



SCHEDA TECNICA

Numero: 14226

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa di tacchino surgelate a fette IQF - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai tacchini allevati, macellati e sezionati in Italia ed appartenenti alla classe A, costituito dal muscolo pettorale profondo e superficiale, senza il muscolo corrispondente alla prima falange delle ali, privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi, soffiusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate, affettata in porzioni calibrate e surgelate con tecnica I.Q.F.. 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: Fesa di tacchino surgelate a fette IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Imballo primario da kg 1 circa ed imballo secondario da kg 5 circa. 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Pelle	assente
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzzatura media (g) +/- 10%	100
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Toelettatura	ben curata
Colore	lievemente rosato
Consistenza	compatta
Odore	tipico di carne di tacchino fresca

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.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14227

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa rasata surgelata di tacchina - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, ricavato da tacchine allevate, macellate e sezionate in Italia, è costituito dal muscolo pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali. Deve essere ricavato da fese di tacchina appartenenti alla classe A. Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di fatti ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto deve provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE. Gli animali non devono essere stati trattati con sostanze ormonali o comunque vietate. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica I.Q.F. immediatamente dopo la macellazione. 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: Fesa di tacchina rasata surgelata IQF

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

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

Pelle	assente
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	compatta
Colore	lievemente rosato

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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14230

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fesa refrigerata di tacchina - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, ricavato da tacchine allevate, macellate e sezionate in Italia, è costituito dai muscoli del pettorale profondo e superficiale, senza muscolo corrispondente alla prima falange delle ali. Deve essere ricavato dalle fese di tacchine appartenenti alla classe A. Toelettatura completa, con prodotto privo di parti ossee, cartilagini, parti legamentose e assenza di segni ossidativi. Sono escluse soffusioni emorragiche e caratteristiche organolettiche alterate. Il prodotto deve provenire da impianto di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE. Gli animali non devono essere stati trattati con sostanze ormonali o comunque vietate. 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: Fesa di tacchina refrigerata

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: 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.

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

Danni da gelo	assenti
Pelle	assente
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	lievemente rosato
Consistenza	compatta

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: 13671

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Fette biscottate monoporzioni

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 frumento, olio vegetale mono seme (indicare il tipo d'olio;no di palma), zuccheri, agenti lievitanti, sale, estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Confezionamento: in confezioni da g 14 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

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Tipica
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica

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: 14078

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fette di lonza di suino surgelate IQF**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato dal taglio verticale della lonza costituita dal muscolo lunghissimo del dorso, corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso, dei muscoli intercostali e del connettivo di copertura.

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: Fette di lonza di suino surgelate IQF**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**

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso medio unità (g)	50

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Escherichia coli	Ufc/g	<100
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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13701

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA

Denominazione prodotto: Fettuccine di Totano gigante del pacifico IQF

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione del corpo di molluschi di genere e specie "Dosidicus gigas", spellati, tagliati a fettuccine e congelati I.Q.F.

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: Totano gigante del Pacifico, acqua, sale.

In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

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: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari		assenti
Difetti/Alterazioni		assenti
Peso unità (g)		5 - 15

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	tipico
Consistenza (a 15/20°C)	tipico
Colore	tipico, non sbiancato

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: 14035
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Fichi

Descrizione: I fichi devono essere interi, sani, puliti, privi 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/alerte nazionali/UE.

Confezionamento: Padelles monostrato 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

Attacchi parassitari	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Aperture base	assente
Peduncolo	presente
Liquido lattiforme	assente

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14058

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Fichi secchi

Descrizione: Il prodotto deve essere intero, sano, pulito, privo da parassiti ed attaches parasitari . Il prodotto deve rispettare la normativa vigente 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: Padelle monostrato.

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

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari		assenti
Umidità estema anomala		assente
Aperture base		assente
Peduncolo		presente
Liquido lattiforme		assente

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27/8/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13698
RSA

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Filetti di Cernia surgelati

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di pesce di genere e specie "Epinephelus alexandrinus" surgelati I.Q.F.. 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: Filetti di cernia, acqua

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce e la zona FAO della pesca.

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: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Brucciatura da freddo	assente
Peso unità min. - max. (g)	50 - 150

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	tipico
Consistenza (a 15/20°C)	tipico
Colore	tipico

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.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13700
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Filetti di Trota eviscerata surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. E' ammessa la presenza delle spine e della pelle. 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: Filetti di trota, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce.

Confezionamento: Prodotto confezionato 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: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Peso filetto min - max (g)	100 - 350
Lunghezza min - max (mm)	150 - 200
Brucciatura da freddo	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico del pesce fresco

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.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 13699
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Filetti di Trota salmonata eviscerata surgelato IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. E' ammessa la presenza delle spine e della pelle. 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: Filetti di trota, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino del pesce.

Confezionamento: Prodotto confezionato 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: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Peso filetto min - max (g)	100 - 350
Lunghezza min - max (mm)	150 - 200
Brucciatura da freddo	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico del pesce fresco

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.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 2600

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, Casa vacanze

Denominazione: Filetto di merluzzo s/pelle sgrammato - congelato/surgelato

Descrizione: Il prodotto congelato/surgelato, dovrà essere ricavato dai filetti di specie ittiche appartenenti alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae. Il prodotto non deve provenire dalle zone FAO 61 e 71. Le caratteristiche fisiche, organolettiche e di aspetto dovranno essere paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento. La presenza di lisce è disciplinata dal CODEX STAN 165-1989. 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: Filetti senza pelle di merluzzo appartenenti alla famiglia Merluccidae e/o Gadidae, acqua. 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 crostacei, molluschi.

Note: In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

Confezionamento: Il prodotto non deve essere in blocco né singolarmente confezionato. La confezione deve essere facilmente separabile dal prodotto, senza lasciare frammenti adesi alla materia prima. 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 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di pelle	Assenti
Glassatura	<=10

Parametri microbiologici

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

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico del pesce
Consistenza (a 15/20°C)	soda/elastica
Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico

Parametri chimici

ABVT(mg/100g)	<35
Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.



SCHEDA TECNICA

Numero: 2602

Data Emissione: 20/11/2023

Destinazione d'uso: Nidi, Scolastico, Casa Vacanza

Denominazione prodotto: Filetto di Platessa senza pelle IQF - - Pleuronectes spp - Surgelato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione dei pesci appartenenti alla specie Pleuronectes. Il filetto deve mantenere l'integrità anatomica, intesa come forma, dimensione e struttura tissutale, presentando caratteristiche, fisiche, organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco; non deve essere costituito da parti di pesce e ne' confezionato singolarmente. Il prodotto non dovrà presentare alcun segno di scongelamento. La presenza di lische è disciplinata dal CODEX STAN

165-1989. 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: Filetti di Platessa, acqua

Note: allergeni (reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) ammessi: crostacei, molluschi. In etichetta deve essere riportato il nome in latino della specie e la zona FAO 61 e 71 della pesca.

Confezionamento: Il prodotto non deve essere confezionato singolarmente. 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 imballaggio e/o facchinaggio.

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Unità con residui di pelle (n/2kg) max.	1
Corpi estranei	assenti
Residui di sangue (n/kg)	<1
Residui addominali (n/kg)	<1
Attacchi parassitari (n/kg)	<1
Difetti/Alterazioni (n/kg)	assenti
Pezzzatura (g)	45 - 60

Caratteristiche sensoriali

Odore (a 15/20°C)	Tipico
Consistenza (a 15/20°C)	Soda/elasticità
Colore	Tipico

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.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<30
TVN (ppm)	<5

Emissione DCA

Pagina 1 di 1



SCHEDA TECNICA

Numero: 14012

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Finocchi - Da agricoltura biologica

Descrizione: I finocchi, ortaggio da stelo, devono essere interi (senza radici e foglie), sani, puliti, ben sviluppati, di aspetto fresco, carnosì, teneri, bianchi, consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili, guaine ben serrate; privi di parassiti e attacchi parassitari; il taglio alla base deve essere netto. 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 strati ordinati 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)	60 - 85
Coste fogliari max (cm)	7
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: 14011

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Finocchi - Produzione integrata

Descrizione: I finocchi, ortaggio da stelo, devono essere interi (senza radici e foglie), sani, puliti, ben sviluppati, di aspetto fresco, carnosì, teneri, bianchi, consistenti, non prefioriti, privi di germogli visibili, guaine ben serrate; privi di parassiti e attacchi parassitari; il taglio alla base deve essere netto. 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 strati ordinati 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
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro min - max (mm)	60 - 85
Coste fogliari max (cm)	7
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: 2690

Data Emissione: 21/11/2023

Denominazione d'uso: Case Vacanza, CDD, Scolastico, RSA,

Denominazione: Finocchi a quarti surgelati IQF - Provenienza UE - Produzione integrata

Descrizione: I prodotti devono essere ben tagliati, sani e puliti. 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: 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

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti 50
Altezza unità (mm)	- 90
Materiale non vegetale estraneo	assente
(n/kg)	20 - 90
Peso unità (g)	30
Unità di peso <20g (% p/p) max	
Materiale vegetale estraneo	Assente
Terra	Assente
Attacchi parassitari	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente
Colore	Verde caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifto riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus prosunto	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.	

Emissione DCA

Pagina 1 di 1



SCHEDA TECNICA

Numero: 13525

Data Emissione: 28/02/2020

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

Denominazione prodotto: Fiocchi/Granuli di soia - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da soia proveniente dall'agricoltura biologica, idoneo per la preparazioni dei sughi e deve rispettare la normativa vigente 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: Fiocchi/Granuli di soia

Confezionamento: preferibilmente in sacchetti trasparenti da min g 150 a max 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: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Retrogusto	assente

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: 2788

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, Casa vacanze

Denominazione: Fiori/Cuori di filetto di nasello -

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito da parti di filetto di nasello e/o mmerluzzo che appartengono alla Famiglia Merlucciidae, di aspetto caratteristico paragonabile a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco (trapezoidale e/o a parallelepipedo). La presenza di lisce 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. 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: Filetti di nasello, acqua. 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: Si escludono i prodotti provenienti dalle zone FAO 61 e 71.

Confezionamento: Il prodotto deve essere preconfezionato in involucro avvolgente e non deve essere in blocco né singolarmente confezionato, ma ogni pezzo deve essere singolarmente separato

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 e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna a 50%

Migliorie (solo Fornitura): La pezzatura 80g e 120g

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Mat. estraneo marino (n/kg)	assenti
Peso medio unità (g) 2	120 (+/-5%)
Peso medio unità (g)	80 (+/-5%)
Residui addominali	assenti
Residui di pelle	assenti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore dopo cottura	bianco
Colore	tipico
Consistenza dopo cottura	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Salmonella spp	assente in 25 g

Parametri chimici

ABVT (mg/100g)	<35
Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13864
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Flan (sformato) di pollo, patate e zucchine - 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 pollo cotta min 30%, patate 20% (+/-5%), zucchine 20% (+/-5%), verdure miste per soffritto (carota, sedano, cipolla), formaggio mix grattugiato (formaggi stagionati tipo Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP), olio extravergine di oliva, salsa di soia, sale fino iodato, spezie e aromi naturali.

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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13863
CDD

Data Emissione: 04/12/2020

Denominazione prodotto: Flan (sformato) di spinaci - 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: Spinaci (min 70%) - Uova fresche e/o intere pastorizzate, formaggio stagionato (tipo Grana Padano, Parmigiano Regiano) grattugiato, Panna, sale, aromi naturali, addensanti.

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: 13885
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Flan (sformato) di zucchine - 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: Zucchine 25%(+/-5), acqua, burro, farina di grano tenero tipo 00, latte scremato in polvere, olio extravergine di oliva, cipolla, focchi di patate, uova intere pastorizzate, fontal, 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
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: 13573
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan al pollo - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Pollo al forno, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): ricotta fresca, olio monoseme, amido, addensanti naturali fibra, aglio, pepe bianco.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13569
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di carciofi - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Carciofi (min 48%), altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, olio monoseme, farina di cereali, patate e derivati, acidificanti, aromi e addensanti naturali, sale.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13571
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di formaggio - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Formaggio (Fontal, ricotta fresca, parmigiano) altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, olio monoseme, addensanti naturali, sale, fibra, aglio, pepe

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13568
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di peperoni rossi - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Peperoni rossi (min 60%), altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, olio monoseme, farina di cereali, patate e derivati, fibra, sale, addensante naturale spezie naturali.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13570
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di pomodoro e basilico - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: (indicativi ma non esaustivi): Polpa di pomodoro (min 52%), acqua, olio monoseme, farina di cereali, patate, doppio concentrato di pomodoro, basilico, fibra, sale, cipolla, aglio.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13574
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Flan di tonno - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Tonno all'olio d'oliva (min 30%); altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, ricotta fresca, olio monoseme, amido, capperi, addensanti naturali, pasta di acciughe, acidificante naturale, sale, pepe, fibra, aromi.

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere compresa tra 2 e 4°C.

Confezionamento: monoporzione in atmosfera protettiva o sottovuoto da 85 a 100g. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13727

Data Emissione: 01/02/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Focaccia

Descrizione: Focaccia, prodotta e fornita quotidianamente, deve essere fabbricata con materie prime conformi alla vigente normativa. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di prodotto riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale con modalità prevista dalla vigente normativa. 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 "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, (min. 5%), lievito, sale. E' consentita l'aggiunta di 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.

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso (+/-5g) g	55
Peso (+/-5g)	35

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Aspetto	tipico
Consistenza	tipico, soffice, fragrante
Odore	tipico

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

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.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14169

Data Emissione: 27/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Formaggio fuso senza polifosfati

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: Formaggio, acqua, siero di latte concentrato e/o in polvere, burro, proteine del latte, sali di fusione: citrato di sodio, correttore di acidità: Acido citrico stabilizzante carragenina sale. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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: 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
Pezzatura (g)	17,5 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco avorio
Sapore	dolce, cremoso, fondente
Consistenza	morbida
Odore	neutro

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<=10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
Anaerobi solfuro riduttori	Ufc/g	<= 100
Coliformi totali	Ufc/g	<=10'000
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili

Parametri chimici

Residui fitosanitari DM 27708/04 e s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui medicinali veterinari Reg UE 372010 s.m.i.

Numero: 14140

Data Emissione: 01/06/2022

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Formaggio bio primo sale - di latte vaccino - Prodotto biologico

Descrizione: Il formaggio a pasta molle prodotto da latte vaccino deve essere privo di crosta, avere superficie asciutta, struttura omogenea con piccoli distacchi, di consistenza tenera e morbida e con siero contenuto. Tutta la produzione deve essere fatta in rispetto di un disciplinare di produzione rispondente al prodotto biologico.

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: Il prodotto non deve essere incartato. 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
Peso (g)	1000 ±5%

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco leggermente paglierino omogeneo
Sapore	dolce, delicato
Odore	caratteristico, delicato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Coliformi totali	Ufc/g	<=10.000
Anaerobi solfite riduttori	Ufc/g	<=100
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<=10
E. coli	Ufc/g	<=10

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	<=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: 13679

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, Nidi, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Formaggio fresco spalmabile

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero pastorizzato, deve essere fresco spalmabile, senza grumi, colore bianco, morbido, cremoso, non appiccicoso, dal sapore neutro e delicato. 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 intero vaccino, fermenti lattici, caglio, sale.

Confezionamento: Confezioni da g 50. 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

Colore	Bianco omogeneo
Consistenza	Morbida, cremosa
Sapore	Delicato

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<10
Coliformi totali	Ufc/g	<10.000
Stafilococchi coag. positivo	Ufc/g	<10
Anaerobi solfito riduttori	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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14036
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Fragole

Descrizione: Le fragole, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, ma non lavate, praticamente prive di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, munite del loro calice (ad eccezione delle fragole di bosco), prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei, praticamente prive di terra, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo; il calice e, ove presente, il peduncolo, devono essere freschi e verdi.

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 cestini da kg 0,5 - 1 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 anormale	Assente
Zona bianca sul totale della superficie	<1/10
Diametro min (mm)	18
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza max peduncolo (cm)	1

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: 13548
Scolastico

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Frullato di frutta - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani e selezionati privi delle parti non edibili.

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: Frullato (pura) di frutta. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti.

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: confezione monouso richiudibile morbida tipo "Sacchetti". 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
Confezioni gonfiate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 ml	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 ml	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: 14013
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Funghi di coltivazione non tagliati - Produzione integrata - Prataioli

Descrizione: I funghi coltivati, ortaggio da frutto, devono essere non tagliati e nello stato di sviluppo chiuso, velati e aperti. Inoltre devono essere: interi, sani, puliti, esenti da parassiti, esenti da attacchi da parassiti, privi di umidità esterna anormale. Possono presentare una piccola quantità di terriccio sul gambo. 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.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" ed il nome latino della specie.

Confezionamento: Sfusi in padelle 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
Diametro della cappella (mm)	30 - 65
Lunghezza del gambo/diametro di cappella	2/3
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Presenza terriccio solo alla base	Leggera

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipica
Odore	tipico
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: 14014

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Funghi porcini secchi extra

Descrizione: I funghi porcini, ortaggio da frutto, devono essere classificati extra, solo fette e/o sezioni di cappello e/o di gambo, complete all'atto del confezionamento, in quantità non inferiore al 60% della quantità del prodotto finito; Colore delle carne all'atto del confezionamento: da bianco a crema; Eventuale presenza di briciole provenienti solo da frammenti di manipolazione; Tramiti di larve: non più del 10% m/m; Imenio annerito: non più del 5% m/m. 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 riportato il nome scientifico della specie.

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

Difetti/Alterazioni	assenti
Tramiti di larve max (%)	10
Imenio annerito max (%)	5
Umidità esterna anomala	assente

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipica
Odore	tipico
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: 14235

Data Emissione: 15/03/2023

Nidi

Denominazione prodotto: Fusi di pollo refrigerati - Origine italiana

Descrizione: I fusi di pollo devono essere ricavati 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. Questo taglio corrisponde alla regione anatomica che ha per base scheletrica la tibia e il perone 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: Fusi di pollo 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.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: I fusi devono essere confezionati in buste da 10 pezzi e contenuti in imballi da kg 5 circa. All'interno non è ammessa sierosità in eccesso. 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

Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Residui addominali	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzzatura media (g) +/- 8%	140
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico di carne di pollo fresca
Colore	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: 13402

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Fusilli di lenticchie rosse - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto ricavato dai legumi ed in specifico dalle lenticchie rosse deve essere idoneo alle preparazioni tipiche della ristorazione collettiva.

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: Farina di lenticchie rosse, acqua

Il prodotto deve essere privo di glutine.

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

Odore	tipico di prodotto
Colore	rosso/rosso scuro
Sapore	caratteristico del prodotto

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

Umidità (max)	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: 14251
Scolastico

Data Emissione: 03/10/2022

Denominazione prodotto: Gallette di riso

Descrizione: Gallette di riso soffiato e aggregato, di forma tonda. 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: Riso. Può essere presente anche riso integrale e sale marino (max 1%).
Non sono ammessi allergeni, coloranti e conservanti.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere confezionato in monoporzione.

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
Peso per monoporzione	da 16 g a 20 g

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico
Gusto	Tipico
Consistenza	Tipica del prodotto
Retrogusto	Assente
Colore	Tipico del prodotto

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: 13697
 RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Gamberetti cotti sgusciati surgelati IQF

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di crostacei della famiglia Penaeidae, di genere Parapenaeopsis spp e/o Metapenaeus spp, decapitati, sgusciati, scottati e surgelati con il metodo I.Q.F.. La pezzatura deve essere 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: Gamberetti cotti, acqua.

In etichetta deve essere riportato il nome latino della specie e la zona FAO della pesca.

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 50%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura (n/lb)	100 - 200
Peso unità (g)	1,5 - 3,5
Unità di peso inf. a 1,5g (% p/p)	10
Unità di peso sup. a 3,5g (% p/p)	10
Unità danneggiate max (% p/p)	10
Frammenti di guscio (n/kg)	5
Materiale estraneo di origine marino (n/kg)	1
Materiale estraneo	assenti
Unità di colore non caratteristico max (% p/p)	2

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro, caratteristico
Consistenza	soda, caratteristica della specie
Odore (a 15/20°C)	caratteristico, assenza di note estranee
Sapore	Caratteristico, assenza di retrogusti estranei

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: 13621
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Gelatina alimentare in fogli

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dall'idrolisi del collagene, deve essere di buona qualità e utilizzato nelle 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: 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 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Giallo chiaro limpido
Odore	Assente
Sapore	Assente
Aspetto	Laminare

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: 13838

Data Emissione: 29/06/2021

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

Denominazione prodotto: Gelato coppa panna - cacao

Descrizione: 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: di seguito sono indicati gli ingredienti da impiegare per la preparazione del prodotto, non necessariamente in ordine ponderale. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici. Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati:

Latte intero vaccino, zuccheri, proteine del latte, panna, burro, cacao magro (min 3%), fibre vegetali (indicandone l'origine vegetale specifica da cui derivano), inulina, amido modificato (indicandone l'origine vegetale specifica da cui deriva), pectina, agar agar, gomma arabica e gomma xantano.

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: Coppetta da 60g (+/-10%). I cucchiaini devono essere resistenti e non devono essere soggetti a fratture vitree. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa, su ogni coppetta devono essere riportati l'elenco degli ingredienti e la dicitura "senza glutine".

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
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterobatteriacee	Ufc/g	<= 10

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: 13842

Data Emissione: 30/09/2021

Case Vacanza, CDD, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Gelato vegetale al gusto vaniglia

Descrizione: Gelato vegetale di vaniglia privo di latte e derivati. 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.

Il prodotto deve essere privo di latte e derivati

Confezionamento: Coppetta 60g (+/- 10%). I cucchiaini devono essere resistenti e non devono essere soggetti a fratture vitree. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e su ogni coppetta devono essere riportati l'elenco degli ingredienti e la dichiarazione relativa all'assenza di latte e derivati.

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 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

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: 14130

Data Emissione: 28/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Gnocchetti di patate con spinaci senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere idoneo alle preparazioni tipiche della ristorazione collettiva e, dopo la cottura, deve mantenere la forma originale, non disfarsi né diventare coloso. 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: Purè di patate, farina senza glutine, spinaci, sale, aromi

Il prodotto deve essere privo di glutine.

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

Diametro (mm)	10
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	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: 14121

Data Emissione: 28/02/2022

CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gnocchi alla romana surgelati

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: (Indicativi ma non esaustivi)

Semola di grano duro, acqua, latte, sale.

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 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Diametro (mm)	58 (+/-4)
Peso (g)	50 (+/-5)

Caratteristiche sensoriali

Colore	giallo paglierino
Odore	tipico
Gusto	tipico
Retrogusto	assente

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: 14123

Data Emissione: 28/02/2022

Case Vacanza, CDD, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gnocchi surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Il prodotto, al termine delle operazioni di cottura, deve mantenere la forma originale, non disfarsi né diventare coloso. 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.

Ingredienti: Patate e/o fiocchi di patate e/o derivati della patata, acqua, farina di frumento, granito di grano tenero, fecola di patate, amido di mais o di riso o di patata, sale.

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: 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Diametro (mm)	15 - 22
Lunghezza (mm)	24 - 35
Peso (g)	6 - 8
Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Consistenza	tipico
Brucciatura da freddo	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: 13608

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Gorgonzola dolce D.O.P

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato e successivamente stagionato, deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie relative ai prodotti DOP, di gusto dolce, con pasta unita di colore bianco o paglierino, screziata per sviluppo di muffe.

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 deve essere confezionato in quarti e messo in imballaggio idoneo al trasporto. 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
Stagionatura giorni min.	50

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Consistenza	Pastosa
Colore pasta	Bianco paglierino
Gusto	Dolce

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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13711

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Grissini gusti vari

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla farina di grano tenero con l'aggiunta degli altri ingredienti determinando il gusto di: cipolla, rosmarino, pomodoro, torinesi, sesamo. 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) farina di grano tenero tipo "00", acqua, olio monoseme (indicare il tipo), lievito, estratto di malto, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da g 200 a g 400. 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

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico con leggera doratura
--------	-----------------------------

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: 13746
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Gutturnio

Descrizione: Il prodotto deve rispettare le vigenti norme legislative concernenti la produzione e la commercializzazione dei vini.

Confezionamento: 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.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Odori sapore di muffa	assenti
Odori sapore di sughero	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	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: 14143
Scolastico, Servizi Extra

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Hamburger surgelato IQF di carne bovina

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

Ingredienti: Carne bovina

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 etichettato 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 e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Forma	rotonda
Dimensioni pezzo (mm)	87 - 89
Peso pezzo (g)	50 +/-1%

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso
Odore	tipico della carne fresca

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<100
Listeria monocytogenes	in 25 g	<100
Salmonella spp	in 10 g	assenti
Staphylococcus aureus coag +	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Grassi (%)	<20
Rapporto collagene/proteine	<18
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1881/2006 e successive modifiche	
Limiti massimi dei residui DM 27/08/04 e successive modifiche	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13989
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Indivia scarola

Descrizione: Indivia scarola, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intera, sana, sono, puliti e mondati, cioè praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili, all'apparenza fresca, turgida, praticamente esente da parassiti e da attacchi parassitari, non prefioriti, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei, esente da danni provocati dal gelo e presentare una colorazione gialla della parte centrale. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. 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: Monostrato, 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

Peso pieno campo min (g)	200
Peso coltura protetta min (g)	150
Peso max (g)	300
Marciume	assente

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.

Numero: 2703 V3

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

Denominazione: Insalata misticanza IV gamma bio - 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.estraneo)

Ingredienti: Riccia verde tagliata, valerianella e lattughino verde in proporzioni uguali. 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 kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la provenienza 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: 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%.

Migliorie (solo Fornitura): Spinerb offre 100%(kg 7500) biologico

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	Assente
MVE n/kg	Assenti
MVP n/Kg	Assente
Semi estranei	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	Assenti
Taglio (mm)	<=10
Umidità esterna anomala	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	Tipico
Consistenza	Soda

Parametri microbiologici

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

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: 2703

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

Denominazione: Insalata misticanza IV gamma - Lotta integrata – **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 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.estraneo) (MNVE = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale estraneo) **MVP = Materiale vegetale proprio**

Ingredienti: Riccia verde tagliata, valerianella e lattughino verde in proporzioni uguali. 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 kg 0,5. 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: 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	Assente
MVP n/Kg	Assente
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	Assenti
Taglio (mm)	<=10
Umidità esterna anomala	assenti

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 coagulasi +	< 100 ufc/g

Emissione DCA

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	Tipico
Consistenza	Soda

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: 2640

Destinazione d'uso: Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, Catering, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Insalata rossa - Produzione integrata - IV gamma – origine Italiana

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato dalle materie prime fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. La materia prima deve essere di origine italiana. Il prodotto deve essere ottenuto da materie prime intere, sane e pulite. 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. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo.)

Ingredienti: Varietà rossa (Chioggia o Trevisana no lattughino rosso)

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

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	dannosi - assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assenti
Umidità esterna anomala	assenti

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 25 g
Salmonella spp	assente in 25 g
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: 2706

Destinazione d'uso: Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, Catering, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Insalata rossa IV gamma - Prodotto biologico – **origine Italiana**

Descrizione: Prodotto pronto al consumo, asciutto, ricavato dalle materie prime di origine italiana, fresche, sane, esenti da parassiti e da attacchi parassitari. 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 = Materiale non vegetale estraneo; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Varietà rossa (Chioggia o Trevisana no lattughino rosso). 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 kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione **biologica**".

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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assenti
Umidità esterna anomala	assenti

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: 2704

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

Denominazione: Insalata verde tipo lattuga IV gamma - Lotta integrata **origine Italiana**

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da materie prime di origine italia, intere, sane e pulite. 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. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Lattughino verde. 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. Allergeni assenti. Riportare in etichetta l'origine della materia prima.**

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. 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: 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
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	< 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: 2704 V3

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

Denominazione: Insalata verde tipo lattuga IV gamma bio - 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: Lattughino verde. 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.**

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. 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: 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%.

Migliorie (solo Fornitura): Spinerb 100% (kg 10000) Stroppiana 90% (kg 9000) biologico

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
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 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13609
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Italico

Descrizione: Il prodotto stagionato, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino pastorizzato, di crosta sottile, liscia, elastica di colore giallo; di pasta cruda senza occhiature e senza distacchi, morbida, compatta, fondente e omogenea in tutte le sue parti dal sottocrosta al centro, di colore dal bianco paglierino al giallo tenue.

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 confezionato in imballaggio idoneo al trasporto finalizzato alla protezione 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura (giorni)	35
Stagionatura max (giorni)	40
Peso medio della forma (kg)	2

Caratteristiche sensoriali

Colore pasta	Giallo/paglierino
Consistenza	Pastosa, burroso/fondente
Occhiatura	Rara

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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13529

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Ketchup

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di pomodori e derivati. 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: (Indicativi ma non esaustivi) Pomodori e/o derivati, acqua, zuccheri, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in barattoli da g 250. Il prodotto deve essere etichettato nel rispetto della 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

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	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.

Numero: 14037

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Kiwi - Produzione integrata

Descrizione: I kiwi devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi (ma senza peduncolo), sani, esenti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, privi di umidità esterna anomala, privi di odore e/o sapore estraneo, sufficientemente sodi, né molli, né avvizziti, né impregnati d'acqua, ben formati. Sono esclusi i frutti doppi o multipli. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma (escluse protuberanze o malformazioni), un lieve difetto di colorazione, difetti superficiali della buccia, purché la loro superficie complessiva non superi 1 cmq, un piccolo "segno di Hayward", caratterizzato da una linea longitudinale senza protuberanze. Il rapporto diametro minimo/diametro massimo, misurato nella sezione normale all'asse del frutto, deve essere di almeno 0,7. 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.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata".

Confezionamento: Cartoni alla rinfusa, padelle monostrato, cestini 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	13
Calibro 1: Peso medio frutto della fornitura (g)	95
Peso minimo di singolo frutto (g)	90
Peso massimo di singolo frutto (g)	100
Calibro 2: Peso medio frutto della fornitura (g)	80
Peso minimo di singolo frutto (g)	75
Peso massimo di singolo frutto (g)	90
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Difetti della buccia max (cm2)	1
Rapporto diametro minimo/diametro massimo superiore	0,7

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.
--



SCHEDA TECNICA

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e
s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14038
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Lamponi

Descrizione: I lamponi devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo. 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

Umidità anomale	assente
Corpi estranei	assenti
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.

Numero: 2603

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, Casa vacanze

Denominazione: Latte intero UHT Biologico – da allevamenti Italiani

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria soprattutto quella relativa alla produzione biologica. 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 UHT Biologico 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: 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

Confezioni bombate	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	Tipico
Aroma	Tipico

Parametri microbiologici

reg. ce 2073/05 s.m.i.	
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.
Residui medicinali veterinari
Reg.UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 2617

Destinazione d'uso: Scolastico, Sammartini bis, RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Latte vaccino p/scremat UHT - Da allevamenti italiani

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: Latte vaccino parzialmente scremato UHT. 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: 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

Confezioni bombate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.	
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.	
Residui medicinali veterinari REG.UE.37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13990

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Lattuga cappuccio - Produzione integrata

Descrizione: La lattuga cappuccio, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intera; sana; pulita, mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili; di aspetto fresco; turgida; praticamente priva di parassiti; praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti; non fiorita; priva di umidità esterna anormale; priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna; deve presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. 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: Monostrato, 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
Peso pieno campo min (g)	150
Peso coltura protetta min (g)	100
Differenza ra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso Inf. a 150 g al cespo (g)	40
- per peso 150 - 300 g al cespo (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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

Numero: 14098

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Lattuga Iceberg - Da agricoltura biologica

Descrizione: La lattuga iceberg, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., sana, pulita e mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, turgida, praticamente priva di parassiti, praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti, non fiorita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. 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.

Confezionamento: Monostrato, 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
Peso pieno campo min (g)	300
Peso coltura protetta min (g)	200
Differenza fra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso medio <150 g (g)	40
- per peso medio 150 - 300 g (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13991

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Lattuga Iceberg

Descrizione: La lattuga iceberg, ortaggio da foglia, deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intera, sana, pulita e mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, turgida, praticamente priva di parassiti, praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti, non fiorita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. 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: Monostrato, 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
Peso pieno campo min (g)	300
Peso coltura protetta min (g)	200
Differenza fra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso medio < 150 g (g)	40
- per peso medio 150 - 300 g (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13992

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Lattuga romane

Descrizione: La lattuga romana, ortaggio da foglia, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., deve essere intera, sana, pulita e mondata, praticamente priva di terra o di ogni altro substrato, praticamente priva di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, turgida, praticamente priva di parassiti, praticamente esente da danni provocati da attacchi di parassiti, non fiorita, priva di umidità esterna anormale, priva di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. 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: Monostrato, 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
Peso pieno campo min (g)	150
Peso coltura protetta min (g)	100
Differenza ra cespo più leggero e quello più pesante:	
- per peso inf. a 150 g al cespo (g)	40
- per peso 150 - 300 g al cespo (g)	100
Umidità esterna anomala	assente
Marclume	assente

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.

Numero: 13993
Nidi

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Lattughe Vari cultivar - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le lattughe Vari cultivar, ortaggio da foglia, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., con dei cepi interi, sani, puliti e mondati, praticamente privi di terra o di ogni altro substrato, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, turgidi, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, non fioriti, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei. E' ammesso un difetto di colorazione tendente al rosso, causato da un abbassamento di temperatura durante il ciclo vegetativo, sempreché l'aspetto non ne risulti seriamente alterato. Il torsolo deve essere reciso in modo netto in corrispondenza della corona fogliare esterna. I prodotti devono presentare uno sviluppo normale ed un solo grumolo, ben formato. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali 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.

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

Confezionamento: Monostrato, 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
Peso pieno campo tipo iceberg min (g)	300
Peso coltura protetta tipo iceberg min (g)	200
Peso pieno campo altre min (g)	150
Peso coltura protetta altre min (g)	100
Omogeneità (differenza fra cespo grande con il piccolo):	
Per peso medio <150 g (g)	40
Per peso medio 150 - 300 g (g)	100
Marciume	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14099

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lenticchie essiccate

Descrizione: Le lenticchie devono essere tipo Castelluccio di grandezza uniforme, sane, asciutte, prive di parassiti qualsiasi, prive di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura. 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.

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

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Sassi (n/kg)	1
Semi estranei (n/kg)	1

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: 14110

Data Emissione: 13/10/2022

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Lenticchie rosse essiccate decorticate

Descrizione: Le lenticchie devono essere di grandezza uniforme, sane, asciutte, prive di parassiti qualsiasi, prive di corpi estranei e di altri semi di qualsiasi natura. 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: Lenticchie essiccate decorticate

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

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti
Sassi (n/kg)	1
Semi estranei (n/kg)	1

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.	
Umidità(%) max	13



SCHEDA TECNICA

Numero: 13656

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lievito vanigliato per dolci

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla miscela o no di agenti lievitanti con l'aggiunta dell'aroma 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.

Confezionamento: in monodose da g 15 a g 20 e confezioni multiple. 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

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: 14101

Data Emissione: 30/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Limoni - Da agricoltura biologica

Descrizione: Limoni di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione, devono 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, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. 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.

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.

Caratteristiche merceologiche

Calibro 5 diametro min - max (mm)	53 - 62
Calibro 6 diametro min - max (mm)	48 - 57
Contenuto minimo in succo (%)	
verdelli e primo fiore	20
altri limoni	25
Tolleranze con calibro non omogeneo %	10
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	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: 14100

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Limoni

Descrizione: I frutti, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, puliti, privi di parassiti, da lesioni e/o ammaccature, privi di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore estranei. La partita deve essere omogenea come grado di maturazione. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. Tuttavia, i frutti che presentano una colorazione verde (purché non scura) sono ammessi a condizione che soddisfino i requisiti in materia di contenuto minimo di succo. 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: 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.

Caratteristiche merceologiche

Calibro 5 diametro min - max (mm)	53 - 62
Calibro 6 diametro min - max (mm)	48 - 57
Contenuto minimo in succo (%)	
verdelli e primo fiore	20
altri limoni	25
Tolleranze con calibro non omogeneo %	10
Difetti/alterazioni	assenti
Prodotto ammuffito	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: 14253
RSA

Data Emissione: 04/10/2022

Denominazione prodotto: Lingua di bovino salmistrata

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE, ricavato da bovini in ottime condizioni di nutrizione e di buona conformazione. Deve essere ottenuto dalla concia in salamoia, secondo buona tecnica.

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: Lingua di bovino salmistrata

Confezionamento: Il prodotto deve essere in confezione singola. 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 e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Consistenza	soda, 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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 14090

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza di suino disossata refrigerata - Etichettatura facoltativa

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di suini allevati secondo un disciplinare di produzione "benessere animale" e "antibiotic Free". Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifulata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio.

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: Lonza di suino disossata refrigerata

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Ciascun lonza deve essere confezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere siosità in quantità eccessiva. 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 90%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Pezzatura min (kg)	4
Pezzatura max (kg)	5

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<100
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Ord. MINISAN 11.10.78 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.	

Numero: 14091
Tutte le utenze

Data Emissione: 10/02/2022

Denominazione prodotto: Lonza di suino disossata surgelata

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifilata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio. 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: Lonza surgelata disossata di suino

Confezionamento: I filoni devono essere confezionati singolarmente. 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 90%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta	
Grana muscolo	fine	
Danni da gelo	assenti	
Residui di sangue	assenti	
Difetti/Alterazioni	assenti	

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Listeria Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Escherichia coli	Ufc/g	<100
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: 14077

Data Emissione: 10/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Lonza refrigerata disossata di suino

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito dal muscolo lunghissimo del dorso corrispondente alle vertebre lombari e alle 9 vertebre dorsali, privo del grasso e dei muscoli intercostali. Deve essere privo di infiltrazioni adipose grossolane. La lonza dovrà essere accuratamente rifilata, rasata dal grasso e dal connettivo di copertura, pronta al taglio. 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: Lonza refrigerata disossata di suino

La temperatura al cuore del prodotto dovrà essere compresa tra 0 e +4°C. E' tollerabile un rialzo termico di max +2°C durante il trasporto.

Confezionamento: Ciascun lonza deve essere confezionata singolarmente sottovuoto. Il sottovuoto dovrà essere ben aderente alle carni, e non contenere sierosità in quantità eccessiva. 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 90%

Caratteristiche merceologiche

Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Danni da gelo	assenti
Residui di sangue	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico carne suina fresca

Parametri microbiologici

Ord. MINISAN 11.10.78 e s.m.i.		
Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Escherichia coli	Ufc/g	<100
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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13875
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Macedonia 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: Patate 25%(+/-5), carote 25%(+/-5), acqua, piselli 10%(+/-5), mais dolce lessato, olio extravergine di oliva, burro, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP, 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
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: 13678
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Maionese

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione delle uova intere (o misto d'uova) ed olio di semi. 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: Uova, olio monoseme (indicare il vegetale di provenienza), acqua, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Confezioni in materiale plastico o vetro. 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

Colore	giallo paglierino
Sapore	delicato, 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: 14102

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mandarini - Produzione integrata

Descrizione: I frutti, di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione, devono 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, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà. I frutti che presentano una colorazione tipica della varietà su almeno un terzo della superficie del frutto. 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.

In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e 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.

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min	10,5
Calibro 2 Diametro medio (mm)	64
Diametro minimo (mm)	58
Diametro massimo (mm)	69
Calibro 3 Diametro medio (mm)	59
Diametro minimo (mm)	54
Diametro massimo (mm)	64
Contenuto minimo in succo (%)	33

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14060

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Mandorle secche sgusciate e pelate

Descrizione: Le mandorle devono essere intere, sane, pulite, esenti da parassiti, esenti da lesioni. 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: Sacchetti termosigillati da kg 0,5 -1 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: 80%

Caratteristiche merceologiche

Frutti non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Danni da cattiva conservazione	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Lesioni meccaniche	Lievi
Difetti di colorazione	Lievissimi
Residui di gusci	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: 14103

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Mapo

Descrizione: I frutti, devono esser di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, privi di ammaccature e/o lesioni cicatrizzate estese, sani, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, esenti da segni di essiccamento interno, esenti da danni dovuti alle basse temperature, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, 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.

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.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10,5

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

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.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13719
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Marsala DOP

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: 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.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

--

Parametri microbiologici

--

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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13614
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mascarpone

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione della crema e/o panna di latte vaccino, acido citrico e/o acido acetico. 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: Crema e/o panna di latte vaccino, latte vaccino, acido citrico e/o acido lattico.

Confezionamento: in confezioni da 500 g. 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
Separazione della fase acquosa	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco latteo uniforme
Consistenza	Morbido, cremoso, omogeneo mantecato
Struttura	Omogenea mantecata
Sapore	Dolce
Odore	Di latte
Occhiatura	Assente

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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 14006

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Melanzane - Produzione integrata

Descrizione: Le melanzane, ortaggio da frutto, devono essere di buona qualità, presentare le caratteristiche della varietà, intere, di aspetto fresco, consistenti, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente esenti da sostanze estranee visibili, munite del calice e del peduncolo, che possono essere lievemente danneggiati, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, senza che la polpa sia fibrosa o legnosa e senza sviluppo eccessivo di semi, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. Devono essere praticamente esenti da bruciature da sole. Possono tuttavia presentare i seguenti difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione del prodotto: lieve difetto di forma; lieve decolorazione della base; lievi ammaccature e/o lievi lesioni cicatrizzate di superficie totale non superiore a 3 cm². 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 strati ordinati o 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

Umidità esterna anomala	Assente
Frutti lunghi Diametro min - max (mm)	40 - 60
Frutti globulosi Diametro min - max (mm)	70 - 95
Peso min (g)	100
Lesioni lievi cicatrizzate max (cm ²)	3
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--	--

Parametri chimici

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

Numero: 2697

Destinazione d'uso: Pasti domiciliari per anziani, ref. non scolastico

Denominazione: Melanzane a cubetti **Surgelato** IQF - Produzione integrata – **provenienza UE**

Descrizione: Il prodotto, di provenienza UE, ricavato da melanzane a cubetti surgelate in IQF, deve avere colore uniforme e caratteristico, essere pulito, sano e avere odore e sapore caratteristico della verdura, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. 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: Melanzane a cubetti. 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
Unità ammuffite N°	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Unità macchiate %	10
Difetti/Alterazioni	Assenti
Unità ossidate %	3.5
MNVE n/kg	Assenti
MVE n/kg	Assenti
Lato del cubo (mm) (+- 5mm)	15
Terra	assente

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Cubetti integri individuali
Colore	tipico
Odore	Tipico
Consistenza	Tenera, fragrante non fibrosa
Sapore (a 15/20°C)	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: 14041

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Mele - Produzione integrata

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. 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.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

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

Confezionamento: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Calibro min - max. (mm)	70 - 75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	150
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minima della polpa (kg/cmq)	4
Durezza massima della polpa (kg/cmq)	7
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14040

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Mele - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. 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.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

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

Confezionamento: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	150
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
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: 14046

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele - origine italiana - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. 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.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan.

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

Confezionamento: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
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.

Numero: 14048

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele DOP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. 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 ed un disciplinare di produzione DOP, 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.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan, Morgenduft, Pinova, Mele club.

Origine Italia

Confezionamento: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
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: 14047

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele IGP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le mele devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppati, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere indenne da qualsiasi deterioramento. 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 ed un disciplinare di produzione IGP, 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.

Varietà: Golden Delicious, Stark Delicious, Royal Gala, Red Delicious, Fuji, Morgan, Morgenduft, Pinova, Mele club.

Origine Italia/Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto e acronimo IGP.

Confezionamento: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11
Calibro minimo (mm)	70
Calibro massimo (mm)	75
Peso medio frutto della fornitura (g)	160
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Durezza minimo (kg/cmq)	4
Durezza massimo (kg/cmq)	7
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: 13215

Data Emissione: 12/10/2017

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Mele surgelate

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione delle mele sane, fresche, esenti da infestazione in atto, lavate, selezionate, sbucciate, tagliate a fette od a cubetti, surgelate con la tecnica I.Q.F.. 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: Mele a fette oppure Mele a cubetti, antiossidante: acido L- ascorbico, correttore di acidità: acido citrico, sale.

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: 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 18 mesi

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C min	8
Difetti/alterazioni	Assenti
Semi (n/10kg)	1
Fettine con parte di torsolo (g/10kg)	500
Fettine con parte di buccia (g/10kg)	500
Parti di piccioli (n/10kg)	1
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico della varietà
Colore	tipico della varietà
Sapore	tipico della varietà

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	UFC/g	<10.000
Escherichia coli	UFC/g	assenti
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: 14042

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Meloni

Descrizione: I meloni devono essere interi (Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico), sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi di parassiti, consistenti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e/o sapori estranei. Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita), leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa. I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e di 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.

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

Confezionamento: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	16
Peso min. (g)	300
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza peduncolo max. (cm)	2

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.

Numero: 14043

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Meloni gialli

Descrizione: I meloni gialli devono essere interi (Non è tuttavia considerata un difetto una piccola lesione cicatrizzata dovuta alla misurazione automatica dell'indice rifrattometrico), sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, consistenti, privi di umidità esterna anormale, privi di odori e/o sapori estranei. Sono ammessi i seguenti lievi difetti, purché non siano tali da compromettere l'aspetto generale, la qualità, la conservazione e la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di colorazione (non è considerata un difetto una colorazione pallida della parte della buccia del frutto che è stata in contatto con il suolo durante la crescita), leggeri difetti della buccia dovuti a strofinamento o alle manipolazioni, lievi screpolature cicatrizzate attorno al peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e che non raggiungano la polpa. I frutti raccolti con il peduncolo devono presentare un peduncolo di lunghezza inferiore a 2 cm e di 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: Monostrato 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
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	16
Peso min (g)	300
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza peduncolo max (cm)	2

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: 13869
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Merluzzo alla Livornese - 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: Pesce appartenente alla famiglia Gadidae 75% (+/-5), pomodori pelati, olive nere denocciolate, capperi, olio extra vergine d'oliva, pasta di acciughe in olio di oliva, aglio, aromi naturali, sale.

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: 13868
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Merluzzo 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: Ortaggi (in proporzione variabile: carote, zucchine, patate, cipolla, sedano) 50% (+/- 5), pesce appartenente alla famiglia Gadidae 30%(+/-5), olio 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
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: 13658

Data Emissione: 07/10/2020

Case Vacanza, RSA

Denominazione prodotto: Miele di fiori monoporzione

Descrizione: 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.

Ingredienti: Miele di fiori

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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Sapore	tipico del prodotto

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: 13861

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Minestrone (nove ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure di provenienza UE, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti ne malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa ne apparire spappolata. 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: Da almeno nove verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso: carote, fagiolini, pomodori, zucchine, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci

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

Agglomerati (u/kg)	4
Attacchi parassitari	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	1
Unità con taglio irregolare (g)	150
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7
Unità leggermente macchiate (g)	40

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfido 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13833

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Minestrone (undici ingredienti) surgelato IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere composto dalle verdure di provenienza UE, di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume, surgelate singolarmente, prive di corpi estranei e terrosità, dovranno essere cubettate (mm 12x12) ove possibile. Non si dovranno rilevare fisiopatie, (quali scottature dal freddo, o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o di insetti né malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina; inoltre dovranno essere assenti corpi estranei, insetti integri, ogni tipo di parassiti. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine. La consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. 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: Da almeno undici verdure tra le quali le seguenti, in ordine decrescente di peso: patate, carote, fagiolini, pomodori, zucchine, fagioli borlotti, piselli, cavolo verza, sedano, porri, spinaci

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
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Unità gravemente macchiate (n/kg)	7
Unità leggermente macchiate (g)	40
Unità danneggiate meccanicamente (g)	80
Unità con taglio irregolare (g)	150
Agglomerati (u/kg)	4
Attacchi parassitari	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Materiale non vegetale estraneo	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solfite 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14044
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Mirtillo nero

Descrizione: I mirtilli neri devono essere sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo. 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

Umidità anomale	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.

Numero: 2692

Destinazione d'uso: RSA, Consiglio comunale, Catering, Ref. Non scolastico

Denominazione: Misto verdure surgelato IQF - Produzione integrata – provenienza UE

Descrizione: Il prodotto, di provenienza UE, è destinato alla preparazione dell'insalata russa. Deve essere composto da verdure di giusta maturazione, sane, brillanti, consistenti, non attaccate da parassiti o marciume. Le verdure devono essere surgelate singolarmente ed essere prive di corpi estranei e terra. Non si dovranno rilevare fisiopatie, quali scottature dal freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito, attacchi fungini o di insetti, né malformazioni. Le patate dovranno essere esenti da solanina. I singoli pezzi dovranno essere separati, non impaccati, senza ghiaccio sulla superficie. Odore e sapore non dovranno essere anomali. Le verdure dovranno avere una adeguata consistenza e non presentarsi legnose. 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: Patate 10x10mm: (40 +/-5%);Carote 10x10mm: (40+/- 5%); Piselli fini 8,2 - 10 mm:(20 +/-5%). 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
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Sfrido (%)	5,00 %
Terra	assente

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	Tipico
Bruciatura da freddo	Assente

Parametri microbiologici

Anaerobi solito riduttori	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
Listeria monocytogenes	< 100 ufc/g
Stafilococchi coag +	< 1000 ufc/g
Salmonella spp	In 25 g assenti

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: 14245

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Misto d'uovo pastorizzato refrigerato - Prodotto biologico - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da uova intere di gallina provenienti da allevamenti che rispettano la normativa vigente in materia di benessere degli animali, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate. 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 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: Misto d'uovo pastorizzato refrigerato

In etichetta deve essere riportata la provenienza delle uova.

La temperatura al cuore del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C. 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: Confezioni da kg 1 tetrapack e 10 bag in box. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente ed 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.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tenue, di uovo fresco
Sapore	tipico, di uovo fresco
Colore	tipico giallo
Retrogusto	assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	UFC/g	<100.000
E. coli	UFC/g	<10
Listeria monocytogenes	In 25 g	assente
Salmonella spp	In 25 g	assenti

Parametri chimici

Residui di guscio e membrane (mg/kg)	<100
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14115

Data Emissione: 30/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Miyagawa

Descrizione: Devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., devono provenire dallo stesso luogo di produzione; devono 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 o al gelo, privo di odore e/o sapore estranei. La colorazione deve essere quella tipica della varietà.

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: 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.

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	10
Calibro Diametro medio (mm)	
Diametro minimo (mm)	52
Diametro massimo (mm)	63
Contenuto minimo in succo (%)	33

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

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.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14045
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: More

Descrizione: Le more devono essere sane, pulite, esenti da parassiti, prive di danni da parassiti, di aspetto fresco, esenti da danni provocati dal gelo. 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

Umidità anomale	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: 13596
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Mortadella affettata

Descrizione: Ricavato unicamente da carni suine tritate in impasto finissimo e grasso di gola da cui si ricavano lardelli ben visibili nella fetta di prodotto finito. Insaccato in budello e cotto in forno. Al taglio si presenta di colore rosa inframmezzato da lardelli ben visibili. 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 suina, aromi, spezie, sale e additivi strettamente necessari per la produzione

La temperatura di conservazione non superiore a 4°C

Confezionamento: Il prodotto deve essere in atmosfera protettiva. Il peso dichiarato in etichetta deve essere al netto di ogni e qualsiasi imballo/materiale di confezionamento. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il prodotto deve essere trasportato con i mezzi refrigerati. La temperatura del prodotto, al momento della consegna, deve essere compresa fra 0 e 4° C.

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	Rosa inframmezzato
Sapore	Pieno, fragrante, delicato e gradevole
Retrogusto	Assente
Profumo	Inteso 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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14093

Data Emissione: 09/02/2022

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

Denominazione prodotto: Mortadella Bologna I.G.P

Descrizione: Dovrà essere prodotta secondo il Decr. Mi.P.A. 7/10/98 - Disciplinare di produzione dell'indicazione geografica protetta "Mortadella di Bologna" 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.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in tranci sottovuoto di pezzatura compresa tra 6 e 8 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

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa vivo uniforme
Odore	profumo tipico aromatico
Sapore	gusto tipico e delicato senza tracce di affumicatura

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: 13575
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al carne di tacchino - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Carne di tacchino, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, addensanti naturali, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, sale.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13576
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al lombo di suino - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Carne di suino, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, addensanti naturali, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, sale.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13566
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al nasello - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Filetto di nasello, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, addensanti naturali, sale, spezie, coloranti naturali, antiossidanti, correttori di acidità.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13567
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Mousse al salmone - Fragilità alimentare

Descrizione: Prodotto destinato ad utenti 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: Ingrediente principale: Salmone, altri ingredienti (indicativi ma non esaustivi): acqua, patate e derivati, addensanti naturali, olio monoseme, estratto per brodo vegetale, sale.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 1 kg. 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
---------------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

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: 13865
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse di carote - 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: : carote min 75%, olio extravergine di oliva, acqua, formaggio mix grattugiato (formaggi stagionati tipo Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato, spezie e aromi naturali.

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: 13910
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse di fagiolini 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: Fagiolini 40%(+/-5), patate 25% (+/-5), acqua, burro, olio extravergine di oliva, formaggio mix grattugiato fresco (formaggi stagionati: Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), 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
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: 13871
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse 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: Piselli 60% (+/-5), acqua, olio extravergine di oliva, porro, 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
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: 13891
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse di prosciutto - 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: Prosciutto cotto 45% (+/-5), ricotta vaccina 45%(+/-5), acqua, brandy (alcool idrato, brandy, aromi), capperi, zucchero di canna, sale.

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: 13876
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Mousse erbette 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: Erbette 55%(+/-5) patate 25%(+/-5), acqua, olio extravergine di oliva, formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), burro, 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14139
Scolastico

Data Emissione: 02/09/2022

Denominazione prodotto: Mozzarella biologica bocconcini g 30 - Prodotto bio italiano

Descrizione: Il formaggio fresco a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero biologico proveniente da allevamenti italiani. La pasta di consistenza molle, fibrosa, costituita da più fogli sovrapposti, lattiginosa, priva di occhiature, con sapore di latte fresco e, dopo il taglio, la sua compressione determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. 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, acidificante.

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.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

Confezionamento: Il prodotto in bocconcini da 30 g deve essere confezionato in vaschette di ca kg 1. 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
Bocconcini (g)	30 (+/- 5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	omogeneo bianco latte
Sapore	fresco, sapido di latte lievemente acidulo, privo di retrogusti
Odore	caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo
Consistenza	morbida e lievemente elastica
Occhiatura	assente

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabili
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<= 100
E.coli	Ufc/g	<= 10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	<= 10
Coliformi totali	Ufc/g	<= 10.000

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	<= 1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14174

Data Emissione: 02/09/2022

Case Vacanza, Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Mozzarella g 100

Descrizione: Formaggio fresco a pasta filata di produzione nazionale. La pasta di consistenza molle, fibrosa, costituita da più fogli sovrapposti, lattiginosa, priva di occhiature, con sapore di latte fresco. La compressione della pasta dopo il taglio determina la fuoriuscita di liquido lattiginoso. 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, acidificante.

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: La mozzarella, deve essere in confezioni singole da g 100 di peso sgocciolato. 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
Pezzatura (g)	100 ±5%

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	morbida e leggermente elastica
Occhiatura	assente
Colore	omogeneo bianco latte
Sapore	fresco, sapido di latte lievemente acidulo, privo di retrogusti
Odore	caratteristico, delicato, di latte lievemente acidulo

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Enterotossine stafilococche	in 25 g	non rilevabili
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Coliformi totali	Ufc/g	≤10.000
E.coli	Ufc/g	≤10
Stafilococchi coagulasi positivi	Ufc/g	≤10
E.coli	Ufc/g	≤10
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	≤100

Parametri chimici

Sale (NaCl) sul totale (%)	≤1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furosina (mg/100g di sost. proteica)	≤10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14175

Data Emissione: 02/09/2022

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

Denominazione prodotto: Mozzarella per pizza - Da latte italiano

Descrizione: Formaggio a pasta filata di produzione nazionale, ottenuto da latte vaccino intero proveniente da allevamenti italiani. La pasta deve essere di media consistenza, elastica, senza o con rare occhiature, priva di crosta esterna. 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 proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici, caglio, sale, acidificante.

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.

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del latte.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: Il prodotto deve essere confezionato in imballi di peso 1 kg ca. 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
Polvere di formaggio	assente
Peso (g)	1000 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco/crema
Sapore	Dolce, gradevole, con tipica nota latte
Odore	Fresco di latticino

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
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Furiosina (mg/100g di sost. proteica)	<= 10
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13287

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Nettare di mela vitaminizzato

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Mela (pura e succo), acqua, zucchero (non aggiunto), succo concentrato di limone, vitamina C.

Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti.

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: Confezione da 90 a 200 ml. Il prodotto deve essere 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: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Gusto	Tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 2710

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Nettari di albicocca bio - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua ai prodotti succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti senza aggiunta di zuccheri. 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: Acqua, purea di albicocca, succo di mela/uva (è consentita la loro sostituzione con zucchero di canna). Sono ammessi ac. ascorbico, ac citrico, succo di limone. 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: Tetrapak da 150 a 250 ml. 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 almeno 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta (%)	min 40
Danni da cattiva conservazione	assenti
Confezioni bombate	assenti
Residuo secco rifrattometro a	9

Parametri microbiologici

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

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Ph max	4
DM 27/08/04 e s.m.i.	

Numero: 2711

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Nettari di pera bio - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua ai prodotti succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti senza aggiunta di zuccheri. 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: Acqua, purea di pera, succo di mela/uva (è consentita la loro sostituzione con zucchero di canna). Sono ammessi ac. ascorbico, ac citrico, succo di limone. 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: Tetrapak da 150 a 250 ml. 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 almeno 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta (%)	min 50
Residuo secco rifrattometro a	9
Danni da cattiva conservazione	Assente
Confezione bombate	assente

Parametri microbiologici

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

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Ph max	4
DM 27/08/04 e s.m.i.	

Numero: 2709

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Nettari di pesca bio - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto fermentescibile ma non fermentato ottenuto con l'aggiunta di acqua ai prodotti succhi di frutta, alla purea di frutta e/o alla purea di frutta concentrata e/o ad un miscuglio di questi prodotti senza aggiunta di zuccheri. 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: Acqua, purea di pesca, succo di mela/uva (è consentita la loro sostituzione con zucchero di canna). Sono ammessi ac. ascorbico, ac citrico, succo di limone. Sono ammessi ac. ascorbico e/ac citrico. 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: Tetrapak da 150 a 250 ml. 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 almeno 75%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Polpa di frutta (%)	min 50
Residuo secco rifrattometro a	9
Danni da cattiva conservazione	Assenti
Confezioni bombate	assenti

Parametri microbiologici

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

Emissione DCA

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
Ph max	4.
DM 27/08/04 e s.m.i.	:

Numero: 2611

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

Denominazione: Noce moscata in polvere -

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla macinazione della noce moscata (*Myristica fragrans*). 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: Noce moscata in polvere.

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.	e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14061

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Noci secche sgusciate

Descrizione: Le noci secche e sgusciate devono essere sane, consistenti, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di insetti e di attacchi di parassiti, da irrancidimento e di aspetto oleoso, di muffe, di umidità esterna anormale, di odore e/o sapore 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.

Confezionamento: Sacchetti termosigillati da kg 0,5 - 1 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
Residui di guscio	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: 13925

Data Emissione: 17/09/2021

RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Olio di semi di girasole

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dai semi di girasole (*Helianthus annuus*), raffinato e per uso alimentare. 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.

Ingredienti: Olio di semi di girasole

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: 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%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	neutro
Sapore	neutro
Colore	giallo chiaro
Aspetto a 20°C	limpido
Consistenza	fluida

Parametri microbiologici

Non applicabili

Parametri chimici

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

Numero: 2623 - 03

Destinazione d'uso: Scolastico, RSA, Pasti domiciliari per anziani, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Olio EVO origine Grecia - Prodotto biologico

Descrizione: Olio extravergine d'oliva di origine greca avente mediana degli attributi (fruttato, amaro e piccante) rispettivamente di intensità "leggera" ovvero con relativa mediana dell'attributo inferiore a 3, ottenuto dalla spremitura meccanica di olive di provenienza greca che non hanno subito manipolazioni o trattamenti chimici. Il prodotto dovrà corrispondere a quello così classificato dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni. Il prodotto dovrà essere filtrato, limpido, privo di impurità, di difetti e, a partire dalle consegne di gennaio, provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve rispettare la 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: Olio extra vergine di oliva di origine greca

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: Il prodotto deve essere confezionato in latta da 5 litri e in tank ove richiesto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare l'origine 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 95%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Impurità	assenti
Limpidezza	tipico
Sedimento	assenti
Trasparenza	tipico

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Non applicabili	.
-----------------	---

Parametri chimici

Acidità (acido oleico) max %	0,6
Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
Etil esteri (mg/kg)	30
Perossidi (meqO2/kg)	14
DM 27/08/04 e s.m.i.	.

Numero: 2624 - 01

Destinazione d'uso: Tutte le utenze, Scolastico, RSA, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Olio EVO Bio (Italia) - Prodotto biologico

Descrizione: Olio extravergine d'oliva di origine italiana avente mediana degli attributi (fruttato, amaro e piccante) rispettivamente di intensità "leggera" ovvero con relativa mediana dell'attributo inferiore a 3, ottenuto dalla spremitura meccanica di olive di provenienza italiana che non hanno subito manipolazioni o trattamenti chimici. Il prodotto dovrà corrispondere a quello così classificato dal Regolamento CEE n. 2568/91 e successive modifiche/integrazioni. Il prodotto dovrà essere filtrato, limpido, privo di impurità e di difetti organolettici e, a partire dalle consegne di gennaio, provenire dall'ultimo raccolto. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di produzione biologica. 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.

Ingredienti: Olio extra vergine di oliva biologico di origine italiana

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: Il prodotto deve essere confezionato in bottiglia da 1 litro e in latta da 5 litri. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e riportare l'origine 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 95%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Impurità	assenti
Limpidezza	tipico
Sedimento	assenti
Trasparenza	tipico

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Non applicabili	.
-----------------	---

Parametri chimici

Acidità (acido oleico) max %	0,6
Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	.
Etili esteri (mg/kg)	30
Perossidi (meqO2/kg)	14
DM 27/08/04 e s.m.i.	.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13276

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di agnello

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di agnello, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati) amido di mais, succo concentrato di limone.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. Il prodotto deve essere 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: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa tipico, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di agnello cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13282

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di manzo

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di manzo, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	beige tendente al rosa/nocciola, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di carne cotta di manzo
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13283

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di pollo

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di pollo, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	Avorio chiaro, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di pollo cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13285

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di tacchino

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di tacchino, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	Beige, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico di tacchino cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.

Numero: 13284

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato con carne di vitello

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, carne di vitello, (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo concentrato di limone.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	rosa tipico, uniforme, assenza di imbrunimenti
Odore	caratteristico della carne di vitello cotto
Sapore	assenza di rancidità
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13277

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di banana

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Banana, (eventuale aggiunta di mela o pera), acqua, succo concentrato di limone, amido di mais, vitamina C.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	Giallo-rosa, uniforme
Odore	Tipico della banana
Sapore	Dolce
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13216

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di formaggio fuso

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa ad un'alimentazione particolare con specifico riferimento al D.P.R. n. 128 del 7.4.99 e al Decr. L.vo 27.1.92 n. 111 e le successive modifiche.

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; formaggi (latte, fermenti lattici, sale, caglio); amido di mais; correttori di acidità: sodio citrato, potassio citrato.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13278

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di mela

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Mela (pura e succo), acqua, amido di mais, succo concentrato di limone, vitamina C.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Tipico della mela
Sapore	Dolce
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13279

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di pera

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Pera (pura e succo), acqua, amido di mais, succo concentrato di limone, vitamina C.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	Giallo paglierino, uniforme
Odore	Tipico della mela
Sapore	Dolce
Aspetto	Cremoso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13274

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di pesce (salmone o trota)

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, filetto di salmone o trota, (eventuale l'aggiunta di verdure (patate e/o carote) e/o cereali e suoi derivati), amido di mais, succo concentrato di limone, olio di girasole.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13280

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di prugna

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Purea di prugna, (eventuale aggiunta di mela) acqua, amido di mais, succo concentrato di limone, vitamina C.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	Bruno tipico, uniforme
Odore	Tipico della prugna
Sapore	Dolce
Aspetto	Cre moso, omogeneo

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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.
Residui fitosanitari Reg. Ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13275

Data Emissione: 19/10/2018

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Omogeneizzato di legumi/verdure

Descrizione: Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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: Acqua e/o Acqua di cottura, legumi (ceci e/o fagioli e/o lentichie), (eventuale aggiunta di verdure (patate e/o carote e/o cipolle e/o zucchine e/o zucca) e/o cereali e derivati), amido di mais, succo di limone, olio di girasole.

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 peso di una confezione deve essere da 80 a 105 g. 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

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Escherichia coli	UFC/g	<10
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: 13662**Data Emissione:** 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Origano in foglie

Descrizione: Il prodotto deve essere di buona qualità, presentare le caratteristiche organolettiche tipiche e non sofisticato con foglie di vegetali 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: Origano in foglie**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**

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Grumi	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

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

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.

Numero: 2633

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi

Denominazione: Orzo perlato biologico - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, deve avere granella uniforme, arrotondata, di colore bianco - giallo paglierino, integra e pulita; non deve presentare semi e sostanze estranee. L'orzo perlato deve essere ben maturo, di ultima lavorazione, sano, secco, esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, altri agenti infestanti, non avere odore di muffa, né altro diverso da quello che gli è proprio. 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 di +/- 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: Orzo perlato biologico. 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: 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
Danni da cattiva conservazione	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Semi estranei	assenti
Semi rotti edibili max %99	1
Semi ammuffiti	assenti

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.
Umidità (%)	12.5(+/-0,5)



SCHEDA TECNICA

Numero: 13657
RSA, Scolastico

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Orzo solubile

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione del orzo. 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: Orzo tostato solubile

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
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
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: 14158
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Ossobuco posteriore di vitello

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE, ricavato 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: Ossobuco posteriore di vitello.

Confezionamento: Ogni confezione dovrà contenere lo stinco tagliato e ricomposto. Tutti i prodotti devono essere confezionati 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: 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti
Tessitura muscolo	Fine

Caratteristiche sensoriali

Colore	Rosato
Odore	Normale
Consistenza	Soda

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: 13661
RSA

Data Emissione: 07/10/2020

Denominazione prodotto: Ovetto di cioccolato

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione della cioccolata e altri ingredienti, di forma assomigliante all'uovo. 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: 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.

Numero: 2997 - 00

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Pan de mej -

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 frumento, burro, Zucchero, farina di mais, uova o misto d'uova, panna, agente lievitante, armi, 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. Il prodotto può essere confezionato in mono o multiporzione; nel caso di multiporzione la confezione deve essere max 1,5 kg

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	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: 13672

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Pancarrè

Descrizione: Il pancarrè (o pan carré) è un tipo di pane, usato per la preparazione di toast o per la tostatura in generale.

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 grano tenero tipo "0", acqua, olio vegetale monoseme, destrosio, lievito, sale, estratto di malto

Confezionamento: in confezioni da g 200 a g 500. 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

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

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: 13943

Data Emissione: 09/02/2022

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

Denominazione prodotto: Pancetta coppata

Descrizione: Le pancette coppate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno; le parti magre devono risultare in giusta proporzione; carne e grasso consistenti, non molli; grasso bianco, non rancido o degradato.

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 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	gradevole
Colore	tipico
Gusto	moderatamente sapido

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: 13597

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Pancetta scotennata arrotolata

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione della carne suina dove le parti magre devono essere in giusta proporzione, carne e grasso consistenti, non molli. Grasso bianco, non rancido o degradato. Le pancette arrotolate devono essere compatte e senza spazi vuoti all'interno. 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 suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il prodotto 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

Difetti/Alterazioni	Assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Gradevole
Colore	Tipico del prodotto
Gusto	Moderatamente sapido

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.

Numero: 13946

Data Emissione: 09/02/2022

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

Denominazione prodotto: Pancetta tesa**Descrizione:** Il prodotto deve essere ricavato dalle carni di suino dove le parti magre devono risultare in giusta proporzione; carne e grasso consistenti, non molli; grasso bianco, non rancido o degradato.

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 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**

Difetti/Alterazioni	assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	gradevole
Colore	tipico
Gusto	moderatamente sapido

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: 13598

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Pancetta tesa affumicata

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione della carne suina, con la carne ed il grasso in giuste proporzioni, consistenti, non molli; il grasso bianco, non rancido o degradato; sottoposto al processo di affumicatura. 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 suina, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: Il prodotto 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

Difetti/Alterazioni	Assenti
Stagionatura min. (giorni)	30

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Gradevole
Colore	Tipico del prodotto
Sapore	Moderatamente sapido

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: 13684

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Pandoro

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a tronco di cono con sezione a stella ottagonale e con superficie esterna non crostoso, di struttura soffice e setosa ad alveolatura minuta ed uniforme ed aroma caratteristico di burro e vaniglia.

Ingredienti: Farina di frumento, zucchero, uova, burro min 20%, lievito naturale costituito da pasta acida, aroma di vaniglia o vanillina e sale.

Confezionamento: in astucci singoli da g 750 a g 1000 e, all'interno, la bustina di zucchero a velo per la "spolveratura". 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 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

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

Numero: 13906

Data Emissione: 27/11/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane ai cereali

Descrizione: Il pane deve essere prodotto con impiego di farine di diversi cereali. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) 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 "0", farina di mais, farina di segale e/o integrale, farina e/o fiocchi d'orzo, semi di miglio, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell'estratto di malto e/o farina di cereali maltati (indicando la provenienza).

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: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Peso g (+/-5g)	50
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore crosta	Tipico
Consistenza crosta	friabile
Colore mollica	paglierino-chiaro
Porosità mollica	regolare
Superficie mollica	lucida
Consistenza mollica	elastica

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

Sale (% farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13586
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Pane all'uvetta senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve essere ottenuto dalla fermentazione dell'impasto e l'aggiunta delle uvette. 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, uvette, acqua, lievito e/o agente lievitante, 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.

Numero: 13723

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo 0

Descrizione: Il pane di tipo "0", prodotto e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) 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 "0", acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta 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: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Peso g (+/-5g)	50
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore crosta	Tipico
Consistenza crosta	friabile
Colore mollica	paglierino chiaro
Porosità mollica	regolare
Superficie mollica	lucida
Consistenza mollica	elastica

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

Sale (% farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13722

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo 0 con farina biologica

Descrizione: Il pane di tipo 0, prodotto con farina biologica e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) 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 di tipo 0 biologica, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta 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: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

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 monocytogens	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

Parametri chimici

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.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13726
RSA

Data Emissione: 01/02/2021

Denominazione prodotto: Pane di tipo integrale

Descrizione: Il pane di tipo integrale, prodotto e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018).

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 di grano tenero, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta 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: non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	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

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: 13725

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo integrale - con farina integrale biologica

Descrizione: Il pane di tipo integrale deve essere prodotto e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) 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, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Nell'elenco degli ingredienti deve essere riportato: "Farina integrale biologica di grano tenero ". 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.

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

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Crosta	Friabile, omogenea, colore tipico
Mollica	Colore tipico, porosità regolare, elastica, superficie lucida
Aroma	Caratteristico e gradevole
Sapore	Caratteristico e gradevole

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<100.000
Bacillus cereus presunto	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

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.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13724

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane grattugiato

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/alerte nazionali/UE.

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, lievito. E' consentita l'aggiunta 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 10 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	fragrante, assente di rancido, amaro, acido
Colore	dorato
Odore	fragrante, assente di rancido

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	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
Salè (% 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.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14073
Scolastico

Data Emissione: 24/03/2021

Denominazione prodotto: Pane senza glutine surgelato - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare deve avere le stesse caratteristiche del prodotto pane. 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 farine (fecola di patate, amido di riso, addensanti: E415, E464, E412; zucchero, fibre di psyllium, estratto di lievito, sale, lenticchie tostate macinate, correttore di acidità E262), acqua, farina di mais, olio extravergine di oliva, farina di riso, sale, lievito di birra, zucchero semolato, olio di semi di girasole.

Il prodotto deve essere privo di glutine.

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

Peso (g)	50 (+/- 2g)
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Colore mollica	Bianco
Colore crosta	Marrone chiaro
Consistenza	Tipica 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: 14165

Data Emissione: 03/12/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Panettoncini

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, 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 frumento, zucchero, uova, burro, uvetta e scorze di agrumi, lievito naturale costituito da pasta acida e sale.

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

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: 13683

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Panettoni

Descrizione: Il prodotto dovrà essere ricavato dalla fermentazione naturale della pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, 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 frumento, zucchero, uova, burro, uvetta e scorze di agrumi, lievito naturale costituito da pasta acida e sale.

Confezionamento: in astucci singoli da g 750 a g 1000. 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

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: 13616

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Panna da cucina UHT

Descrizione: Il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte vaccino per affioramento o centrifugazione. 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: Panna (o crema), carragenina.

Confezionamento: Confezioni singole da 1000 ml. 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	Bianco latte
Consistenza	Liquida vellutata

Parametri microbiologici

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

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.	
Grassi (%)	=>20



SCHEDA TECNICA

Numero: 13615

Data Emissione: 07/10/2020

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

Denominazione prodotto: Panna pastorizzata per la pasticceria

Descrizione: Il prodotto lattiero, ricco in materia grassa, ottenuto dal latte vaccino per affioramento o centrifugazione. 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: Panna (o crema), zucchero, carragenina.

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: Confezioni singole da 1000 ml. 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	Bianco latte
Consistenza	Liquida vellutata

Parametri microbiologici

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

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.	
Grassi (%)	=>30

Numero: 2606

Destinazione d'uso: RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, CDD

Denominazione: Paprica (Paprika) -

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai peperoni sani ed esenti da attacchi parassitari. 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: Paprica (Paprika). 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

Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	.
Contaminanti ambientali REG.CE 1881/2006 es.m.i.	.

Data emissione: 21.11.2023

Numero: 2621

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Parmigiano Reggiano D.O.P – **biologico 24 mesi**

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da forme aventi una stagionatura minima di **24** mesi, marchiate, scelte o sperlate, sane d'ago. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. Il prodotto deve avere la crosta lavata e/o spazzolata **secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia**. 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

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: 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Fioritura superficie	assente
Occhiatura	Assente
Stagionatura min. (mesi)	24

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 1000 ufc/g
Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.	.
Listeria monocytogenes	assente in 25 g
Salmonella spp	assente in 25 g
Stafilococchi coag +	< 1000 ufc/g

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.	.

Numero: 2621 V2

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Parmigiano Reggiano D.O.P – biologico 12 mesi

Descrizione: Il prodotto 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. Il prodotto deve avere la crosta lavata e/o spazzolata, **secondo gli usi e consuetudini rilevati dalla Camera di Commercio di Reggio Emilia**. 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

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: 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Fioritura superficie	assente
Occhiatura	Assente
Stagionatura min. (mesi)	12

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Anaerobi soliflo riduttori	<100 ufc/g
Escherichia coli	<1000 ufc/g
Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.	.
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	<1000 ufc/g

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: 13887
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Passata di fagioli - 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, fagioli borlotti secchi 20%(+/-5), fiocchi di patate, proteine del siero del latte, cipolla, olio extravergine di oliva, estratto vegetale senza glutammato, sale fino iodato, basilico.

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: 13921
Nidi, Scolastico

Data Emissione: 02/11/2021

Denominazione prodotto: Pasta a base di mais senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto ricavato esclusivamente dalla farina di mais
Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE relativa 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.

Formati grandi (pasta asciutta per scolastico): mezze maniche o caserecce o pipe;
Formati piccoli (pasta asciutta per nidi): pipe o ditalini.

Ingredienti: Farina di mais, acqua.

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: 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

Odore	neutro
Colore	giallo
Sapore	caratteristico 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: 2643 - 01

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Pasta a base di mais bio - Da agricoltura biologica

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con farina di mais e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed, alla pressione delle dita, deve rompersi con frattura vitrea. Il prodotto durante la cottura non deve spaccarsi ne disfarsi, diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. 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. Pasta asciutta per scolastico: mezze maniche, caserecce, pipe; Pasta asciutta per nidi: pipe o ditalini

Ingredienti: Farina di mais, acqua.

Note: Allergeni ammessi: soia

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa 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%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14161

Data Emissione: 28/02/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pasta ad uovo precotta e surgelata IQF per lasagne

Descrizione: La pasta all'uovo precotta per lasagne deve essere pastorizzata e surgelata in IQF. La pasta non deve spaccarsi alla cottura, né disfarsi, né diventare collosa. 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 ad eccezione di soia.

Confezionamento: Imballaggio secondario max kg 10. 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 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Dimensioni (mm)	200x250
Peso di una sfoglia (g)	90 ±5%

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: 13880
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta al pomodoro - 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: Semola di grano duro 35%(+/-5), acqua, salsa di pomodoro 30%(+/-5), olio di oliva; cipolla; verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla); amido di mais, estratto vegetale senza glutammato, basilico, aglio, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco ((Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), panna in polvere, 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13879
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta all'Amatriciana - 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: Semola di grano duro 35%(+/-5), acqua, salsa di pomodoro, olio di oliva, verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla); amido di mais; estratto vegetale senza glutammato, pancetta affumicata 3%(+/-5), proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), panna in polvere, olio extravergine di oliva, vino bianco, doppio concentrato di pomodoro, prezzemolo, sale fino iodato, zucchero

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.l.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.l.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13892
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta alla norma - 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: Semola di grano duro 35%(+/-5), acqua, salsa di pomodoro, olio di oliva, verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), amido di mais, estratto vegetale senza glutammato, melanzane 5%, proteine del siero del latte, olio extravergine di oliva, ricotta salata 2% , formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), basilico, 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: 13625

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Pasta d'acciughe

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione delle acciughe salate mature, deve essere cremoso, omogeneo con assenza di granuli di 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/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acciughe, sale.

Confezionamento: In tubetti da g 60. 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 del prodotto
Odore	Tipico intenso
Sapore	Tipico di acciughe mature
Sapori estranei	Assenti

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.	
Istamina (mg/100g)	<100



SCHEDA TECNICA

Numero: 13971
Scolastico

Data Emissione: 02/11/2021

Denominazione prodotto: Pasta di farro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con farro ed acqua. Il prodotto durante la cottura non deve spaccarsi né disfarsi, diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Tutta 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.

Formati: Penne rigate, Ditalini rigati, ecc.

Ingredienti: Farina di farro biologico, acqua.

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.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa 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%

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

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13919

Data Emissione: 02/11/2021

Nidi, Scolastico, Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pasta di semola di grano duro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed, alla pressione delle dita, deve rompersi con frattura vitrea. Il prodotto durante la cottura non deve spaccarsi né disfarsi, diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. 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.

Formati: Cocciolette, corallini, ditalini rigati, Fusilli, fagiolini, Gnocchetti sardi, Mezze penne, Mezze penne rigate, Penne rigate, sedanini rigati, semi di melone, spaghetti, stelline, tagliatelle senza uova, ecc.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua.

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.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa 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%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Venature irregolari	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

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

Numero: 2867 - 01

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Pasta di semola g. duro bio s/allergeni - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilatura, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola di grano duro biologico e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita deve rompersi con frattura vitrea. Durante la cottura non deve spaccarsi, né disfarsi o diventare collosa ed intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve, pertanto, essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la 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. Formati: farfalle, conchiglie, lasagnette, altro formato da valutare.

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua. 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 senape.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa 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%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Venature irregolari	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	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: 13920

Data Emissione: 02/11/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Pasta di semola integrale di grano duro - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento di impasti preparati con semola integrale di grano duro e acqua. Il prodotto deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed, alla pressione delle dita, deve rompersi con frattura vitrea. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi, diventare collosa, intorbidire sensibilmente l'acqua. Sulle confezioni deve essere riportato il tempo di cottura. Tutta 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.

Formati: Penne rigate, Ditalini rigati.

Ingredienti: Semola integrale di grano duro, acqua.

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.

La pasta cotta deve mantenere le qualità organolettiche per un tempo non inferiore a 45 minuti. Per l'organizzazione del servizio, la maggior parte delle derrate viene preparata in grandi centri cucina e trasportata nei luoghi di consumo con contenitori termici. Il prodotto deve pertanto essere in grado di soddisfare tali modalità di trasporto dopo la cottura.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa 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%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Venature irregolari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico di pasta integrale
Odore	Tipico di pasta integrale
Sapore	Tipico di pasta integrale
Consistenza	Dura

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: 13866
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta ricotta e pesto - 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: Semola di grano duro 40% (+/-5), acqua, pesto alla genovese fresco 10% (+/-5) [olio vegetale monoseme (girasole, arachidi, ecc.), margarina (grasso vegetale di palma, sale), basilico genovese (10+/-5%), formaggio, olio extravergine di oliva, siero di latte, frutta secca (anacardi, pinoli,) sale, antiossidanti, conservanti ed acidificanti consentiti dalla vigente normativa)], ricotta 6% (+/-5) (siero di latte vaccino pastorizzato, sale alimentare), proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato (Grana Padano DOP; Parmigiano Reggiano DOP), panna in polvere, olio extravergine di oliva.

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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14126

Data Emissione: 28/02/2022

CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pasta sfoglia stesa surgelata

Descrizione: Prodotta in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Farina di grano tenero 00, acqua, margarina vegetale e/o burro, sale.

Confezionamento: 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Brucciatura da freddo	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: 13878
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pasta speck e zafferano - 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: Semola di grano duro 40%(+/-5), acqua, speck 4%(+/-5), proteine del siero del latte, panna in polvere, cipolla, formaggio mix grattugiato fresco ((Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), olio di oliva, olio extravergine di oliva, burro, farina di grano tenero tipo 00 (contiene glutine. zafferano 0,01%).

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: 2850

Destinazione d'uso: Nidi

Denominazione: Pastine prima infanzia -

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. Formati indicativi: forellini micro, pokerina, puntine, sabbiadoro, stelline.

Ingredienti: Farina di frumento, sali minerali, 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 80%

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: 14010

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Patate - Produzione integrata

Descrizione: Le patate, ortaggio da tubero, devono essere di prima categoria, intere e sane, pulite, spazzolate, esenti da odori anomali, esenti da parassiti, malattie crittogamiche, da attacchi fungini, da virus, da lesioni e/o ammaccature, esenti da tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente. 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. I cultivar saranno specificati alla richiesta. Ogni imballo deve contenere prodotti di un solo cultivar. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette/sacchi max kg 10 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Ogni sacco o altro imballo primario deve essere etichettato 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
Diametro min (mm)	60
Peso max (g)	300
Diametro novelle min (mm)	50
Tuberi rotti, lesionati, verdi, aggrinziti, o difettosi max (%)	3

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico della varietà

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: 14009

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Patate - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le patate, ortaggio da tubero, devono essere intere, sane, pulite, spazzolate, esenti da odori anomali, esenti da parassiti, da attacchi fungini, da virusi, da lesioni e/o ammaccature, esenti da tracce di verde (solanina) e di germogliazione incipiente. 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. I cultivar saranno specificati alla richiesta. Ogni imballo deve contenere prodotti di un solo cultivar. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Cassette/sacchi max kg 10 o a richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Ogni sacco o altro tipo di imballo deve essere etichettato 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
Diametro min (mm)	60
Peso max (g)	300
Diametro novelle min (mm)	50
Tuberi rotti, lesionati, verdi, aggrinziti, o difettosi max (%)	3

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico della varietà

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: 14088

Data Emissione: 06/10/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Patate 5^a gamma a cubetti cotte al vapore

Descrizione: Le patate 5^a gamma devono essere prodotte dalle patate coltivate in rispetto alla normativa nazionale e comunitaria, sane, pulite e tagliate a cubetti. 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: Patate, sale (non obbligatorio).

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 bisolfiti.

Confezionamento: Imballo primario deve essere minimo kg 2 e massimo kg 3. Imballo secondario deve essere massimo kg 12. Il prodotto deve essere confezionato in atmosfera protettiva o sottovuoto ed etichettato conformemente alla vigente normativa. Il trasporto deve essere effettuato con mezzi refrigerati.

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

Danni da gelo	Assenti
Corpi estranei	Assenti
Solanina	Assente
Difetti espressi in percentuale sul peso:	
Totale difetti (% p/p)	<=3
di cui zone nere (% p/p)	<=0,5
Cubetti (mm)	15x15x15 ±10%

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Escherichia coli	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: 2684

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

Denominazione: Patate a spicchi senza buccia surgelate IQF - Provenienza UE – produzione integrata

Descrizione: Il prodotto, di provenienza Ue, deve essere ricavato da patate sane, prive di attacchi parassitari o marciume, surgelate singolarmente (IQF). Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile nel rispetto della normativa vigente in particolare secondo il 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: Patate a spicchi senza buccia. 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
Solanina	assente
Corpi estranei	Assenti
Germogli	assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti
Pezzi rotti (pezzi/Kg max)	4
Lunghezza (mm)	40 – 60
Danni da gelo in % (pp)	0,1
MNVE n/kg	Assenti
Terra	assenti
MVE n/kg	assenti
Lunghezza >60 mm max %	25
Lunghezza 40 - 60 mm max %	63
Lunghezza <40 mm max %	12
Pezzi rotti pezzi/kg max	4
Difetti >10 mm max pezzi/kg	2
Difetti 6 -10 mm max pezzi/kg	6
Difetti 3 - 6 mm max pezzi/kg	14

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: 13718
Servizi Extra

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Patatine in bustine

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalle patate, pulite, tagliate (taglio classico) e fritte con l'aggiunta del 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/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Patatine fritte, olio, sale.

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: residuo alla consegna 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: 13613

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Pecorino romano D.O.P

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione esclusivamente del latte di pecora pastorizzato e successivamente stagionato, deve essere conforme alle normative nazionali e comunitarie relative ai prodotti DOP. 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 formaggio deve essere tagliato e confezionato in sottovuoto da max kg 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura mesi (da grattugia)	8
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Da bianco a paglieno
Sapore	Piccante intenso e 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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.

Numero: 2608

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

Denominazione: Pepe bianco macinato -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei frutti di Piper nigrum. 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: Pepe bianco macinato. 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	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

Residui fitosanitari D.M: 27/08/04 e s.m.i.
Contaminanti Ambientali Reg. CE 1881/2006 e s.m.i.

Numero: 2610

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

Denominazione: Pepe nero macinato -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei frutti di Piper nigrum. 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: Pepe nero macinato. 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

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	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.	.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13663

Data Emissione: 30/03/2021

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pepe nero macinato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla macinazione dei frutti di Piper nigrum. 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: Pepe nero macinato

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
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	acre - piccante
Colore	tipico

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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13872
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Peperonata - 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: Peperoni 50% (+/-5), patate, salsa di pomodoro, acqua, olio di oliva, verdure miste (carota, sedano, cipolla), amido di mais; sale fino iodato; estratto vegetale (sale, verdure disidratate (cipolla, carota, patata) in proporzione variabile, estratto di lievito, maltodestrina di mais); basilico; aglio; zucchero; bicarbonato di sodio, porro, olio extravergine di oliva, acqua, sale fino iodato, origano.

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: 2609

Destinazione d'uso: RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, CDD

Denominazione: Peperoncino frantumato -

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai peperoni sani ed esenti da attacchi parassitari. 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: Peperoncino frantumato. 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.	.

Numero: 2607

Destinazione d'uso: RSA, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio comunale, Catering, Case di accoglienza, CDD

Denominazione: Peperoncino in polvere -

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai peperoni sani ed esenti da attacchi parassitari. 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: Peperoncino in polvere

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.	.

Numero: 2696

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

Denominazione: Peperoni a falde surgelati IQF - Produzione integrata – **Provenienza UE**

Descrizione: Il prodotto, di provenienza UE, deve essere ottenuto dalla lavorazione di peperoni rossi, gialli e verdi, sani, freschi, esenti da infestazione in atto, lavati, selezionati, tagliati a fette e surgelati 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 normativa vigente nazionale e UE. 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: Peperoni rossi, gialli e verdi. 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
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	30 +/- 5
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Terra	assente

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore (a 15/20°C)	Tipico
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Anaerobi solifito 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: 14015

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Peperoni dolci - Produzione integrata

Descrizione: I peperoni dolci, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente privi di parassiti, praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti, ben sviluppati, privi di danni prodotti dal gelo, privi di lesioni non cicatrizzate, privi di bruciature prodotte dal sole, muniti del peduncolo, privi di umidità esterna anormale, privi di odore e/o sapore estranei, consistenti, praticamente esenti da macchie. Il peduncolo può essere leggermente danneggiato o tagliato, purché il calice risulti integro. Le varietà commerciali accettate: lunghi (appuntiti), senza punta, quadrati appuntiti ("trottola") e di forma appiattita ("topepo"). 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: Mono o doppio strati o 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.

Caratteristiche merceologiche

Larghezza lunghi (appuntiti) min (mm)	20
Lunghezza quadrati senza punta	40
Lunghezza quadrati appuntiti ("trottola")	40
Lunghezza forma appiattita	55
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

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: 14050

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Pere DOP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le pere devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppate, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). 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 ed un disciplinare di produzione DOP, 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.

Varietà: William, Kaiser, Abate fetel, Conference, Decana, Santamaria, Coscia, Maxr red Bartlett, Passa crassana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto ed acronimo DOP.

Confezionamento: Monostrato 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/alterazioni	assenti
Durezza massima della polpa (kg/cmq)	6
Durezza minima della polpa (kg/cmq)	4
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Peso medio frutto della fornitura (g)	155
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	12
Umidità estema 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: 14049

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Pere IGP - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le pere devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, sufficientemente sviluppate, prive di alterazioni dovute ai parassiti. La polpa deve essere priva di qualsiasi deterioramento e la buccia esente da rugginosità rugosa (questo requisito non applicabile quando la rugginosità è caratteristica della varietà). 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 ed un disciplinare di produzione IGP, 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.

Varietà: William, Kaiser, Abate fetel, Conference, Decana, Santamaria, Coscia, Maxr red Bartlett, Passa crassana.

Origine Italia. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto ed acronimo I.G.P..

Confezionamento: Monostrato 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/alterazioni	assenti
Durezza massima della polpa (kg/cmq)	6
Durezza minima della polpa (kg/cmq)	4
Peso massimo di singolo frutto (g)	170
Peso medio frutto della fornitura (g)	155
Peso minimo di singolo frutto (g)	140
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	12
Umidità estema 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: 14052

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Pesche - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le pesche devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. 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: Monostrato 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 caratterizzati - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	105
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	100
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	95
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	170
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	160
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11

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: 14051

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Pesche - Produzione integrata

Descrizione: Le pesche devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., intere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive da lesioni e/o ammaccature, prive di odore, prive di umidità esterna anomala. 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: Monostrato 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 cicatrizzati - diametro max (cm2)	0,5
Difetti/alterazioni	assenti
Peso 1 massimo di singolo frutto (g)	105
Peso 1 medio frutto della fornitura (g)	100
Peso 1 minimo di singolo frutto (g)	95
Peso 2 massimo di singolo frutto (g)	170
Peso 2 medio frutto della fornitura (g)	160
Peso 2 minimo di singolo frutto (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	11

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.