di governo.

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13632

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di cetriolini sott'aceto

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dal cetriolini interi, sani e puliti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cetriolini, aceto di vino, acqua.

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Peso singolo frutto max (g) (+/-5g)	40
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13633

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di champignons (*Agaricus bisporus*) sott'olio

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dai funghi raccolti interi, sani, puliti e successivamente trasformati e confezionati in rispetto della vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Funghi champignons, olio monoseme (indicare il tipo) e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare il nome scientifico della relativa specie.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13643  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Conserva di crauti

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni dei cavoli sottoposti alla fermentazione lattica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cavoli, liquido di governo.

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	giallo paglierino

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13634

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di Fagioli var. borlotti

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei fagioli varietà bolotti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli var. borlotti, liquido di governo

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13635  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Conserva di Fagioli var. cannelli

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei fagioli varietà cannelli. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli var. cannelli, liquido di governo

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13636  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Conserva di Fagioli var. spagna

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei fagioli varietà spagna. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli var. spagna, liquido di governo

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13638

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di giardiniera sott'aceto

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di diverse verdure. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Miscuglio di ortaggi in proporzioni variabili: carote, finocchi, cetrioli, sedano rapa, cipolle, peperoni, cavoli; acqua, aceto di vini, sale ed additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in confezioni da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13637  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Conserva di macedonia sciroppata

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di diversi tipi di frutta. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Frutta in proporzioni variabili: pesche, pere, ananas, uva, ciliege, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di bucce	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13703

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Conserva di mais

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da mais applicando le buone norme di fabbricazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Mais, liquido di governo.

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 3000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13646

Data Emissione: 05/04/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di olive nere a rondelle

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive nere raccolte quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima, di calibro 161/181, snocciolate e tagliate in fettine di spessore relativamente uniforme. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - CO/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Definizioni:**

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

**Ingredienti:** Olive nere a rondelle, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.**

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g):	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13648

Data Emissione: 19/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di olive nere snocciolate

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive nere raccolte quando hanno raggiunto la completa maturazione, o poco prima, di calibro 161/181, snocciolate. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Definizioni:**

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

**Ingredienti:** Olive nere snocciolate, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.**

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g)	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13645

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di olive verdi a rondelle

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive verdi raccolte prima della maturazione, di calibro 161/181, snocciolate e tagliate in fettine di spessore relativamente uniforme. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Definizioni:**

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

**Ingredienti:** Olive verdi a rondelle, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.**

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g)	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13647

Data Emissione: 19/09/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di olive verdi snocciolate

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di olive verdi raccolte prima della maturazione, di calibro 161/181, snocciolate. Il prodotto deve essere sano, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo le norme di buona fabbricazione e in rispetto della "Norma commerciale applicabile alle olive da tavola" - COI/OT/NC n.1 Dicembre 2004 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Definizioni:**

CEI = Corpi estranei innocui, qualsiasi corpo vegetale per esempio foglie e peduncoli isolati né nocivi alla salute né esteticamente sgradevoli, escluse le sostanze la cui aggiunta è autorizzata.

Consistenza anomala: Olive eccessivamente o anormalmente molli o dure rispetto alla preparazione commerciale considerata e rispetto alla media di un campione rappresentativo del lotto.

Colore anomalo: Olive la cui colorazione differisce nettamente da quella che caratterizza la preparazione commerciale considerata e dalla media di un campione rappresentativo del lotto.

Nocciolo o frammenti di nocciolo: Noccioli interi o frammenti di noccioli di dimensioni superiori a 2 mm sull'asse longitudinale.

**Ingredienti:** Olive verdi snocciolate, acqua, sale, correttore di acidità, antiossidanti.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione. E' vietato il confezionamento in contenitori in vetro.**

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 5000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

CEI (n/kg)	1
Noccioli o frammento di noccioli (n/300g)	1
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore anomalo	Assente
Consistenza anomala	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13639  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Conserva di pere sciroppate

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei frutti freschi (pere) di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Pere, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

**Caratteristiche merceologiche**

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di bucce	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

**Parametri microbiologici**

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

**Parametri chimici**

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13640

Data Emissione: 06/10/2020

RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di pesche sciroppate

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei frutti freschi (pesche) di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Pesche, acqua, zucchero, sciroppo di glucosio - fruttosio e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 4000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Residui di bucce	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13642

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Conserva di piselli medio - fini

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni di piselli freschi di diametro medio - fini. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Piselli medio - fini, liquido di governo.

**Confezionamento:** in scatola da g 1500 a g 3000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Diametro min (mm)	9,3
Diametro max (mm)	10,2
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13708  
CDD

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Conserva di pomodori secchi sott'olio

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazioni dei pomodori. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Pomodori secchi, olio monoseme (indicare il tipo), sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C)	positiva
--	----------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.l.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.l.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13944

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Coppa di suino stagionata

**Descrizione:** Ricavata esclusivamente dai tagli di carne suina costituiti dalla porzione muscolare del collo, aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche, rifulata dal grasso eccessivo e successivamente, aggiunta degli aromi e delle spezie e sottoposto alle seguenti fasi:

salagione, riposo rivestitura legatura, stufatura, asciugatura e stagionatura. Al taglio la fetta non deve presentare parti grasse di colore giallo o molle, indici di cattiva maturazione, non debbono essere presenti muffe all'interno; non presenta sapori estranei di acido fenico, farina di pesce o altro;

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Il prodotto dovrà essere confezionato sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min (giorni)	90
Pezzatura min (g)	2.000
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico di prodotto stagionato
Odore	tipico del prodotto
Colore della fetta	parte magra rosso; parte grassa tendenzialmente roseo.

### Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.
----------------------------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13706

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

**Denominazione prodotto:** Corn flakes

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto da miscela dei principali ingredienti farina di mais, zuccheri, sale e sottoposto al processo di tostatura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Farina di mais, zuccheri, estrato di malto, sale. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 80%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Danni meccanici	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Consistenza	croccante
Aroma	tipico
Retrogusto	assente

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
----------------	---------	---------

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14234

Data Emissione: 15/03/2023

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, RSA

**Denominazione prodotto:** Cosce di pollo refrigerate - Origine italiana - Prodotto biologico

**Descrizione:** Le cosce devono essere ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Le cosce costituite devono essere costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cosce di pollo refrigerate

**La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 2 e 4° C ed eventuale rialzo termico consentito max 2°C.**

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.**

**Confezionamento:** Le cosce devono essere confezionate in buste da 10 pezzi e contenute in imballi da Kg 5 circa. All'interno della confezione non è ammessa sierosità. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Peso medio di singola coscia (g)	200
Tolleranze di peso per singola coscia (%)	10
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico della carne

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14243

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Cosce di pollo surgelate IQF - Origine italiana

**Descrizione:** Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia, in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Le cosce devono essere costituite da femore, tibia e fibula, unitamente alla muscolatura che le ricopre, ben toelettate e prive di pelle eccedente la parte anatomica. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni. Il prodotto deve essere esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi. La pelle deve essere di spessore fine, pulita, elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica "I.Q.F.". Non sono ammessi prodotti con bruciature da freddo e con ossidazione dei grassi. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Cosce di pollo surgelate singolarmente.

**In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.**

**Confezionamento:** Imballo primario da kg 2 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Peso medio delle cosce (g)	190
Tolleranze di peso di singola coscia (%)	5
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	tipico della carne

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14160  
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

**Denominazione prodotto:** Coscia disossata congelata di agnello

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di agnelli, costituito esclusivamente dai muscoli della coscia, mondato del grasso e del tessuto connettivo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Coscia di agnello disossata congelata

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve

### Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13595  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Cotechino di puro suino precotto

**Descrizione:** Il prodotto deve essere costituito da carne magra, cotenna e grasso e sottoposto al processo di precottura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Carne magra di suino (50%), cotenna (30%), grasso (20%), aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato singolarmente sottovuoto e riportare il peso netto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico moderatamente sapido
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13682

Data Emissione: 06/10/2020

Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Crackers monoporzione di riso, non salati in superficie

**Descrizione:** Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione della farina di riso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di riso, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio), sciroppo di glucosio, regolatori di acidità, lievito, sale. .

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Gusto	Tipico
Consistenza	Tipica del prodotto
Retrogusto	Assente
Colore	Ambrato in superficie

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.l.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.l.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13674

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Crackers monoporzione non salati in superficie

**Descrizione:** Il prodotto è ottenuto dalla lavorazione della farina di frumento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumento di grano tenero, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio), sciroppo di glucosio, regolatori di acidità, lievito, sale. Possono essere aggiunti le farine di cereali maltati.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Gusto	Tipico
Consistenza	Tipica del prodotto
Retrogusto	Assente
Colore	Ambrato in superficie

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	Assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	Assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13886  
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

**Denominazione prodotto:** Crema di ceci al rosmarino - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acqua, ceci secchi 15%(+/-), olio di oliva, cipolla, proteine del siero del latte, estratto vegetale senza glutammato, sale fino iodato, rosmarino, pepe nero in polvere

**La temperatura di conservazione  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 2716

**Destinazione d'uso:** Nidi**Denominazione:** Crema di mais e tapioca istantanea -**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.**Ingredienti:** Farina di mais, farina di riso, amido di tapioca, vitamine.**Note:** Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 10 mesi**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Cronobacter spp	assente in 10g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
DM 27/08/04 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13888  
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

**Denominazione prodotto:** Crema di piselli - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acqua, piselli 20%(+/-5), patate, proteine del siero del latte, carote, cipolla, sedano, olio di oliva sale fino iodato, zucchero.

**La temperatura di conservazione  $\leq 4^{\circ}\text{C}$ .**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13881  
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

**Denominazione prodotto:** Crema di riso con verdure - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acqua, verdure miste in proporzione variabile 22% (patate, pomodori, carote, fagiolini, piselli, zucchine, cavolfiori, broccoli, spinaci, bieta, fagioli borlotti, sedano, cipolle, prezzemolo), farina di riso 7%, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP) olio extravergine di oliva, sale fino iodato.

**La temperatura di conservazione <= 4°C.**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 2717

**Destinazione d'uso:** Nidi**Denominazione:** Crema di riso istantanea -**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.**Ingredienti:** Farina di riso, vitamine.**Note:** Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 10 mesi**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Cronobacter spp	assente in 10g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
DM 27/08/04 e s.m.i.	

Numero: 2718

**Destinazione d'uso:** Nidi**Denominazione:** Crema di semolino di grano istantanea -**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.**Ingredienti:** Semolino di grano duro, vitamine**Note:** Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 10 mesi**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Cronobacter spp	assente in 10g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
DM 27/08/04 e s.m.i.	





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13883  
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

**Denominazione prodotto:** Crema di zucchine, porri e patate - Fragilità alimentare

**Descrizione:** Prodotto fresco destinato ad utenza con fragilità alimentare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acqua, patate 20%(+/-5), zucchine 15% (+/-5), focchi di patate, porro, latte scremato in polvere, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato, aglio

**La temperatura di conservazione <= 4°C.**

**Confezionamento:** in atmosfera protettiva, sottovuoto. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 90%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<10.000
Anaerobi solfido riduttori	Ufc/g	<100
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<100
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 2719

**Destinazione d'uso:** Nidi**Denominazione:** Crema multicereali instantanea -**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE relative ad un'alimentazione particolare. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.**Ingredienti:** Il prodotto deve essere ricavato da alimento 4 tipi di cereali: semola di grano duro, farina di: e/o avena e/o frumento e/o farro e/o riso. e/o mais vitamine.**Note:** **Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.****Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 10 mesi**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Cronobacter spp	assente in 10g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Limiti fitofarmaci	reg. ce 396/2005 e s.m.i.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13659

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza

**Denominazione prodotto:** Crema spalmabile monodose alle nocciole e cacao

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto la miscela omogenea di nocciole, cacao, latte, deve essere cremoso e facile da spalmare a temperatura ambiente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Zuccheri, nocciole (min 13%), cacao o cacao magro (min 7%), oli vegetali monoseme non idrogenati (non di palma) e/o burro di cacao, latte o latte scremato in polvere, siero di latte in polvere, lecitina di soia, aromi. E' ammesso l'impiego di soli additivi e aromi strettamente necessari alla produzione ad eccezione dei conservanti.

**Confezionamento:** In monoporzione da g 15 a g 20. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Liquido in superficie	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Aroma	Tipico
Consistenza	Tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13720

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA

**Denominazione prodotto:** Crescenza da 1 kg

**Descrizione:** Formaggio prodotto con latte vaccino, a forma di parallelepipedo con aspetto uniforme, di sapore gradevole con lievi sfumature acidule, fondente in bocca; di consistenza morbida, uniformemente compatta priva di occhiature. La superficie deve presentarsi integra priva di tagli o fessurazioni e priva di patina; di colore bianco omogeneo. Devono essere assenti sapori estranei di rancido, amaro o di muffa indicanti un processo di alterazione in atto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino intero, fermenti lattici vivi, sale, caglio.

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato in imballi idonei al mantenimento della forma. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Sapore	Dolce, delicato
--------	-----------------

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14141

Data Emissione: 31/05/2022

Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Crescenza di latte vaccino monoporzione - Prodotto biologico

**Descrizione:** Formaggio prodotto con latte vaccino, a forma di parallelepipedo con aspetto uniforme, di sapore gradevole con lievi sfumature acidule, fondente in bocca; di consistenza morbida, uniformemente compatta priva o rare e piccole occhiature. La superficie deve presentarsi integra priva di tagli o fessurazioni e priva di patina; di colore bianco omogeneo. Devono essere assenti sapori estranei di rancido, amaro o di muffa indicanti un processo di alterazione in atto. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino biologico, fermenti lattici, caglio, sale.

**La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Siero (%)	<=2
Peso medio (g)	50 +/- 5%

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco omogeneo
Odore	leggermente acidulo
Sapore	gradevole di latte con sfumature acidule
Consistenza	morbida fondente
Occhiatura	assente

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<=100
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
E. coli	Ufc/g	<=10

### Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	<=1
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	

**Numero: 13510**

**Data Emissione: 19/02/2020**

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Crescenza di latte vaccino monoporzione

**Descrizione:** Formaggio prodotto con latte vaccino, a forma di parallelepipedo con aspetto uniforme, di sapore gradevole con lievi sfumature acidule, fondente in bocca; di consistenza morbida, uniformemente compatta priva di occhiature. La superficie deve presentarsi integra priva di tagli o fessurazioni e priva di patina; di colore bianco omogeneo. Devono essere assenti sapori estranei di rancido, amaro o di muffa indicanti un processo di alterazione in atto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino, fermenti lattici, caglio, sale.

**La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.**

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della data di produzione e/o confezionamento.**

**Confezionamento:** Prodotto monoporzione da g 50 (+/-5%). L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Siero (%)	≤2
Peso medio (g)	50 +/-5%

### Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco omogeneo
Odore	leggermente acidulo
Sapore	gradevole di latte con sfumature acidule
Consistenza	morbida fondente
Occhiatura	assente

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Coliformi totali	Ufc/g	≤10.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	≤100
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	≤10
E. coli	Ufc/g	≤10

### Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	≤1
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13686

Data Emissione: 28/02/2022

Ref. non scolastico

**Denominazione prodotto:** Crespelle gusti vari surgelate IQF

**Descrizione:** Il prodotto deve essere composto da: crespella e ripieno. La crespella deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico dell'uovo. Il ripieno deve essere di diversi gusti come: funghi, prosciutto, salmone, speck e radicchio, verdure. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** In ogni imballo devono essere presenti indicativamente da 20 a 40 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Crespella - ripieno (+/-2)		42 - 58
Unità rotte (%)		<1
Unità deformate(%)		<3
Unità parzialmente o non farcite		assenti
Peso di singolo pezzo		da g 70 a g 100

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

### Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14128

Data Emissione: 28/02/2022

CDD, RSA, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Crespelle ricotta e verdura surgelate IQF

**Descrizione:** Prodotte in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Dopo la cottura il prodotto deve presentare un aspetto consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionali e CE.

**Ingredienti:** (Indicativi ma non esaustivi)

Crespella: Latte, farina di grano tenero, uova pastorizzate, sale, zucchero.

Ripieno: Ricotta, bieta, formaggio grana (min 12 mesi di stagionatura), sale.

**Confezionamento:** In ogni imballo devono essere indicativamente da 20 a 40 pezzi. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Peso di singolo pezzo g (+/-5g)	70
Proporzioni pasta - ripieno (+/-2)	42 - 58
Ingredienti ripieno in % sul totale (+/-5%)	
Ricotta	36
Bieta	12
Formaggio grana	10
Unità rotte (%)	<1
Unità deformate(%)	<3
Unità parzialmente o non farcite	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

### Parametri chimici

Sale su tal quale	<1%
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13745  
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Crodino cl 10

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

**Confezionamento:** Bottiglie in vetro a perdere di cl 10. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

-

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.  
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13670

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA

**Denominazione prodotto:** Crostatina all'albicocca

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** (elenco indicativo e non esaustivo) Farina di frumenti, confettura di albicocca, zucchero, olio vegetale (indicare il tipo d'olio), uova (o misto d'uova), agenti lievitanti; latte in polvere, sale, sciroppo di glucosio - fruttosio, aromi e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

**Numero:** 13728  
Scolastico

**Data Emissione:** 01/02/2021

**Denominazione prodotto:** Crostini con la farina integrale biologica

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla cottura e successiva tostatura di uno o più impasti lievitati. La farina integrale di grano tenero deve essere biologica e rispettare il Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. I singoli crostini di peso 1 - 2 g circa, devono presentare una doratura omogenea, priva di segni di bruciatura. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina integrale biologica di grano tenero, farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito. E' consentito l'aggiungimento dell'olio extravergine d'oliva e dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80 % dalla data di confezionamento

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico con leggera doratura
--------	-----------------------------

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

### Parametri chimici

Umidità %	<10
Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 2613

**Destinazione d'uso:** Scolastico, Sammartini bis, RSA, Pasti domiciliari per anziani, Nidi, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, Casa vacanze, CDD

**Denominazione:** Curcuma -

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato dai tuberi della specie Curcuma longa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Curcuma. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

**Caratteristiche merceologiche**

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Impurità	assenti

**Caratteristiche organolettiche**

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

**Parametri microbiologici**

Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.	.
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

**Parametri chimici**

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.

Numero: 2612

**Destinazione d'uso:** Scolastico, RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, Casa vacanze, CDD

**Denominazione:** Curry -

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla miscela di diverse spezie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** In confezioni max kg 1. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Umidità esterna anomala	assente

### Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.	.
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g

### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
DM 27/08/04 e s.m.i.	.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14057  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

**Denominazione prodotto:** Datteri

**Descrizione:** I datteri devono provenire dallo stesso paese di produzione. Devono essere interi e sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Confezioni da g 250 - 500 o a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Frutti non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Difetti di colorazione	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	

### Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	<100
-------	-------	------

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13589

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Dessert a base di riso UHT - gusto cacao - Prodotto biologico

**Descrizione:** Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le tipiche caratteristiche di budino e stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acqua, farina di riso, amido (indicare la provenienza), zuccheri, olio monoseme (indicare la provenienza, no olio di palma e no olio di colza ), cacao magro, addensanti, sale marino, aroma naturale. (E' ammessa la riduzione degli ingredienti ma non l'aggiunta)

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Confezionamento:** Coppia di vaschette da 90 a 120 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione .

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Aroma	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13588

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Dessert a base di riso UHT - gusto vaniglia - Prodotto biologico

**Descrizione:** Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le tipiche caratteristiche di budino e stabilizzato termicamente mediante il trattamento UHT. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Acqua, farina di riso, amido (indicare la provenienza), zuccheri, olio vegetale monoseme, addensanti, carragenina, aroma di vaniglia, sale marino.

(E' ammessa la riduzione degli ingredienti ma non l'aggiunta)

**Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**

**Confezionamento:** Coppia di vaschette da 90 a 120 g. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione .

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Aroma	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



Numero: 13843

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Dolce da forno non farcito**Descrizione:** Il prodotto da forno dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.**Ingredienti:** (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Farina di cereali (indicare il cereale), zuccheri, uova, olio monoseme (indicare il seme; in caso di olio di palma sostenibile) e/o burro, lievito e/o agenti lievitanti, amido( patate e/o maizena e/o modificata), latte, succo di agrumi o gocce di cioccolato o frutti di bosco o carote, farina di legumi (indicare il/i legume/i), fibra vegetale (specificare il vegetale di provenienza), lecitina (indicare la provenienza), sale, aromi naturali (specificare quali).

Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti). Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente di peso da 45 (+/-10%). L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Sulla singola confezione deve essere riportato: TMC o la data di scadenza e la denominazione del prodotto.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.**Shelf Life:** residua alla consegna 75%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

**Caratteristiche sensoriali**

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

**Parametri microbiologici**

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

**Parametri chimici**

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14072

Data Emissione: 24/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Dolce natalizio con gocce di cioccolato - Prodotti per celiaci

**Descrizione:** Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, di struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme, con aroma caratteristico di vaniglia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Preparato per prodotti da forno: [amido di mais, zucchero, LATTE scremato in polvere, emulsionante, E471, fibre vegetali: (psyllium), addensante: (guar), sale, conservante: (acido sorbico, sorbato di potassio, enzimi.), acqua, lievito, margarina:[grassi vegetali (palma) e grassi vegetali parzialmente idrogenati palma) e olii vegetali (girasole), acqua, emulsionanti mono e di gliceridi degli acidi grassi E471 (palma) e lecitina di girasole E322, sale, correttore di acidità (acido citrico E330) aromi, colorante betacarotene.], acido sorbico, , UOVA, zucchero, gocce fondenti al cioccolato: (zucchero, pasta di cacao, Burro di cacao. Emulsionante: Lecitina di SOIA, estratto di vaniglia.), aromi

**Il prodotto non deve contenere glutine.**

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna minima 90 giorni

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	In 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	In 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.l.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.l.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14071  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 24/03/2021

**Denominazione prodotto:** Dolce natalizio con uvetta - Prodotti per celiaci

**Descrizione:** Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale, deve avere la base rotonda, crosta superiore screpolata e tagliata, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Preparato per prodotti da forno: {[Amidi: (mais, patate, tapioca, frumento deglutinato), destrosio, fibre vegetali: (psyllium, inulina), pasta acida: (mais), farina: (riso, teff rosso, lenticchie), emulsionante: (E471). Proteine vegetali: (pisello), addensanti: (guar, malto di mais, E464), sale conservante: (acido sorbico, enzimi).], UOVA, lievito, uvetta, margarina: [grassi vegetali (palma e cocco in proporzione variabile) e grassi vegetali parzialmente idrogenati (palma) e oli vegetali (girasole), acqua, emulsionanti mono e di gliceridi degli acidi grassi E471 (palma) e lecitina di girasole E322, sale, correttore di acidità: (acido citrico E330), aromi, colorante betacarotene], zucchero, tuorlo d'UOVO, sciroppo di glucosio, aroma.]

**Il prodotto non deve contenere glutine**

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna minima 90 giorni

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13591  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 22/03/2021

**Denominazione prodotto:** Dolce natalizio con uvetta senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

**Descrizione:** Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma con la base rotonda, crosta superiore screpolata e tagliata, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero, uova e/o misto d'uova, uvette, acqua, scorze di agrumi, burro, lievito e/o agente lievitanti, aromi.

**Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.**

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna minima 90 giorni

### Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13592  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 22/03/2021

**Denominazione prodotto:** Dolce natalizio senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

**Descrizione:** Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostosa, di struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme, con aroma caratteristico di burro e vaniglia. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero, uova e/o misto d'uova, acqua, burro, lievito e/o agenti lievitanti, aromi

**Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.**

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna minima 90 giorni

### Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13916

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Dolce natalizio vegetale con uvetta

**Descrizione:** Il prodotto da forno deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, deve avere la base rotonda, crosta superiore screpolata e tagliata, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano, grassi vegetali (margarina), zucchero di canna, uvetta sultanina (min 10%), lievito naturale di pasta acida di grano (min 8%) (farina di grano, acqua), sciroppo d'agave, malto d'orzo, sale, olio essenziale d'arancia, aroma naturale Vaniglia.

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna minima 90 giorni

### Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13593  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 22/03/2021

**Denominazione prodotto:** Dolce pasquale senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

**Descrizione:** Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione naturale della pasta acida, avere forma irregolare ( simile alla colomba), di struttura soffice ad alveolatura allungata. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero, uova e/o misto d'uova, acqua, burro, lievito e/o agenti lievitanti, aromi  
**Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.**

**Confezionamento:** Prodotto confezionato singolarmente e l'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna minima 90 giorni

### Caratteristiche merceologiche

Peso g	da 500 a 1000
Difetti/Alterazioni	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13650  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Dolcificante artificiale

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalle sostanze autorizzate dalla normativa vigente, appartenenti al gruppo edulcoranti e destinate alle diete ipocaloriche. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** Confezioni monodose da g 0,3 a g 2. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 80%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.l.
---





## SCHEDA TECNICA

Numero: 13607  
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Emmenthal di provenienza UE

**Descrizione:** Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero o parzialmente scremato, di pasta cotta, con forma cilindrica di diametro di 80 - 90 cm, con scalzo e facce convesse, del peso medio di 85 kg, con crosta di colore giallo marrone, liscia, elastica, asciutta, non appiccicosa, priva di ogni screpolatura e di qualsiasi difetto. La pasta deve essere lucida, esente da sfoglia, da crepe esterne e da gonfiori, e con le caratteristiche occhiature uniformi di diametro medio 1 - 2 cm.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Latte vaccino, caglio, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

**Confezionamento:** Il formaggio deve essere in tranci, confezionati sottovuoto parziale o in atmosfera modificata, di peso compreso tra 3 e 4 Kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min. mesi	3
Difetti/Alterazioni	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Paglienno
Odore	Tipico
Occhiatura	Tipica, regolare, omogeneamente distribuita
Sapore	Tipico, non piccant né amaro

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

**Numero: 13837**

**Data Emissione: 30/03/2021**

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Erbette surgelate a cubetti - Provenienza UE - Prodotto biologico

**Descrizione:** Il prodotto deve essere intero, sano, pulito e presentato in forma di cubetti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 50%

**Caratteristiche merceologiche**

Corpi estranei	assenti
Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Cubetti (g)	50 (+/-5)
Foglie di colorazione non verde (g/kg)	10
Infiorescenze (n/kg)	3
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo - fili forme (cm/kg)	25
Materiale vegetale estraneo - foglie (n/kg)	1
Radici (n/kg)	2

**Caratteristiche sensoriali**

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

**Parametri microbiologici**

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

**Parametri chimici**

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.

Numero: 2616

**Destinazione d'uso:** RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, CDD

**Denominazione:** Estratto di carne -

**Descrizione:** Il preparato dovrà essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Confezionamento:** In confezioni da kg 0,5 a kg 1. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del preparato per brodo e deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

#### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

#### Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

#### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella spp	assente in 25 g

#### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
DM 27/08/04 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14109

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi, Scolastico

**Denominazione prodotto:** Fagioli borlotti essiccati - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Devono essere ovali o pressoché tondeggianti, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti e di attacchi parassitari, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere. Il fondo della buccia deve essere di color avana o rosa, con striature e/o screziature e/o piccole macchie di color vinaccia. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli borlotti essiccati

**Confezionamento:** Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Sassi (n/kg)	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--

### Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14004

Data Emissione: 19/10/2022

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Fagioli borlotti essiccati

**Descrizione:** Devono essere ovali o pressoché tondeggianti, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti e di attacchi parassitari, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere. Il fondo della buccia deve essere di color avana o rosa, con striature e/o screziature e/o piccole macchie di color vinaccia. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminzi, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli borlotti essiccati

**Confezionamento:** Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'imballo secondario non deve essere superiore ai 10 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

### Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Sassi (n/kg)	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Tipico del prodotto
Colore	Tipico del prodotto

### Parametri microbiologici

--	--

### Parametri chimici

Residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14021

Data Emissione: 19/10/2022

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

**Denominazione prodotto:** Fagioli cannellini essiccati

**Descrizione:** I fagioli cannellini secchi devono essere bianchi, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffiti, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere, essere dell'ultimo raccolto. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminzi, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli cannellini essiccati

**Confezionamento:** Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'imballo secondario non deve essere superiore ai 10 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** al momento della consegna deve essere min 70%

### Caratteristiche merceologiche

Semi estranei	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	assente
Danni da cattiva conservazione	assenti
Sassi n/kg	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--	--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Umidità(%) max:	13



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14111  
Nidi, Scolastico

Data Emissione: 30/09/2022

**Denominazione prodotto:** Fagioli cannellini secchi - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** I fagioli cannellini secchi devono essere bianchi, di gradezza uniforme, sani, asciutti, pesanti, non rugosi alla superficie, con tegumento teso e lucido, non tonchiati, privi di parassiti vivi in qualsiasi stadio di sviluppo, non ammuffiti, privi di corpi estranei, di altri semi non commestibili e di polvere, essere dell'ultimo raccolto. E' tollerata la presenza di semi spaccati, rotti, striminziti, rugosi, purché edibili, in ragione di una quantità massima complessiva dell'1%. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fagioli cannellini secchi

**Confezionamento:** Sacchi termosigillati trasparenti da kg 1 e/o 5 od a richiesta. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** al momento della consegna deve essere min 70%

### Caratteristiche merceologiche

Semi estranei	assenti
Semi rotti edibili max (%)	1
Umidità esterna anomala	assente
Danni da cattiva conservazione	assenti
Sassi n/kg	1

### Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

### Parametri microbiologici

--	--

### Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Umidità(%) max	13



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13830

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

**Denominazione prodotto:** Fagiolini finissimi interi surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

**Descrizione:** I prodotti devono essere interi, sani e puliti; avere la forma sufficientemente regolare, odore e sapore caratteristici, colore sufficientemente uniforme e tipico; essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente e surgelati IQF. La produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

(\*Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm<sup>2</sup>; \*\*Unità gravemente macchiate = >10 mm<sup>2</sup>)

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 50%

### Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calibro (mm) (+/-10%)	7,5 - 8,5
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti
**Unità gravemente macchiate (n/kg)	3
*Unità macchiate (n/kg)	14
Unità con fili (n/kg)	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6
Unità sovrammature (n/kg)	6
Unità spezzate <35mm (n/kg)	70

### Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

### Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Ufc/g	<1.000

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



Numero: 2682

**Destinazione d'uso:** Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, CDD

**Denominazione:** Fagiolini finissimi IQF - Provenienza UE – Surgelato

**Descrizione:** I prodotti, surgelati in IQF e di provenienza UE, devono essere interi, sani e puliti. I fagiolini surgelati devono avere la forma sufficientemente regolare, odore e sapore caratteristici, colore sufficientemente uniforme e tipico. Devono essere praticamente privi di fili, di semi troppo sviluppati. Non devono presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, assenti di baccelli turgidi e/o ossidati. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile nel rispetto della normativa vigente (Decreto 2009/128 CE e s.m.i, D.Lgs 150/2012 e s.m.i.) e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (\*Unità macchiate, lesionate, decolorate disidratate = difetto compreso tra 2 e 10 mm<sup>2</sup>; \*\*Unità gravemente macchiate = >10 mm<sup>2</sup>)

**Ingredienti:** Fagiolini finissimi IQF. Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

**Confezionamento:** In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "Produzione integrata".

**Imballo:** Gli imballaggi secondari, di peso massimo di 10 Kg, devono essere etichettati secondo normativa vigente, nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

#### Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Calibro	7,5 - 8,5
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Lunghezza min (mm)	60,00 mm
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Terra	assente
Unità con fili (n/kg)	0
Unità macchiate (n/kg)	14
Unità mal spuntate (n/kg)	6
Unità spezzate <35mm (n/kg)	70

#### Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

#### Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g

#### Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.

Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g
Stafilococchi coag +	< 1000 ufc/g

Emissione DCA



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14232  
RSA

Data Emissione: 15/03/2023

**Denominazione prodotto:** Faraona a busto eviscerata refrigerata

**Descrizione:** Il prodotto deve appartenere alla classe A, pronto per la cottura, eviscerato, senza testa, collo, zampe e completamente spennato, spiumato, dissanguato, senza graffi o ferite, fatti ossidativi o emorragie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Faraone a busto refrigerate

**La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 2 e 4° C ed eventuale rialzo termico consentito max 2°C.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Pezatura media g (+/-10%)	1000
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo scuro caratteristico
Consistenza	soda, di prodotto maturo

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11
Limiti microbiologici - Reg Ce 2073/2005 e s.m.i		

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13594

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Farina di grano tenero tipo "00"

**Descrizione:** Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di grano tenero tipo "00"

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di soia e sesamo.**

**Confezionamento:** Etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Odore	Caratteristico
Aspetto	Palpabile, senza grumi

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Lieviti e muffe	Ufc/g	<=1000
Bacillus cereus	Ufc/g	<=100

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13456

Data Emissione: 28/02/2020

Tutte le utenze

**Denominazione prodotto:** Farina di granoturco precotta - Da agricoltura biologica

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione e conseguente abburattamento del granoturco, liberato dalle sostanze estranee/impurità, e sottoposto al trattamento termico per consentire una più veloce preparazione della polenta. Non si devono avvertire odori anomali come di stantio, di rancido, di fermentato o di acido. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg.CE 834/2007 e s.m.i.. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Semola di mais

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** L'imballo primario deve essere impermeabile e termosigillato.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Muffe e Lieviti	Ufc/g	<=10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<=10.000

### Parametri chimici

Umidità (%)	<=12,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



## SCHEDA TECNICA

Numero: 13690  
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

**Denominazione prodotto:** Farina di riso

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione del riso. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina di riso

**Confezionamento:** in confezioni da g 500 a g 1000. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** L'imballo primario deve essere impermeabile e termosigillato.

Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

### Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo
Odore	tipico
Sapore	tipico

### Parametri microbiologici

Muffe e Lieviti	Ufc/g	$\leq 10.000$
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	$\leq 10.000$

### Parametri chimici

Umidità (%)	$\leq 12,5$
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 2634

**Destinazione d'uso:** Scolastico, Nidi

**Denominazione:** Farro perlato biologico - Origine italiana

**Descrizione:** Il prodotto deve essere: perlato, ben maturo, di ultima lavorazione, sano, secco, privo di difetti, esente da parassiti e/o larve e/o frammenti di insetti e/o altri agenti infestanti. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto alla normativa relativa alla produzione biologica. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria ed avere un'umidità del 12,5% con tolleranza del +/- 0,5%. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farro perlato biologico

**Note:** Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.

**Confezionamento:** Sacchi ermetici e termosigillati trasparenti di 1 e 5 KG. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve indicare l'origine italiana della materia prima.

**Imballo:** L'imballo primario deve essere impermeabile e termosigillato. Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 75%

**Caratteristiche merceologiche**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti 1 (n/kg)

**Parametri microbiologici**

Muffe	< 1000 ufc/g
-------	--------------

Emissione DCA

**Caratteristiche organolettiche**

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico

**Parametri chimici**

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	DM 27/08/04 e s.m.i.
----------------------------	----------------------



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14151  
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

**Denominazione prodotto:** Fegato di vitello congelato

**Descrizione:** Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE. Sono ricavate da soggetti appartenenti alla categoria "V" - di età massima di 8 mesi, in ottime condizione di nutrizione, buona conformazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Fegato di vitello congelato

**Confezionamento:** Il prodotto deve essere confezionato ed etichettato conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Toelettatura	accurata

### Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Consistenza	tipica

### Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	Ufc/g	<11

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



## SCHEDA TECNICA

Numero: 14096  
Scolastico

Data Emissione: 09/02/2022

**Denominazione prodotto:** Fesa di tacchino arrosto - Prodotto biologico

**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato da fesa disossata di tacchino proveniente da allevamenti italiani, senza pelle, trattata con aromi, soluzioni saline, no OGM e cotta al forno. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.), nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione.**

**Confezionamento:** Ogni singola confezione sottovuoto pezzo intero e/o a fette da 80 a 100g

**Imballo:** Gli imballaggi secondari dovranno essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria nell'impilamento e nel facchinaggio.

**Shelf Life:** residua alla consegna 70%

### Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
---------------------	---------

### Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa pallido Uniforme
Consistenza	asciutta, tenera
Odore	tipico di prodotto
Aroma	gradevole

### Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti

### Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.
Residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.