



SCHEDA TECNICA

Numero: 12950

Data Emissione: 20/10/2016

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pesto surgelato

Descrizione: Il prodotto dopo scongelamento deve presentarsi morbido, omogeneo e cremoso; i vari ingredienti devono essere ben amalgamati e non riconoscibili alla vista; colore dal verde chiaro al verde intenso; consistenza densa ed omogenea; odore delicato ma persistente di basilico fresco, aglio, formaggio stagionato, gusto saporito, leggermente piccante, assenza di sensazione di menta. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 extravergine d'oliva d'origine nazionale, foglie di basilico di origine nazionale (che può essere fresco, congelato, surgelato, semilavorato in olio extravergine d'oliva di origine nazionale) non inf. a 20%, Grana Padano DOP, Pecorino Romano DOP, pinoli ottenuti da Pinus Pinea di origine mediterranea, aglio fresco di produzione comunitaria, sale. Il valore complessivo del sale sul prodotto finito deve essere inferiore all' 1%. E' ammessa l'aggiunta: ricotta, fibra vegetale di carota, acido citrico ed acido lattico.

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'etichetta deve essere conforme alla normativa vigente e riportare le indicazioni relative all'origine del basilico, dell'olio d'oliva extravergine e dei pinoli.

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
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	delicato, persistente di basilico fresco, aglio, formaggio
Colore	da verde chiaro al verde intenso
Sapore	moderatamente sapido e leggermente piccante

Parametri microbiologici

Escherichia coli	Ufc/g	<10
Salmonella spp	in 25 g	assente
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente

Parametri chimici

Sale (NaCl) (%)	≤ 1
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14238

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Petti di pollo a fette surgelate IQF - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: I petti 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. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali, senz'osso, senza forcella, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi, affettati e surgelati con la tecnica I.Q.F.. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda. 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: Petti di pollo a fette surgelate IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Il prodotto deve essere in imballo primario da kg 0,7 circa ed in imballo secondario da kg 2,8 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 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Pezzatura media (g) +/-20%	100'
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	buona, non flaccida, senza siero, tenera
Colore	bianco roseo e / o tendente al giallo
Odore	tipico di carne di pollo
Toelettatura	ben curata
Pelle	assente

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: 14236
Nidi, RSA, Scolastico

Data Emissione: 15/03/2023

Denominazione prodotto: Petti di pollo refrigerati - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: I petti 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. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere costituito dai soli muscoli pettorali, senz'osso, senza forcilla, senza sterno e parti cartilaginee, senza residui di sangue, ematomi, edemi, ecchimosi. Le carni devono essere completamente dissanguate, di colore bianco rosato, consistenza soda.

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: Petti 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: Il prodotto deve essere in imballo primario da kg 3,5 circa ed in imballo secondario da kg 10 circa. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente al prodotto. 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

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

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	buona, non flaccida, senza siero, tenera
Colore	bianco roseo e / o tendente al giallo
Odore	tipico di carne di pollo fresca
Toelettatura	ben curata
Pelle	assente

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: 14062
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Pinoli secchi sgusciati

Descrizione: Pinoli devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, da lesioni e/o ammaccature. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Confezionamento: Sacchetti termoigillati da g 100 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
Residui legnosi	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: 13747
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Pinot nero

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

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75 con tappo in sughero. Cartoni da 6 bottiglie. 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	bianco paglierino
Aspetto	brillante
Profumo	delicato, gradevole e caratteristico.
Sapore	secco, piacevolmente amarognolo

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: 13832

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Piselli fini surgelati IQF - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: I prodotti devono essere interi, sani e puliti. I piselli surgelati IQF devono avere un colore verde uniforme, avere forma sferoidale, presentare odore e sapore caratteristici, essere privi di corpi e materiali estranei non vegetali, non presentare segni di attacchi parassitari, avere attività enzimatica praticamente assente, avere consistenza tenera con epidermide poco avvertibile. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro medio (mm)	8,75 - 10,2
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale proprio (n/kg)	1
Piselli chiari (n/kg)	60
Piselli danneggiati (n/kg)	20
Piselli gialli (n/kg)	8
Piselli gravemente danneggiati (n/kg)	8
Unità fuori calibro (%)	20

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000
Anaerobi solifiduttori	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: 13974

Data Emissione: 15/03/2022

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

Denominazione prodotto: Pizza bianca precotta/parzialmente cotta e surgelata

Descrizione: Prodotto da forno precotto/parzialmente cotto all'origine, ricavato dalla lavorazione di farina di grano tenero. Il prodotto deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. Il gusto e la consistenza devono essere gradevoli al consumo e garantire un riscontro positivo sull'utenza. Il trancio deve essere con la superficie bruno dorata con piccoli fori.

Le modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto sono quelle tipiche della ristorazione scolastica: aggiunta di farcitura, cottura/rinvenimento, confezionamento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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: Farina di grano tenero tipo "0" e/o "00", acqua, olio d'oliva extra vergine, sale, lievito, farina di cereali maltati, malto d'orzo.

Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici.

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 esclusione della soia.

Confezionamento: Le basi pizza devono essere facilmente separabili ed in imballaggio secondario da max kg 10. 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 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui carboniosi	assenti
Forma	rettangolare
Dimensioni max (cm)	30x16,5
Dimensioni min (cm)	28,5x15,5
Spessore (cm)	1,5 - 2
Peso medio (g)	300 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Dorato in superficie
Odore	Tenue gradevole
Brucciature della base	assenti
Consistenza dopo cottura	Soffice in ogni zona

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Enterotossine stafilococciche	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: 13975

Data Emissione: 15/03/2022

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

Denominazione prodotto: Pizza surgelata pomodoro e mozzarella

Descrizione: Prodotto da forno composto da una base farcita con pomodoro e mozzarella, precotta o parzialmente cotta. La base deve presentare alveolature e spessore regolari in tutti i punti. La distribuzione della farcitura deve essere uniforme. Il gusto e la consistenza del prodotto finito devono essere gradevoli al consumo e garantire un riscontro positivo sull'utenza. Le modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto sono quelle tipiche della ristorazione scolastica, comprensive di rinvenimento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di 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.

Ingredienti: Base: farina di grano tenero tipo "0" e/o "00", acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito, farina di cereali maltati, malto d'orzo.

Farcitura : polpa e/o passata e/o semi concentrato di pomodoro d'origine italiana; olio extra vergine d'oliva; mozzarella (prodotta con latte di allevamenti italiani), fermenti lattici, caglio; sale.

La farcitura deve essere uniformemente distribuita sulla base senza lasciare scoperti i bordi.

Non è consentito l'utilizzo di ingredienti e additivi tecnologici diversi ed ulteriori rispetto a quelli indicati. E' consentita la riduzione in numero degli ingredienti, compresi anche gli additivi tecnologici.

Confezionamento: Le basi pizza devono essere facilmente separabili, in imballaggio secondario da max kg 10 e non ternosigillate 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 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui carboniosi	assenti
A- Dimensioni max (cm)	30x16,5
A- Dimensioni min (cm)	28,5x15,5
A- Peso medio (g)	400 (+/-5%)
A- Rapporto Base:Mozzarella (g)	300 :100
B- Dimensioni max (cm)	30x49
B- Dimensioni min (cm)	28,5x46,5
B- Peso medio (g)	1200 (+/-5%)
B- Rapporto Base: Mozzarella (g)	900:300

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto
Consistenza dopo cottura	Soffice in ogni zona
Brucciature dei bordi	assenti

Parametri microbiologici

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

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: 14242

Data Emissione: 15/03/2023

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Polli a busto eviscerati refrigerati

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile. I polli dovranno essere "pronti per la cottura", completamente spennati, spiumati, dissanguati, eviscerati, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, e con assenza di esiti da ossidazione ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza ecchimosi e colorazioni anomale. La pezzatura si intende essenziale. 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: Pollo a busto eviscerato refrigerato

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

Confezionamento: Ogni pollo dovrà essere confezionato singolarmente in maniera tale da garantire idonea protezione igienica ai fini del 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

Pezzatura (g) (+/-10%)	1100
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco e/o paglierino
Consistenza	soda, di prodotto maturo
Odore	tipico di carne di pollo 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.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14239

Data Emissione: 15/03/2023

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Polli a busto eviscerati surgelati

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile. Il prodotto deve essere "pronto per la cottura", completamente spennato, spiumato, dissanguato, eviscerato, senza graffi e ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo, e con assenza di fatti ossidativi ed emorragie. La pelle deve essere pulita, elastica, non disseccata, senza ecchimosi e colorazioni anomale. La pezzatura si intende essenziale.

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: Pollo a busto eviscerato surgelato

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

Pezzatura (g) (+/-10%)	1100
Danni da gelo	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco e/o paglierino
Consistenza	soda, di prodotto maturo
Odore	tipico di carne di pollo fresca

Parametri microbiologici

<i>Listeria monocytogenes</i>	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: 13893
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pollo alle verdure - Fragilità alimentare

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

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

Ingredienti: Carne di pollo cotta 70%(+/-5), verdure miste per soffritto 20%(+/-5), (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla), olio extravergine di oliva, olio di oliva, spezie ed aromi naturali, 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: 13907
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Pollo con 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/alerte nazionali/UE.

Ingredienti: carne di pollo cotta min 30% - patate 20% (+/-5%) - zucchine 20% (+/-5%) - verdure miste per soffritto (vegetali in proporzione variabile: carota, sedano, cipolla) – formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP) – olio extravergine di oliva - salsa di soia (acqua; semi di soia; frumento; sale) – sale fino iodato.

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2646

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

Denominazione: Polpa di mela -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati 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: Polpa di Mela 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr gr dotata di coperchio essay peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Migliorie (solo Fornitura): Origine Italiana

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2647

Destinazione d'uso: Nidi

Denominazione: Polpa di mela biologica - Da agricoltura biologica – origine Italia

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. 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: Polpa di Mela 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Migliorie (solo Fornitura): Prodotto bio ed origine Italia

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	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.	..

Numero: 2649

Destinazione d'uso: Nidi

Denominazione: Polpa di mela /albicocca - Da agricoltura biologica – **origine Italia**

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. 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: Polpa di Mela 80%(+/-10), polpa di albicocca 20%(+/-10) Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Migliorie (solo Fornitura): Prodotto Bio ed italiana

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	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.	..

Numero: 2650

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

Denominazione: Polpa di mela / banana -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati 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: Polpa di Mela 80%(+/-10), polpa di banana 20%(+/-10) Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2651

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

Denominazione: Polpa di mela / pesca -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati 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: Polpa di Mela 80%(+/-10), polpa di pesca 20%(+/-10) Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 g dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2652

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

Denominazione: Polpa di mela / prugna -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati 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: Polpa di Mela 80%(+/-10), polpa di prugna 20%(+/-10) Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 g dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2648

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

Denominazione: Polpa di mela / albicocca -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati 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: Polpa di Mela 80%(+/-10), polpa di albicocca 20%(+/-10) Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Caratteristiche organolettiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

Parametri microbiologici

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

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

Numero: 2654

Destinazione d'uso: Nidi

Denominazione: Polpa di mela /pesca bio - Da agricoltura biologica – **origine Italia**

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. 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: Polpa di Mela 80%(+/-10), polpa di pesca 20%(+/-10) Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Migliorie (solo Fornitura): Prodotto bio ed italiana

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2653

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

Denominazione: Polpa di pera -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati 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: Polpa di pera 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 g dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2656

Destinazione d'uso: Nidi

Denominazione: Polpa di pera bio - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti sani, selezionati, puliti, privati delle parti non edibili. 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: Polpa di pera 100%. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti. Sono ammessi: acido ascorbico e/o acido 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: Confezionamento in monoporzione da 100 gr dotata di coperchio easy peel (facile apertura). 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 almeno 9 mesi

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13927

Data Emissione: 17/09/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto: Polpa fine di pomodoro italiano - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto da pomodori pelati italiani, sani, maturi, freschi, provenienti da coltivazioni orticole italiane e dall'ultimo raccolto, privi di marciume, di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, necrosi, virosi, parti verdi, peduncoli. La separazione del liquido dalla polpa non deve essere evidente. Il prodotto deve essere ottenuto attraverso il taglio fine del pomodoro pelato. 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: Polpa di pomodoro, succo di pomodoro, acido citrico.

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 e indicare l'origine italiana della materia prima.

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

Residuo ottico rifrattometro a 20°C min	6
Peso sgocciolato min	60 %
Confezioni bombate	assenti
Difetti/alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore anomalo	assente
Odore anomalo	assente
Gusto	dolce, non acido
Retrogusto	tipico non metallico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15 gg a 30°C)	positiva
---	----------

Parametri chimici

pH max	4,5
Acidità totale (come ac. citrico) %	≤9
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 14020

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Pomodori a grappolo - Produzione integrata

Descrizione: I pomodori a grappolo, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde". Il grado di maturazione dei pomodori dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni ed idonei al taglio con macchine. Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o verdi. 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: Cassette mono e doppio strato 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 rifrattometrico min. (°Brix)	2,5
Grappolo (n° frutti)	5 - 8
Pezzatura media (g)	120

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: 14016
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Pomodori ciliegia - Cherry

Descrizione: I pomodori ciliegia, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, da screpolature e da "dorso verde". Il grado di maturazione dei pomodori dovrà essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni dalla consegna. Sono esclusi dalla fornitura i pomodori completamente rossi e/o 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: Cassette o 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

Umidità esterna anomala	Assente
Numero di frutti per infiorescenza min	6

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: 14018

Data Emissione: 29/09/2022

Nidi

Denominazione prodotto: Pomodori da insalata - Da agricoltura biologica

Descrizione: I pomodori da insalata, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde". 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: Cassette mono/doppio strato 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
Calibro diametro min (mm)	57
Residuo secco rifrattometrico min. (°Brix)	2,5

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: 14017

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Pomodori da insalata - Produzione integrata

Descrizione: I pomodori da insalata, ortaggio da frutto, devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi, sani, puliti, consistenti, di aspetto fresco, privi di parassiti, esenti da lesioni e/o ammaccature, assenti da screpolature e da "dorso verde".

Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione integrata in applicazione delle linee guida del Decreto MI. P. A. A. F. n. 2722 del 17.4.2008 e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". 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: Cassette mono/doppio strato 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
Calibro diametro min. (mm)	57
Residuo secco rifrattometrico min. (*Brix)	2,5

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: 14104
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Pompelmo

Descrizione: Devono essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., interi e sani, puliti ed esenti da tracce visibili di trattamenti cosmetici, da lesioni e/o ammaccature. La fornitura deve essere omogenea come grado di maturazione e deve provenire tutta dalla stessa zona o paese estero.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 cartoni impaccati, 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

Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

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: 13599

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Porchetta di puro suino

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla lavorazione della carne suina, costituito da trancio di busto di suinetto disossato con farcitura di lonza e sottoposto a cottura omogenea ed adeguata. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Ogni pezzo deve essere confezionato sottovuoto e riportare il peso netto. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Odore	Gradevole
Aroma	Moderatamente speziato

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: 13981

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Porri

Descrizione: I porri, ortaggi da bulbo, devono essere interi, sani, privi affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, puliti, praticamente privi di sostanze estranee visibili; le radici possono tuttavia essere leggermente coperte di terriccio aderente, di aspetto fresco, privi di foglie appassite o flosce, praticamente esenti da parassiti, praticamente esenti da attacchi di parassiti, non fioriti, privi di umidità esterna anormale, cioè sufficientemente «asciugati» dopo l'eventuale lavaggio, privi di odore e/o sapore estranei; devono presentare una colorazione bianca o bianco-verdastra su almeno un terzo della lunghezza totale o la metà della parte inguainata. Tuttavia, per i porri primaticci, la parte bianca e bianco-verdastra deve costituire almeno un quarto della lunghezza totale o un terzo della parte inguainata. Il diametro del piede più grosso in uno stesso mazzo o in un stesso imballaggio non deve superare il doppio del diametro del piede più piccolo. La calibrazione è determinata dal diametro misurato perpendicolarmente all'asse del prodotto al di sopra del rigonfiamento del colletto.

Essi possono presentare i seguenti lievi difetti, che non devono tuttavia pregiudicare l'aspetto globale, la qualità, la conservazione e a presentazione nell'imballaggio del prodotto: lievi difetti superficiali, lievi attacchi di Thrips sulle foglie ma non altrove, lievi tracce di terra all'interno del fusto. L'estremità delle foglie tagliate deve essere regolare. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 strati ordinati o in mazzi e devono pervenire 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
Diametro min (mm)	10
Diametro per primaticci min (mm)	8
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10

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.

Numero: 2625

Destinazione d'uso: Scolastico, CDD

Denominazione: Porro a cubi surgelato - Produzione integrata – provenienza UE

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai porri freschi, sani, puliti, esenti da parassiti o attacchi parassitari, privi di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici. 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 essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Porro tagliato a cubi surgelato

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 confezioni di max kg 10. 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: residua alla consegna 95%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Terra	assente
Corpi estranei	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 s.m.i.

Emissione DCA

Numero: 2672

Destinazione d'uso: Scolastico, CDD

Denominazione: Porro a disco IV gamma - Produzione integrata- provenienza UE

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai porri freschi, sani, puliti, esenti da parassiti o attacchi parassitari, privi di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici. 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 essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo.)

Ingredienti: Porro tagliato a rondelle

Note: **Temperatura del prodotto max 8°C.** . Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

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

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

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

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	5-10 +/- 5%
MNVE n/kg	1/100kg
MVE n/kg	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	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 25 g
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.

Numero: 2672 V3

Destinazione d'uso: Scolastico, CDD

Denominazione: Porro a disco IV gamma - Da agricoltura biologica – **provenienza UE**

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dai porri freschi, sani, puliti, esenti da parassiti o attacchi parassitari, privi di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristici. 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 essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo.)

Ingredienti: Porro tagliato a rondelle. 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 max 8°C.

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

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

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

Migliorie (solo Fornitura): Spinerb offre 100% (kg 5400) Stroppiana offre 30% (kg 1620)

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	5-10 +/- 5%
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	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 25 g
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.

Numero: 2614

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

Denominazione: Preparato per brodo vegetale granulare - **Privo di glutammato**

Descrizione: Miscela preparata con materie prime di buona qualità, senza glutammato e di essere facilmente solubile in tutte le preparazioni alimentari. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Composizione tipo: estratto vegetale in quantità non inferiore al 85% (indicare il tipo di vegetale; no di colza), sale marino (max 11%), verdure miste disidratate (carote, cipolle, aglio, sedano, prezzemolo) non inferiori al 3%, olio di semi di mais max 2%. 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: **Privo di glutammato**

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5 a kg 1. L'etichetta deve riportare la composizione analitica del preparato per brodo e deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

Parametri microbiologici

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

Emissione DCA

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13705
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Preparato per budino gusto cacao

Descrizione: Miscela preparata con materie prime di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) zucchero, cacao magro in polvere (min 20%), amido, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da Kg 1 circa. 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 del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	Polvere

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: 13704
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Preparato per budino gusto vaniglia

Descrizione: Miscela preparata con materie prime di buona qualità. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) zucchero, amido, aroma (vaniglia), sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in confezioni da Kg 1 circa. 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 del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	Polvere

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: 13651
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Preparato per purea a fiocchi di patate

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto da fiocchi di patate e deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Focchi di patate

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13652

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Preparato solubile per tè

Descrizione: Il prodotto fornito nei gusti limone e pesca deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	gradevole, tipico del prodotto

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14225

Data Emissione: 15/03/2023

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, funghi e formaggio

Descrizione: Nella produzione del preparato a base di carne devono essere utilizzate le carni fresche come indicato dalla 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: principali: carne avicola (min 55%), carne di suino (min 12%), funghi, formaggio, preparato per panatura.

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

Corpi estranei	assenti
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14224

Data Emissione: 15/03/2023

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Preparato surgelato a base di carne avicola, suina, spinaci e ricotta

Descrizione: Nella produzione del preparato a base di carne devono essere utilizzate le carni fresche come indicato dalla 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: principali: carne avicola (min 52%), carne di suino (min 10%), spinaci, ricotta, preparato per panatura.

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14254

Data Emissione: 12/10/2022

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

Denominazione prodotto: Preparazione di pesce surgelata

Descrizione: Il prodotto deve essere costituito da filetto di Merluzzo della famiglia Merluccidae. 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: Filetto di Merluzzo (min 60%), patate, pangrattato, olio d'oliva extra vergine, formaggio Parmigiano Reggiano DOP, sale, curcuma.

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, senape, uova e sedano.

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

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

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

Caratteristiche merceologiche

Peso singolo pezzo (g)	25-30
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13293

Data Emissione: 30/03/2021

Case Vacanza, Scolastico

Denominazione prodotto: Preparazione surgelata a base di verdure - Prodotto biologico

Descrizione: La preparazione surgelata di verdure e legumi in proporzioni variabili, deve avere la forma di un medaglione/burger, deve essere idonea alla cottura in forno e alle modalità di preparazione a cui il prodotto sarà sottoposto, tipiche della ristorazione scolastica, comprensive di rinvenimento, stazionamento anche prolungato e veicolazione ai terminali di consumo.

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: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Carote, legumi(ad esclusione della soia) patate, cipolle, olio vegetale monoseme (non di palma e/o colza), amido di mais, albume d'uovo, fibra di piselli, sale, pepe. Non è consentita l'aggiunta di additivi (conservanti e/o coloranti)

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 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

Forma	ovoidale/cilindrica
Peso pezzo (g)	50 +/-1%
Peso pezzo(g)	40 +/-1%
Peso pezzo (g)	25 +/- 1%
Peso pezzo (g)	20 +/- 1%

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico del prodotto
Odore	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14000
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Prezzemolo

Descrizione: Il prezzemolo, ortaggio da aroma, deve essere intero, sano, pulito, esenti da parassiti, da lesioni. Il diametro del gambo dovrà essere coerente con il periodo del raccolto, avere taglio netto e non più lungo della parte del foglio. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 mazzi o secondo la richiesta e devono provenire dallo stesso luogo di produzione. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

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

Caratteristiche merceologiche

Foglie non sane	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

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: 2694

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Prezzemolo tagliato pronto all'uso surgelato IQF - Produzione integrata – provenienza UE

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

Ingredienti: Prezzemolo. 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

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

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13587
RSA

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Prodotto da forno prima colazione senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere delle caratteristiche tipiche dei prodotti da forno del tipo cornetto, brioche o prodotto simile, destinato per la prima colazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Impasto: farina di grano tenero, acqua, lievito e agenti lievitanti, aromi.
Farcitura: mamellate, confetture, creme, senza zuccheri aggiunti.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13590
RSA

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Prodotto da forno senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto da forno, tipo tortino, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere delle caratteristiche tipiche dei prodotti da forno senza zuccheri aggiunti. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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, acqua, lievito e/o agenti lievitanti, aromi.

Il prodotto non deve contenere zuccheri aggiunti.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13583

Data Emissione: 22/03/2021

Case Vacanza, CDD, Scolastico

Denominazione prodotto: Prodotto dolce da forno senza glutine e latte - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le caratteristiche del prodotto dolce da forno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Farina senza glutine, ingrediente caratterizzante, grasso (indicare la provenienza vegetale/animale), lievito e/o agente lievitante, zuccheri, sale, aromi.

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati.

Confezionamento: in monoporzioni. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione.

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	35 (+/-5g)
Peso (g)	45 (+/-5g)
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotti da forno
Consistenza	Tipico del prodotti da forno, sofice
Sapore	Tipico del prodotti da forno

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: 13824
RSA

Data Emissione: 22/03/2021

Denominazione prodotto: Prodotto dolce da forno senza zuccheri aggiunti - Prodotto per diabetici

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, deve avere le caratteristiche del prodotto dolce da forno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Prodotto 1: Farina di grano tenero, acqua, carote, mandorle, lievito e/o agenti lievitanti, sale, aromi. Prodotto 2: Farina di grano tenero, acqua, vaniglia e cacao, lievito e/o agenti lievitanti, sale, aromi. Sono autorizzati gli additivi consentiti dalla normativa vigente.

Il prodotto deve essere privo di zuccheri aggiunti.

Confezionamento: in monoporzioni. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente inoltre in ogni singola confezione devono essere riportati la denominazione del prodotto ed il termine minimo di conservazione.

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	45 (+/-5g)
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotti da forno
Consistenza	Tipico del prodotti da forno, soffic
Sapore	Tipico del prodotti da forno

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: 13600

Data Emissione: 06/10/2020

Case Vacanza, CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto con cotenna

Descrizione: Ottenuto da cosce intere non ricostituite di suino. Consistenza: compatta, ben pressato, senza tasche di gelatina e privo di aree vuote; cottura uniforme - tenuta della fetta ottimale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: 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 chiaro uniforme
Sapore	Gradevole
Retrogusto	Acido assente
Aroma	Dolce di nocciola

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: 14118

Data Emissione: 09/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna - Prodotto biologico

Descrizione: Prodotto ottenuto in rispetto alla normativa vigente ed in specifico Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 e s.m.i.. Il grasso di copertura, non di riporto, deve essere bianco o bianco rosato, sodo, di spessore massimo 2 cm nel taglio mediano e massimo 5 mm nei lati. Il prodotto finito deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee. La fetta deve presentarsi compatta e la tenuta deve essere ottimale. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Il prodotto deve essere del tutto privo di esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte e polifosfati aggiunti.

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 disponibile nei seguenti formati:

* formato intero, dal peso minimo di Kg 6 e max kg 7, confezionato sottovuoto in materiale accoppiato (alluminio/film plastico);

* tranci dal peso 1,5 -2 Kg per il 40% della fornitura (medesimo 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
Grasso di copertura lati max (mm)	5
Grasso di copertura taglio medio max (mm)	20

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro Uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto assente:	acido, metallico, carne fresca, salato
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococchi coag. +	ufc/g	<100
Anaerobi soliti riduttori	ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (UPSD) max (%)	78,5
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: 13938

Data Emissione: 09/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Prosciutto cotto di alta qualità senza cotenna

Descrizione: Prodotto ottenuto in rispetto alla normativa vigente ed in specifico Decreto del Ministero delle Attività Produttive del 21/09/2005 e s.m.i.. Il grasso di copertura, non di riporto, deve essere bianco o bianco rosato, sodo, di spessore massimo 2 cm nel taglio mediano e massimo 5 mm nei lati. Il prodotto finito deve essere privo di cotenna e di parti cartilaginee. La fetta deve presentarsi compatta e la tenuta deve essere ottimale. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 del tutto privo di esaltatore di sapidità, gelatina alimentare, soia, OGM, zuccheri di derivazione del latte e polifosfati aggiunti.

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 disponibile nei seguenti formati:

* formato intero, dal peso minimo di Kg 6 e max kg 7, confezionato sottovuoto in materiale accoppiato (alluminio/film plastico);

* tranci dal peso 1,5-2 Kg per il 40% della fornitura (medesimo confezionamento);

* affettato in vaschette da 80 g conservato in atmosfera protettiva.

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
Grasso di copertura lati max (mm)	5
Grasso di copertura taglio medio max (mm)	20

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosa chiaro Uniforme
Sapore	gradevole
Retrogusto assente:	acido, metallico, carne fresca, salato
Aroma	dolce di nocciola

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
E.coli	ufc/g	<10
Stafilococchi coag.+	ufc/g	<100
Anaerobi solfido riduttori	ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (UPSD) max (%)	78,5
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: 13939

Data Emissione: 09/02/2022

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

Denominazione prodotto: Prosciutto crudo di Parma DOP disossato

Descrizione: Prodotto in rispetto del Decr. MININDUSTRIA n° 253 del 15/02/93. Il grasso esterno dovrà essere contenuto, rifilato e portato al bianco. La stuccatura deve essere totalmente asportata. Il sigillo di inizio stagionatura deve essere visibile all'esterno. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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
Peso min - max (kg)	6,5 - 10
Stagionatura mesi (min)	14

Caratteristiche sensoriali

Colore al taglio	rosa - rosso
Sapore	tipico
Retrogusto	acido assente
Aroma	dolce di nocciola
Colore grasso di infiltrazione	bianco

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: 13610
RSA

Data Emissione: 19/09/2022

Denominazione prodotto: Provola

Descrizione: Il prodotto stagionato di pasta filata, ottenuto dalla lavorazione del latte vaccino intero pastorizzato, con la struttura della pasta a sfoglie sottili, sovrapposte, di media consistenza e di sapore dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14053

Data Emissione: 30/09/2022

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

Denominazione prodotto: Prugne (Susine) - Produzione integrata

Descrizione: Le prugne/o le susine, devono essere intere, sane (sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo), pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, praticamente esenti da parassiti e da danni provocati da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei; essere state raccolte con cura; presentare un grado sufficiente di sviluppo e maturazione; essere di buona qualità; presentare le caratteristiche della varietà. Sono tuttavia ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: un lieve difetto di forma, un lieve difetto di sviluppo, un lieve difetto di colorazione, difetti della buccia di forma allungata, che però non superino, in lunghezza, un terzo del diametro massimo del frutto; in particolare, sono tollerate screpolature cicatrizzate per le varietà Reine Claude dorate, altri difetti della buccia, la cui superficie totale non superi 1/16 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.

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

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

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

Caratteristiche merceologiche

Umidità esterna anomala	Assente
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min.	13
Calibro 1: Peso medio frutto della fornitura (g)	80
Calibro 1: Peso minimo di singolo frutto (g)	75
Calibro 1: Peso massimo di singolo frutto(g)	85
Calibro 2: Peso medio frutto della fornitura (g)	55
Calibro 2: Peso minimo di singolo frutto (g)	50
Calibro 2: Peso massimo di singolo frutto(g)	60
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	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: 14063
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Prugne secche denocciolate

Descrizione: Le prugne secche denocciolate devono provenire dalla lavorazione delle prugne intere, sane, esenti da marciume o che presentino alterazioni, pulite, prive di sostanze estranee visibili, esenti da parassiti e da attacchi di parassiti, prive di umidità esterna anormale, prive di odore e/o sapore estranei. La lavorazione deve rispettare le norme della buona fabbricazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

Shelf Life: 70%

Caratteristiche merceologiche

Calibro	large
Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti
Attacchi parassitari	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14089

Data Emissione: 10/02/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Puntine di suino fresco

Descrizione: Il prodotto è costituito esclusivamente dalle puntine di carré (10 costole) senza "elmo". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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: Confezionati singolarmente in 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 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui di sangue	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78		
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: 13565
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di broccoli - 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: Broccoli ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13562
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di carote - 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: Carote ridotte in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13563
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di cavolfiore - 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: Cavolfiori ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13561
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di fagiolini - 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: Fagiolini verdi ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13884
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Purè di patate - Fragilità alimentare

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

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

Ingredienti: Acqua, focchi di patate 10%(+/-5), latte scremato in polvere, burro, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), sale fino iodato, noce moscata.

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13560
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di piselli - 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: Piselli (min 80%) e verdure (Indicativi ma non esaustivi: carote, cipolle) ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13559
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di spinaci - 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: Spinaci ridotti in purè

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13564
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di verdure - 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: Misto di verdure (Indicativi ma non esaustivi): carote, rape e sedano ridotte in purè.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13558
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di zucca - 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: Zucca

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13557
CDD, RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purè di zucchine e ceci - 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: Zucchine (min 95%) e legumi secchi reidratati ridotti in purè.

Confezionamento: multiporzione in atmosfera protettiva, sottovuoto o surgelato da 0,3 a 2,5 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: 13294
<36 mesi, Nidi

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Purea di mela da bere in confezione "squeezable" con tappo richiudibile

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 (99%) (purea di mela, purea concentrata di mela), 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: Confezione con tappo richiudibile con peso 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: 14240

Data Emissione: 15/03/2023

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Quaglie a busto refrigerate

Descrizione: Le quaglie devono appartenere alla classe A, essere "pronte per la cottura", dissanguate, completamente spennate, spiumate, eviscerate, senza graffi o ferite, senza testa, collo, zampe, interiora, gozzo; esenti da coloranti, ossidazioni ed emorragie; il prodotto deve essere maturo e di conformazione idonea. La pezzatura si intende essenziale. 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.

Ingredienti: Quaglie a busto refrigerate

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

Confezionamento: Le quaglie dovranno essere in confezioni contenenti 10 quaglie. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura media (g) +/-10%	160
Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tendente a rosa
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13611
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Quartirolo lombardo 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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 è destinato ad una alimentazione particolare

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 80%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura min. (giorni)	20
Stagionatura max. (giorni)	30
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Gusto	Tipico del prodotto
Colore	Bianco
Occhiatura	Assente
Consistenza	Tipica, non gessosa

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: 13994

Data Emissione: 29/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Radicchio variegato Chioggia

Descrizione: Radicchio variegato Chioggia, ortaggio da foglia, deve essere intero, sano, pulito, consistente, privo da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, il taglio che separa radice dal cespo, deve essere netto e di color chiaro. 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.

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

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

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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

Numero: 13998

Data Emissione: 29/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Rapa comune

Descrizione: La rapa, ortaggio da radice, deve essere intera, sana, pulita, priva di ogni traccia di terra o di altre sostanze estranee, consistente, esente da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, priva di umidità anormale, prive 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: 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
Umidità esterna anomala	assente

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13999
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Ravanelli

Descrizione: I ravanelli, ortaggio da radice, 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: 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	

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: 14122

Data Emissione: 28/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli di magro surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Pasta: semola di grano duro, uova, acqua, sale.

Ripieno: ricotta, spinaci, Formaggio grana (stagionatura min 12 mesi, pangrattato e/o fibre vegetali e/o patate disidratate.

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: 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

Pezzatura n/kg	150-170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-5%)	65 - 35
Ingredienti del ripieno in % sul totale (+/-5%):	
Ricotta	20
Spinaci	7
Formaggio grana	7
Pangrattato	q.b.
Fibre vegetali	q.b.
Patate disidratate	q.b.
Pezzi rotti max (%)	3

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

Sale su tal quale	<1 %
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13214

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli di magro verdi surgelati - Prodotti per celiaci

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento.

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

Ingredienti: Pasta color verde (ottenuto da impasto con spinaci) preparato con degli ingredienti privi di glutine;
Ripieno (Indicativi ma non esaustivi): ricotta min 55%, spinaci min 15%, Grana Padano DOP min 15%.

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

Pezzatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-1%)	65 - 35
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13685

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Ravioli gusti vari surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve essere composto da: pasta all'uovo e ripieno. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Il ripieno deve essere di diversi gusti come: formaggio, funghi porcini, asparagi, salmone, manzo brasato radicchio e provola. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Confezionamento: Confezioni da 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

Pezzaatura n/kg	150 -170
Proporzioni pasta - ripieno (+/-10%)	60 - 40
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

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

Numero: 14129

Data Emissione: 28/02/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Ravioli surgelati di ricotta e spinaci senza glutine - Prodotti per celiaci

Descrizione: Il prodotto, destinato ad una alimentazione particolare, essere idoneo alle preparazioni tipiche della ristorazione collettiva e, dopo la cottura, deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Le forme ammesse: Mezza Luna, Tonda e Triangolare

Ingredienti: Pasta; farina senza glutine, uova e/o misto d'uova, acqua, sale.

Ripieno: (Indicativi ma non esaustivi): ricotta, spinaci, formaggio grana (min 12 mesi di stagionatura), fibra vegetale e/o fecola di patate, aromi. (Non possono comparire ingredienti aggiuntivi o diversi rispetto a quelli elencati ma è consentita l'eliminazione di taluni componenti.)

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

Pezzatura n/kg	150-170
Proporzioni pasta-ripieno (+/-10%)	60-40
Ingredienti del ripieno in % su totale(+/- 5%)	3
Ricotta	22
Spinaci	8
Formaggio grana	8
Fibra vegetale e/o fecola di patate	q.b.
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Verde
Aspetto	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Segni di scongelamento	assenti

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Staphylococcus aureus	UFC/g	500

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14105
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/09/2022

Denominazione prodotto: Ribes

Descrizione: I prodotti devono provenire dallo stesso luogo di produzione. Devono essere interi, sani, puliti, esenti da parassiti, privi di danni da parassiti, aspetto fresco.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Confezionamento: 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 anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	

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: 14178

Data Emissione: 03/10/2022

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

Denominazione prodotto: Ricotta fresca di latte di pecora - Da latte italiano

Descrizione: Il prodotto, ottenuto da siero e latte pecora proveniente da allevamenti italiani, deve essere di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto tipico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Siero e latte ovino proveniente da allevamenti italiani, sale, correttore di acidità: acido citrico. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti.

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

La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 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: 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
Peso (g)	250 (+/-5%)

Caratteristiche sensoriali

Colore	Bianco
Aspetto	Grumosa non coerente
Sapore	Dolce senza retrogusto acido

Parametri microbiologici

Salmonella spp	in 25 g	assenti
Listeria monocytogenes	In 25 g	assente
E. coli	Ufc/g	<=10
Enterotossine stafilococciche	in 25 g	non rilevabile

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: 2826

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

Denominazione: Ricotta fresca di siero e latte vaccino - Da latte italiano 1,5 Kg

Descrizione: Prodotta con siero e latte vaccino da allevamenti italiani, di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Siero e latte vaccino, sale, correttore di acidità: acido citrico o ac. lattico. E' consentita l'aggiunta di panna e/o crema di latte vaccino. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. 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: La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il confezionamento deve essere in vaschette da 1 a 2 kg.

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
Fioritura superficie	assente
Occhiatura	assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	Dolce senza retrogusto acido
Aspetto	Grumosa non coerente

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 100 ufc/g
Coliformi totali	< 10000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 10 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: 2828

Destinazione d'uso: Nidi

Denominazione: Ricotta fresca di siero e latte vaccino bio - Da latte italiano – 250 g.

Descrizione: Prodotta con siero e latte vaccino da allevamenti italiani, di colore bianco a struttura grumosa non coerente, di gusto dolce. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di un disciplinare di 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: Siero e latte vaccino bio provenienti da allevamenti italiani, sale, correttore di acidità: acido citrico o ac. lattico. E' consentita l'aggiunta di panna e/o crema di latte vaccino bio. E' vietata l'aggiunta di coloranti e conservanti. 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: La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. Il confezionamento deve essere in vaschette da 200 a 250 gr.

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
Fioritura superficie	assente
Occhiatura	assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	Dolce senza retrogusto acido
Aspetto	Grumosa non coerente

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 100 ufc/g
Coliformi totali	< 10000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Listeria monocytogenes	assente in 25g
Salmonella spp	assente in 25g
Stafilococchi coag +	< 10 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: 14127

Data Emissione: 17/01/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Riso parboiled

Descrizione: Il prodotto deve essere dell'ultimo raccolto; ben maturo, sano, privo di parassiti, di polveri minerali, di colorazione artificiale, di corpi estranei. Il prodotto deve essere sottoposto al trattamento idrotermico. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei		assenti
Grani striati rossi (%)		<1
Impurità varietali (%)		<5
Grani non parboiled (%)		<0,1
Grani non completamente gelatinizzati (%)		<4
Granni danneggiati (%)		<1
Pecks (%)		<0,5
Rotture (%)		<5

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Odore di muffa	assente
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	<100
Bacillus cereus	Ufc/g	<100

Parametri chimici

Umidità (%)	<14,5
Limiti massimi dei residui DM 27/03/04 e s.m.i.	
Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1831/2003 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13890
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Risotto ai funghi - 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: Crema di riso 50%(+/-), acqua, proteine del siero del latte, funghi champignons trifolati 5%(+/-5), formaggio mix grattugiato fresco (Grana Padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), funghi porcini trifolati 3%, funghi chiodini trifolati 3%, pomodorini in succo di pomodoro, olio extravergine di oliva, vino bianco, amido di mais, salsa di soia, sale fino iodato, addesanti.

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: 13877
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Risotto al gorgonzola - 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: Crema di riso 44% (acqua; farina di riso; sale fino iodato), acqua, Gorgonzola dolce DOP 6%, proteine del siero del latte, formaggio mix grattugiato fresco (Grana padano DOP, Parmigiano Reggiano DOP), olio extravergine di oliva, panna in polvere, latte scremato in polvere, burro, farina di grano tenero tipo 00, amido di mais, sale fino iodato, addensanti.

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: 13867
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Risotto alla milanese - 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: Crema di riso 45% (+/- 5) (acqua; farina di riso; sale fino iodato), acqua - formaggio mix grattugiato fresco (formaggi stagionati: Grana Padano DOP), proteine del siero di latte, panna in polvere (panna, latte scremato, stabilizzanti) – olio extravergine di oliva – burro – sale fino iodato, 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14106

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Rosmarino

Descrizione: Il prodotto deve provenire dallo stesso luogo di produzione e di essere intero (non spezzato), sano, pulito, privo di parassiti.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Confezionamento: Cassette e/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

Foglie non sane	assenti
Umidità anomala	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

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: 13995
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Rucola coltivata

Descrizione: La rucola coltivata, ortaggio da foglia, deve essere intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di danni da parassiti, aspetto fresco, non prefiorita, esente da danni provocati dal gelo.

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.

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
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: 13748
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: S. Pellegrino Bitter rosso cl 10

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

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

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13601
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Salame campagnolo

Descrizione: Il prodotto ottenuto dalla sola carne suina, di macinatura fine e con il grasso trittrato grossolanamente, aromatizzato con aglio fresco, insaccato nel budello naturale, legato e stagionato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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, aglio fresco, spezie, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Peso medio kg	0,5
Stagionatura min (giorni)	40
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Delicato
Odore	Delicato
Colore	Rosso brillante

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: 13940

Data Emissione: 09/02/2022

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

Denominazione prodotto: Salame tipo Milano puro suino

Descrizione: Prodotto con sola carne di suino; impasto unito, a "grana di riso"; presenza di grasso non superiore al 33%. Aspetto al taglio non untuoso.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 rete o con spago; eventuali muffe di superficie devono essere ripulite. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura min kg	2
Pezzatura max kg	3
Stagionatura min. (giorni)	50
Stagionatura max. (giorni)	60
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	giustamente aromatico s.carso di pepe
Sapore	delicato
Odore	delicato
Colore	rosso brillante

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: 13602
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Salamelle g 100 puro suino

Descrizione: Il prodotto fresco, ottenuto dalla lavorazione della carne suina, con basso contenuto di tessuto connettivo, macinata finemente e con un'impastatura uniforme. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Legato in pezzi da g 100 ca e confezionato in atmosfera modificata. 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
Contenuto di grasso (max %)	30
Pezatura (g)	100

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 12627

Data Emissione: 04/04/2016

Case Vacanza, Nidi, RSA, Scolastico

Denominazione prodotto: Sale (cloruro di sodio) per disgelo

Descrizione: Il prodotto deve essere destinato allo spargimento nel servizio invernale e mescolato con sostanze non impaccanti.

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

--

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	cristallino
---------	-------------

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

--

Numero: 2857 - 01

Destinazione d'uso: Tutte le utenze

Denominazione: Sale fino iodato/iodurato -

Descrizione: Il prodotto deve essere tipo "fino", cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, iodato e/o iodurato. 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.

Confezionamento: Etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa. Le confezioni devono essere da 1 kg e i sacchi da massimo 10 kg. Gli spargitori devono essere in confezioni tra 200 e 500 gr.

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

Corpi estranei	assenti
----------------	---------

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	cristallino
Colore	bianco
Odore	assente

Parametri microbiologici

Non applicabili	-
-----------------	---

Parametri chimici

Contaminanti ambientali	reg. ue 2023/915 e s.m.i.
Sostanze insol. in HCl 0,1M(%)	0,30 %
Sostanze non idrosolubile	0,50 %



SCHEDA TECNICA

Numero: 13973

Data Emissione: 11/11/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sale grosso iodato/iodurato

Descrizione: Il prodotto deve essere tipo "grosso", cristallino, raffinato, non igroscopico, privo di corpi estranei, iodato e/o iodurato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e CE ed in particolare Decr. MiniSan 106/97 e s.m.i., Decr. MiniSan 562/95 e s.m.i. e Legge 55/2005 e 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.

Confezionamento: Etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.

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

Shelf Life: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Sostanze non idrosolub max. (%)	0,5
Sostanze insolub in HCl 0,1M max (%)	0,3

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	cristallino
---------	-------------

Parametri microbiologici

Non applicabili

Parametri chimici

Decr. Mini San 106/97 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13709

Data Emissione: 19/09/2022

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Salsa cocktail

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione e miscelazione di pomodori (e/o derivati) e uova (e/o 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/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi) Olio monoseme (indicare il tipo), Pomodori e/o derivati, tuorlo 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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13603
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Salsiccia groppino di puro suino

Descrizione: Il prodotto fresco, ottenuto dalla lavorazione della carne suina, con basso contenuto di tessuto connettivo, macinata finemente e con un'impastatura uniforme. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: in atmosfera modificata. 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
Contenuto di grasso (max %)	30

Caratteristiche sensoriali

Odore	Tipico del prodotto
Aspetto	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.
Residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14022
Tutte le utenze

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Salvia

Descrizione: Il prodotto, ortaggio da aroma, deve provenire dallo stesso luogo di produzione, essere intero (non spezzato), sano, pulito, privo di 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.

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

Confezionamento: Mazzi e/o cassette e/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

Foglie non sane	assenti
Umidità anomala	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: 13749
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Schweppes lattina cl 33

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13750
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo Amarena

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

Confezionamento: 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

Proprie del marchio

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13751
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo di menta cl 75

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

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75. 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

-

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13752
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo di orzata cl 75

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

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75. 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

-

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13753
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Sciroppo Tamarindo cl 75

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

Confezionamento: Bottiglie vetro cl 75. 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

-

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

-

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14023
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Scorza amara

Descrizione: La scorza amara, ortaggio da radice, deve essere intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di danni da parassiti, aspetto fresco, esente 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: 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: 14024

Data Emissione: 29/09/2022

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sedani verdi da aroma - Produzione integrata

Descrizione: I sedani verdi da aroma, ortaggio da aroma, devono essere freschissimi, interi e sani, puliti, privi da parassiti, da lesioni e/o ammaccature, nervature principali non spezzate, nè sfilacciate, nè aperte e schiacciate, assenti da steli fioriti. 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 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, nè con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

Caratteristiche merceologiche

Umidità estema anomala	Assente
Calibro 1 Peso min - max (g)	500 - 800
Differenza stesso imballo max (g)	150
Calibro 2 Peso min (g)	800
Differenza stesso imballo max (g)	200
Lunghezza max radice principale (cm)	5
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Imbianchimento min (%)	50

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 2687

Data Emissione: 21/11/2023

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

Denominazione prodotto: Sedano a cubetti surgelato IQF - Provenienza UE - Produzione integrata - **Provenienza UE**

Descrizione: Il sedano a cubetti surgelato deve avere colore uniforme e caratteristico; essere pulito, sano e privo di corpi estranei, avere odore e sapore caratteristico della specie, non presentare segni di attacchi parassitari e di lesioni meccaniche. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D.Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

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

Confezionamento: In sacchi termosigillati. Ogni sacchetto deve essere etichettato. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e deve riportare la dicitura "da 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 6
Il lato del cubo (mm) (+/-2mm)	assenti
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assenti 10
Unità ammuffite (N°)	3,5
Unità macchiate (%)	
Unità ossidate (%)	
Attacchi parassitari	Assenti
Terra	assente

Caratteristiche sensoriali

Aspetto	Cubetti integri individuali
Colore	Bianco/verde chiaro caratteristico
Odore	Tipico
Consistenza	Tenera, fragrante non fibrosa

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1 000.000
Anaerobi solfito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulanti	Ufc/g	<1.000

Parametri chimici

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

Emissione DCA

Pagina 1 di 1



SCHEDA TECNICA

Numero: 13676

Data Emissione: 06/10/2020

Nidi, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Semolato di grano duro per cous - cous

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione del grano duro e sottoposto a precottura al fine di consentire una rapida preparazione in cucina. Il prodotto non deve presentare alcuna alterazione, non deve essere adulterato, sofisticato e invaso da parassiti animali o vegetali.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Semola di grano duro, acqua, sale.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	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: 2615

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

Denominazione: Senape -

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di senape e successivamente miscelato con degli altri aromi e/o spezie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, Semi di Senape, Aceto, Sale, Farina di mais, Zucchero, Miscela di spezie, Acidificante - acido tartarico, aromi. Non è consentita l'aggiunta di conservanti e/o coloranti.

Note: Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento di produzione eccetto quelli previsti come ingredienti.

Confezionamento: in confezioni da 0,5 a 1,3 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 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti

Caratteristiche organolettiche

Odore	Tipico, pungente
Colore	Tipico
Consistenza	Tipica, senza grumi, omogenea senza sineresi
Sapore	Tipico pungente ed acidulo

Parametri microbiologici

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: 13528

Data Emissione: 19/09/2022

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Senape

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di senape e successivamente miscelato con degli altri aromi e/o spezie. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi): senape, aceto, zuccheri, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in barratoli da ml 250. 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
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico
Odore	Tipico
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
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: 13692
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2021

Denominazione prodotto: Seppie pulite surgelate IQF

Descrizione: Prodotto ottenuto dalla lavorazione di molluschi di genere e specie "Sepia officinalis", con corpo spellato, ciuffo con pelle, privati di occhi, con becco, 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/alerte nazionali/UE.

Ingredienti: Seppie, 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

Attacchi parassitari	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Brucciatura da freddo	assente
Peso unità min. - max. (g)	300 - 500

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	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: 14237
Nidi, Scolastico

Data Emissione: 15/03/2023

Denominazione prodotto: Sovracosce cubettate di pollo refrigerato - Origine italiana - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da sovracosce di polli domestici (*Gallus domesticus*) appartenenti alla classe A, di buona conformazione, di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevati, macellati e sezionati in Italia in impianti in possesso di bollo CE. Il prodotto deve essere privo di frammenti di ossa, edemi, ematomi. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato. 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 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: Sovracosce di pollo refrigerato

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 kg 1 - 1,5 in imballo secondario da kg 8 circa. All'interno non è ammessa sioserità 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
Corpi estranei	assenti
Dimensioni cubetto (mm)	25 - 30
Tolleranza (%)	+/-10

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.	

Numero: 14241
Tutte le utenze

Data Emissione: 15/03/2023

Denominazione prodotto: Sovracosce di pollo refrigerato - Origine italiana

Descrizione: Le sovracosce devono essere ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto alla normativa vigente. Devono essere costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; il prodotto deve essere ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. 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: Sovracosce di pollo refrigerato

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 in buste da 10 pezzi e contenute in imballi secondari 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
Pezzatura media (g) +/- 8%	150
Pezzatura media (g) +/- 8%	130
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.l.		

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14244

Data Emissione: 15/03/2023

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Sovracosce di pollo surgelate IQF - Origine italiana

Descrizione: Ricavate da carcasse di classe A di pollo domestico (*Gallus domesticus*) di buona conformazione e di adeguata maturità, con punta dello sterno flessibile, allevato, macellato e sezionato in Italia in impianti in possesso di bollo CE ed in rispetto della normativa vigente. Le sovracosce devono essere costituite dal femore, unitamente alla muscolatura che le ricopre. Le due sezionature devono essere effettuate in corrispondenza delle articolazioni, esente da fratture dell'osso, edemi, ematomi, ecchimosi; il prodotto deve essere ben toelettato e privo di pelle eccedente la parte anatomica. La pelle deve essere di spessore fine, pulita elastica, di colore da paglierino a giallo chiaro. Le carni devono essere completamente dissanguate di colore bianco rosato, consistenza soda ben aderente all'osso; il grasso sottocutaneo in giusta quantità deve essere uniformemente distribuito. Il prodotto deve essere surgelato con la tecnica "I.Q.F.". 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: Sovracosce di pollo surgelate IQF

In etichetta deve essere riportata la provenienza italiana del prodotto.

Confezionamento: Le sovracosce devono essere confezionate in imballo primario kg 4 circa ed in imballo secondario in kg 4 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

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Danni da gelo	assenti
Lesioni meccaniche	assenti
Pezzatura media (g) +/- 8%	150
Pezzatura media (g) +/- 8%	130
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tendente a rosa
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14228
Scolastico

Data Emissione: 15/03/2023

Denominazione prodotto: Sovracosce di tacchino cubettate - refrigerato - Origine italiana

Descrizione: Il prodotto, ricavato da tacchini appartenenti alla classe A, allevati, macellati e sezionati in Italia, è costituito dai muscoli di sovracoscia, deve essere privo di pelle, parti ossee, cartilagini, parti legamentose e deve essere cubettato. Il prodotto deve provenire da impianti 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.

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
Dimensioni cubetto (mm)	25 - 30
Tolleranza (%)	+/- 10

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: 14079
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 10/02/2022

Denominazione prodotto: Spalla di suino disossata refrigerata

Descrizione: Il prodotto è costituito esclusivamente dal muscolo della spalla cosiddetto "fesone di spalla con aletta". Il prodotto deve essere scotennato, completamente mondato del grasso e del tessuto connettivo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Spalla 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: Confezionati singolarmente in 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 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve
Pezzzatura (kg)	1,5 - 2,7

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

Enterobacteriaceae	Ufc/g	<10000
Ord. MINISAN 11.10.78		
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: 14145

Data Emissione: 08/03/2022

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Spalla di vitello senza osso fresca

Descrizione: Le carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, ricavate da bovini appartenenti alla categoria "V" (età massima di 8 mesi), in ottime condizione di nutrizione e di buona conformazione. I tagli devono essere accuratamente rifilati e mondati, del connettivo di copertura, delle callosità e cartilagini.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Spalla di vitello senza osso fresca.

Confezionamento: Il prodotto deve essere in confezionato singolarmente ed al sottovuoto. 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
Residui di sangue	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14148

Data Emissione: 08/03/2022

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Spalla di vitellone senza osso

Descrizione: Le carni devono provenire da impianti di macellazione e sezionamento con riconoscimento CE, ricavate da bovini in ottime condizioni di nutrizione, buona conformazione ed appartenenti alla categoria "Z" - Vitellone, accuratamente rifilate e mondate del connettivo di copertura e da callosità e cartilagini. Il prodotto provenire da allevamenti comunitari e deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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 singolarmente, sottovuoto che deve essere a regola d'arte e ben aderente alle carni; non è ammessa sierosità eccessiva. 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
Residui di sangue	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti

Caratteristiche sensoriali

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

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: 14159
RSA

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Spalla disossata congelata di agnello

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato da carcasse di agnelli, costituito esclusivamente dai muscoli della spalla, mondato del grasso e del tessuto connettivo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Consistenza muscolo	compatta
Grana muscolo	fine
Residui di sangue	assenti
Grasso di infiltrazione	lieve

Caratteristiche sensoriali

Colore	roseo uniforme
Odore	tipico di carne suina fresca

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13945

Data Emissione: 09/02/2022

Case Vacanza, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Speck

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla coscia di suino disossata, privata della fesa, salata, aromatizzata, affumicata e stagionata. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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

Stagionatura min (mesi)	4
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso brillante
Sapore	dolce, delicato
Odore	di fumo

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.

Numero: 2683

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

Denominazione: Spinaci a cubetti surg - Provenienza UE – **produzione integrata**

Descrizione: Il prodotto, di provenienza UE, deve essere ottenuto da materie prime intere, sane e pulite e deve presentarsi in forma di cubetti di peso g 50 ca. 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: Spinaci a cubetti surgelati. 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
Calo peso dopo scongelamento	max 20%
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Fogli non verdi	10
Inflorescenze	3 n/kg
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
MVE filiformi(cm/kg)	5
Terra	Assenti
Radici	2
Steli > 5 cm (g/Kg)	80

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	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: 13835

Data Emissione: 30/03/2021

Nidi

Denominazione prodotto: Spinaci surgelati a cubetti - Provenienza UE - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalle materie prime intere, sane e pulite; presentato in forma di cubetti. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Calo peso dopo scongelamento (%)	20
Cubetti (g)	50(+/-5)
Foglie di colorazione non verde (g/kg)	10
Infiorescenze (n/kg)	3
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assente
Materiale vegetale estraneo - filiforme (cm/kg)	25
Materiale vegetale estraneo - foglie (n/kg)	assente
Radici (n/kg)	2
Steli >5cm (g/kg)	80

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	Assente
Sapore anomalo	Assente

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1.000.000.
Anaerobi solito riduttori	Ufc/g	<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<1.000
Escherichia coli	Ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi+	Uc/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: 13754
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante moscato dolce

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

Confezionamento: 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.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

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: 13755
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante prosecco DOC

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

Confezionamento: 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.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

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: 13756
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante Rosé

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

Confezionamento: 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.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

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: 13757
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Spumante superiore

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

Confezionamento: 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.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Profumo	tipico, intenso

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: 13667

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Strudel di mele surgelato

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto impiegando 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: (Indicativi ma non esaustivi)

Per la pasta: farina, burro, uova fresche, zucchero a velo, scorza di limone, sale.

Per ripieno: mele, zucchero, pane grattugiato, burro, uva sultanina, pinoli, rum, vaniglia, cannella, scorza di limone.

Per guarnire: uovo, zucchero a velo.

E' consentito l'utilizzo degli additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

Confezionamento: in singole confezioni da g 600 a g 1300. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2661

Destinazione d'uso: RSA, Consiglio comunale, Catering**Denominazione:** Succo Ace UHT - Convenzionale**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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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:** Succo e polpa di arancia, carota, limone ed 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.**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 almeno 75%**Caratteristiche merceologiche**

Confezioni bombate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residuo secco rifrattometro a	11,0

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	3,4 - 4
DM 27/08/04 e s.m.i.	

Pagina 1 di 1

Numero: 2663

Destinazione d'uso: RSA, Consiglio comunale, Catering, Case Vacanze

Denominazione: Succo d'ananas UHT - Convenzionale

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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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: Succo e polpa d'ananas. 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 almeno 75%

Caratteristiche merceologiche

Confezioni bombate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residuo secco rifrattometro a	12,5

Parametri microbiologici

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

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	-
DM 27/08/04 e s.m.i.	-

Numero: 2662

Destinazione d'uso: RSA, Consiglio comunale, Catering, Case Vacanze

Denominazione: Succo d'arancia UHT - Convenzionale

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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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: Succo e polpa di arancia. 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 almeno 75%

Caratteristiche merceologiche

Confezioni bombate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residuo secco rifrattometro a	11,0

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	:
DM 27/08/04 e s.m.i.	:



SCHEDA TECNICA

Numero: 13715
Servizi Extra

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Succo di ACE UHT 200 ml

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Succo e polpa di arancia, carota e limone.

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 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti
Volume	200 ml

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13713

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Nidi, Ref. non scolastico, Scolastico

Denominazione prodotto: Succo di limone - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere ricavato dalla spremita dell'endocarpo di limoni, senza aggiunta di acqua e non derivato da concentrato. Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto di Reg. CE 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Succo di limone. Non è ammessa l'aggiunta di zuccheri, coloranti e conservanti.

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

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

Shelf Life: residuo alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residuo secco rifrattometro a 20 °C min. - max. (°Brix)	7 - 8.40

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Tipico del succo di limone
Colore	Giallo pallido
Odore	Limone fresco naturale

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: 13714
Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Succo di pera UHT 200 ml

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Succo e polpa di pera

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 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti
Volume	200 ml

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13716
Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Succo di pesca UHT 200 ml

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Succo e polpa di pesca

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 75%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Confezioni gonfiate	assenti
Volume	200 ml

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	



SCHEDA TECNICA

Numero: 13546

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Succo di pompelmo UHT

Descrizione: Prodotto fermentescibile ma non fermentato, ottenuto da frutta sana e matura, fresca o conservata al freddo, oppure da succo concentrato, senza aggiunta di zuccheri, avente il colore, l'aroma e il gusto caratteristici dei succhi di frutta da cui proviene e sottoposto a trattamento UHT. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: Succo e polpa di pompelmo.

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 75%

Caratteristiche merceologiche

Residuo secco rifrattometro a 20°C (°Brix) min	11,0
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

pH min - max	3,4 - 4
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Numero: 2660

Destinazione d'uso: RSA, Consiglio comunale, Catering, Case Vacanze

Denominazione: Succo tropicale UHT - Convenzionale

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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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: Succo e polpa di: ananas, arancia, mela, passiflora, mango, papaia, limone. La composizione è indicativa, sono ammessi anche frutti esotici differenti. 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 almeno 75%

Caratteristiche merceologiche

Confezioni bombate	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Residuo secco rifrattometro a	11,5

Parametri microbiologici

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

Emissione DCA

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

pH min - max	3,4 - 4
Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	:
DM 27/08/04 e s.m.i.	:



SCHEDA TECNICA

Numero: 13908
CDD

Data Emissione: 10/12/2020

Denominazione prodotto: Tacchino agli agrumi - 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 tacchino cotta 75% (+/-5) – succo di arancia – acqua – olio extravergine di oliva – cipolla – burro – farina di grano tenero tipo 00 - estratto di carne bovina– amido di mais – marsala – sedano – addensanti – estratto vegetale – aromi naturali – sale iodato.

La temperatura di conservazione <= 4°C.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2688

Destinazione d'uso: Scolastico, Casa vacanze, CDD, Ref. Non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione: Taccole surgelate IQF - Origine italiana Produzione Integrata

Descrizione: Il prodotto, di provenienza italiana, deve essere ricavato dalla lavorazione di piselli interi verdi piatti, interi, sani e puliti. Il prodotto deve presentare semi poco sviluppati e odore e sapore caratteristici, privi di fili ed esenti da segni di attacchi parassitari. Inoltre, devono essere assenti baccelli ossidati. Il prodotto deve presentarsi tagliato a pezzi e surgelato in IQF. 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: Taccole. 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 e deve riportare l'origine italiana della materia prima e la dicitura "Produzione integrata".

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Terra	assente
Unità con fili (n/kg)	assenti
Unità mal spuntate (n/kg)	6

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Anaerobi solifto riduttori	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 1000 ufc/g
Escherichia coli	< 100 ufc/g
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.	
DM 27/08/04 e s.m.i.	e reg. ce 396/2005 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14144

Data Emissione: 08/03/2022

Ref. non scolastico, RSA

Denominazione prodotto: Tagli di vitello - coscia

Descrizione: I tagli delle carni devono provenire da macelli e laboratori di sezionamento con riconoscimento CE, ricavati dai bovini appartenenti alla categoria "V" (età massima di 8 mesi), in ottime condizione di nutrizione e di buona conformazione. Per gli animali trattati con antibiotici e/o con qualunque altro medicinale dovranno essere rispettati i tempi di sospensione previsti. I tagli devono essere accuratamente rifilati e totalmente mondati del grasso, del connettivo di copertura, della callosità e cartilagini.

I tagli sono: scamone, noce, fesa, sottofesa con esclusione di geretto, pesce e spinacino.

Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 vitello tagli: scamone, noce, fesa, sottofesa, con esclusione di geretto, pesce e spinacino.

Confezionamento: I tagli devono essere preconfezionati singolarmente, sottovuoto; ogni confezione deve riportare il peso al netto di ogni materiale di imballaggio, il nome del taglio e tutte le altre diciture di legge; ogni cartone deve contenere i 4 tagli anatomici. Il sottovuoto deve essere a regola d'arte, ben aderente alle carni, non è ammessa sierosità eccessiva. 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
Residui di sangue	assenti
Connettivo e cartilagine	assenti
Edemi/ematomi/ecchimosi	assenti

Caratteristiche sensoriali

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

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13612
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Taleggio 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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La 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 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 80%

Caratteristiche merceologiche

Stagionatura alla consegna min. (giorni)	30
Stagionatura alla consegna max. (giorni)	40
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Sapore	Dolce, intenso con sfumature aromatiche
Colore pasta	Bianco/paglierino
Crosta colore	Rosato naturale
Occhiatura	Rara e piccole

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: 13712

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Tarallini gusti vari

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla farina di grano tenero con l'aggiunta degli altri ingredienti determinando il gusto di: cipolla, peperoncino, olio extravergine d'oliva, pomodoro, semi di finocchio, rosmarino. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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 singole 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: 13710

Data Emissione: 30/03/2021

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Tartellette brisé

Descrizione: Il prodotto ottenuto da miscela dei principali ingredienti farina, burro ed acqua. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi, non in ordine ponderale): Farina, burro, acqua, aromi, sale e additivi alimentari strettamente necessari per la sua produzione.

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

Imballo: Gli imballaggi secondari devono essere 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
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: 13654

Data Emissione: 06/10/2020

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

Denominazione prodotto: Tè deieinato in bustine

Descrizione: Il prodotto fornito deve essere di buona qualità, senza coloranti artificiali e/o, sofisticato con foglie estranee o con materie minerali. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	inalterato

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: 13653

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tè in bustine

Descrizione: Il prodotto fornito deve essere di buona qualità, senza coloranti e/o sofisticato con foglie estranee o con materie minerali. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Colore	inalterato

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: 13234
Servizi Extra

Data Emissione: 08/10/2019

Denominazione prodotto: Tonno al naturale monoporzione

Descrizione: Il prodotto deve essere in tranci ed ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R. D. L. n° 1548 del 07/07/1927 e nel Reg. Ce 1536/92 di produzione nazionale od estera (non si accetta prodotto di origine extracomunitaria). Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tonno, liquido di governo, 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: Le confezioni devono avere l'apertura a strappo. 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 sgocciolato min (%)	65
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assente
Residui organici di lavorazione	assenti
Petecchie emorragiche e grumi di sangue	assenti
Macchie nere e buzzonaglia	assente
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico
Consistenza	Morbida e pastosa, non sfatta e stopposa
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (incubazione 15gg a 30°C) Reg. CE 2073/2005	positiva
---	----------

Parametri chimici

NaCl max (%)	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: 13236

Data Emissione: 08/10/2019

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

Denominazione prodotto: Tonno all'olio d'oliva

Descrizione: Il prodotto deve essere in tranci ed ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R.D.L. n° 1548 del 07/07/1927 e nel Reg. Ce 1536/92 di produzione nazionale od estera (non si accetta prodotto di origine extracomunitaria). L'olio d'oliva dovrà ricoprire il tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. Il prodotto al momento della consegna deve avere almeno tre mesi di maturazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tonno, olio d'oliva, 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: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Peso sgocciolato min (%)	65
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assente
Residui organici di lavorazione	assenti
Maturazione min. (mesi)	3
Petecchie emorragiche e grumi di sangue	assenti
Macchie nere e buzzonaglia	assente
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico
Consistenza	Morbida e pastosa, non sfatta e stopposa
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (inc. 15 gg a 30°C) Reg. CE 2073/2005	positiva
---	----------

Parametri chimici

NaCl max (%)	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: 13235

Data Emissione: 08/10/2019

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

Denominazione prodotto: Tonno all'olio d'oliva monoporzione

Descrizione: Il prodotto deve essere in tranci ed ottenuto dalla lavorazione delle carni delle specie ittiche menzionate nel R.D.L. n° 1548 del 07/07/1927 e nel Reg. Ce 1536/92 di produzione nazionale od estera (non si accetta prodotto di origine extracomunitaria). L'olio d'oliva dovrà ricoprire il tonno e presentarsi limpido, di colore giallo paglierino, senza tracce di acqua. Il prodotto al momento della consegna deve avere almeno tre mesi di maturazione. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tonno, olio d'oliva, 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: Le confezioni devono avere l'apertura a strappo. 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 sgocciolato min (%)	65
Difetti/Alterazioni	assenti
Pelle	assente
Residui organici di lavorazione	assenti
Maturazione min. (mesi)	3
Petecchie emorragiche e grumi di sangue	assenti
Macchie nere e buzzonaglia	assente
Confezioni ammaccate	assenti
Confezioni bombate	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico della specie
Odore	Tipico
Consistenza	Morbida e pastosa, non sfatta e stopposa
Sapore	Tipico

Parametri microbiologici

Prova di stabilità (inc. 15 gg a 30°C)	positiva
Reg. CE 2073/2005	

Parametri chimici

NaCl max (%)	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: 13664

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Torta di ricotta

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto con buona tecnica 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: Ricetta 1: Pasta sfoglia, ricotta fresca, uova, zucchero, lievito, sale, aromi

Ricetta 2: Farina, ricotta fresca, zucchero, burro, uovo, lievito, sale, aromi;

La temperatura del prodotto al momento della consegna deve essere max +4°C

Confezionamento: in singole confezioni da g 600 a g 1300. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13665
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Torta Zurigo

Descrizione: La torta consiste in una cialda di frolla al cacao, farcita con crema chantilly, torrone e cioccolato. Il tutto è ricoperto di scaglette di cioccolato amaro e rifinito con ciliegie conservate sotto alcol e ricoperte di glassa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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 singole confezioni da g 600 a g 1300. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Gusto	tipico del prodotto

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14125

Data Emissione: 28/02/2022

CDD, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Tortellini di carne surgelati

Descrizione: Prodotti in laboratorio autorizzato e con materie prime aventi i requisiti previsti dalla normativa. La pasta deve avere un aspetto uniforme, odore tipico e colore caratteristico della pasta all'uovo. Dopo la cottura il prodotto deve rimanere consistente, con pasta soda ed elastica, aromaticamente bilanciato, sapido e con assenza di retrogusto. Al momento della consegna il prodotto non deve presentare segni di scongelamento, brina ed impaccamento. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

Ingredienti: (Indicativi ma non esaustivi)

Pasta: semola di grano duro, uovo, acqua e sale.

Il ripieno in ordine decrescente: carni bovine carni avicole, formaggio grana (min 12 mesi di stagionatura), pangrattato, verdure (esclusi legumi) fresche o surgelate, fibre vegetali. (E' ammessa la riduzione degli ingredienti ma non l'aggiunta)

Non devono essere impiegate carni suine e derivati, nonché tutti i prodotti suini, frattaglie, spolpo di testa, mammelle, nonché tutti i prodotti bovini normalmente indicati nel gergo commerciale con dizione "quinto quarto".

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Pezzatura n/kg (+/-5%)	330
Proporzioni pasta - ripieno (+/-1%)	76 - 24
Pezzi rotti max (%)	3
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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: 13811

Data Emissione: 24/03/2021

Case Vacanza, CDD, Scolastico

Denominazione prodotto: Tortino di agrumi

Descrizione: Prodotto dolce da forno, soffice confezionato in monoporzioni. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria 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.

Ingredienti: *zucchero di canna, *uova, *fecola di patate, *olio di girasole 13%, *farina di riso 10%, farina di mais, *succo di limone 3%, *farina di ceci, *tuorlo d'uovo disidratato, agenti lievitanti (tartrati di potassio, carbonati di sodio, carbonati di ammonio) sale, addensanti (*gomma di acacia, *gomma di guar), *aroma naturale di limone, *olio essenziale di arancio. * = biologico

Il prodotto deve essere privo di glutine, latte e derivati.

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 90%

Caratteristiche merceologiche

Peso (g)	45 (+/-5g)
Difetti/alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	Tipico del prodotti da forno
Consistenza	Tipico del prodotto
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: 13702
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Tranci di Dentice 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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tranci di dentice, acqua.

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

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

Angolo di taglio (°)	90
Peso unità min - max (g)	100-300
Spessore unità (mm)	18-22
Difetti/Alterazioni	assenti
Brucciatura da freddo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Consistenza	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

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: 13696
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Tranci di Palombo 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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tranci di palombo, 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/Aalterazioni	assenti
Pelle	assenti
Brucciatura da freddo	assenti
Corpi estranei	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	bianco
Odore (a 15/20°C)	gradevole tipico di alga marina
Sapore	gradevole

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: 13695
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Tranci di Pesce spada 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. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tranci di pesce spada, 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
Peso unità min - max (gr)	70 - 200
Brucciatura da freddo	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

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: 13693
RSA

Data Emissione: 30/03/2021

Denominazione prodotto: Tranci di Salmone surgelati IQF

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco. La glassatura dovrà essere sempre presente e formare uno strato uniforme e continuo. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Tranci di salmone, acqua

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

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

Angolo di taglio (°)	90
Peso unità min - max (g)	100 - 250
Spessore unità (mm)	14 - 18
Residui di sangue	assenti
Brucciatura da freddo	assente
Residui addominali	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore (a 15/20°C)	tipico gradevole di alga marina

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.	
ABVT (azoto basico volatile totale) (mg/100g)	<35



SCHEDA TECNICA

Numero: 14146
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 08/03/2022

Denominazione prodotto: Trippa bianca di bovino adulto precotta congelata

Descrizione: Il prodotto deve provenire da impianti di macellazione e di sezionamento con riconoscimento CE. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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: Trippa bovina ricavata da: rumine, reticolo, omaso (foiolo).

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 e completamente riciclabili.

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Residui addominali	assenti
Residui di sangue	assenti
Abomaso	assente
Danni da gelo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Odore	tipico
Consistenza	tipica

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

Limiti dei contaminanti Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.
Limiti massimi dei residui fitofarmaci DM 27/08/04 e s.m.i.
Limiti massimi di residui medicinali veterinari Reg UE 37/2010 s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 2702

Data Emissione: 21/11/2023

Destinazione d'uso: Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio Comunale, Catering, Case Vacanze, CDD

Denominazione prodotto: Tris di insalata 4^a gamma - origine italiana - Produzione integrata

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 ed prodotto 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 essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/alerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo; MVP = Materiale vegetale proprio)

Ingredienti: Pan di zucchero (60%), valerianella e lattughino rosso/biondo in proporzioni uguali.

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

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

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura "Produzione integrata".

Imballo: secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per Imballo; 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% (fili 25000) Biologico

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Danni da gelo	assenti
Aspetto vetroso	assente
MNVE (n/kg)	assenti
MVE (n/kg)	assenti
MVP (piedi dei ceppi) (n/kg)	assenti
Larghezza del taglio (mm)	<=10
	assenti
Corpi estranei	assenti
Semi estranei	assenti
	assenti
Frido (%)	1,00%
Terra	assente

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Consistenza	soda
Colore anomalo	assente/tipico
Gusto	tipico

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	ufc/g	< 30
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<= 100
Listeria monocytogenes:	in 25 g	Assenti
Salmonella spp	in 25 g	Assenti
Stafilococchi coag. +	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: 2702 V2

Data Emissione: 21/11/2023

Destinazione d'uso: Scolastico, Pasti domiciliari per anziani, Consiglio Comunale; Catering, Case Vacanze, CDD

Denominazione prodotto: Tris di insalata 4^a gamma - origine italiana - Da agricoltura biologica

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. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica, in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE.

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

Ingredienti: Pan di zucchero (60%), valerianella e lattughino rosso/biondo in proporzioni uguali.

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

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

Ogni lotto oggetto di fornitura deve essere accompagnato dalla dichiarazione della provenienza italiana della materia prima, della data e dell'ora di produzione/confezionamento.

Confezionamento: In confezioni da kg 0,5. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa e riportare la dicitura da agricoltura 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%

Migliorie (solo forniture): Spinerb 100% (kg 25000) biologico

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Umidità esterna anomala	assente
Danni da gelo	assenti
Aspetto vetroso	assenti
MNVE (n/kg)	assente
MVE (n/kg)	assenti
MVP (piedi dei ceppi) (n/kg)	assenti
Corpi estranei	assenti
Sfido (%)	1,00%
Umidità esterna anomala	Assenti
Larghezza del taglio (mm)	<10

Caratteristiche sensoriali

Odore anomalo	assente
Sapore anomalo	assente
Colore anomalo	assente
Consistenza	soda
Gusto	tipico

Parametri microbiologici

Anaerobi solfito riduttori	<30 ufc/g
Bacillus cereus presunto	<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

Residui fitosanitari	DM 27/03/04 e s.m.i. e reg.CE
Contaminanti ambientali	396/2005 e s.m.i. Reg. Ce 1831/2006 e s.m.i.



SCHEDA TECNICA

Numero: 14054

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola - Produzione integrata

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere 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; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

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: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

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: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia/Comunità europea, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione.

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

Confezionamento: Cassette 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

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

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: 14149

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola bio - Da agricoltura biologica

Descrizione: Il prodotto deve essere di prima categoria come definito da Reg. CE 1580/2007. In tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere: 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; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere: consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

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: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

Tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto al Reg. Ce 834/2007 e successive modifiche. Il prodotto deve rispettare la normativa vigente nazionale e CE.

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

Confezionamento: Cassette 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

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. serra) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

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.

Numero: 14056

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola DOP - Da agricoltura biologica

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere 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; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

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: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

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.

Ingredienti: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione. In etichetta deve essere riportata l'acronimo DOP.

Confezionamento: Cassette 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

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. semo) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

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: 14055

Data Emissione: 30/09/2022

Ref. non scolastico, RSA, Scolastico, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uva da tavola IGP - Da agricoltura biologica

Descrizione: L'uva deve essere di prima categoria come definito nel Reg. CE 543/2011 e s.m.i., e, in tutte le categorie, tenuto conto delle disposizioni specifiche previste per ogni categoria e delle tolleranze ammesse, i grappoli e gli acini devono essere 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; praticamente privi di parassiti; praticamente esenti da danni provocati da attacchi di parassiti; privi di umidità esterna anormale; privi di odore e/o sapore estranei; presentare la forma, lo sviluppo e la colorazione tipici della varietà, tenuto conto della zona di produzione. Inoltre gli acini devono essere consistenti, ben attaccati e, nella misura del possibile, ricoperti della loro pruina; interi; ben formati; sviluppati normalmente. Essi possono tuttavia essere distribuiti sul grappolo meno uniformemente che nella categoria "Extra". La pigmentazione dovuta al sole non costituisce un difetto. I grappoli devono essere stati raccolti con cura. Tutte le varietà devono presentare un rapporto zucchero-acidità soddisfacente. Lo sviluppo e lo stato dell'uva da tavola devono essere tali da consentire: il trasporto e le operazioni connesse, l'arrivo al luogo di destinazione in condizioni soddisfacenti.

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: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, leggerissime bruciature da sole, che interessino solo l'epidermide.

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.

Ingredienti: Varietà: Regina, Italia

Il prodotto deve essere di origine Italia, della stessa varietà, categoria e dello stesso grado di maturazione. In etichetta deve essere riportata l'acronimo IGP.

Confezionamento: Cassette 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

Grappoli non sani	Assenti
Umidità esterna anomala	Assente
Peso grappolo (prod. semo) min (g)	250
Peso grappolo (prod. pieno campo) min (g)	150
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà con semi	>13
Residuo secco rifrattometro a 20 °C varietà senza semi	>14

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: 14059

Data Emissione: 30/09/2022

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Uvette sultanine

Descrizione: Le uvette devono essere, sane, pulite, esenti da parassiti, prive di danni da parassiti, esenti da corpi estranei. 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: A richiesta. 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

Umidità anormale	assente
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	tipico
Colore	tipico

Parametri microbiologici

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

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: 13882
CDD

Data Emissione: 09/12/2020

Denominazione prodotto: Vellutata di 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/alerte nazionali/UE.

Ingredienti: Acqua, patate 35%(+/-5), panna in polvere, porro, proteine del siero del latte, fiocchi di patate, 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: 13689

Data Emissione: 06/10/2020

CDD, Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino bianco da cucina

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: Tetra pack da litri 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.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

Colore	da giallo paglierino a dorato
Aspetto	brillante
Profumo	intenso, persistente, ricco
Gusto	secco, sapido, pieno

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/ml	<1
-------	--------	----

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13687

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino bianco da tavola ml 250

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: Bottiglie di vetro a perdere con tappo a vite o a corona oppure tetra pack da cl 25.
L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Ossidazione	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	pertinente
Aspetto	brillante
Profumo	fine, abbastanza intenso, fresco, gradevole
Gusto	secco, leggero di corpo, morbido,
Retrogusto	bocca pulita

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/ml	<1
-------	--------	----

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13688

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Vino rosso da tavola ml 250

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: Bottiglie di vetro a perdere con tappo a vite o a corona oppure tetra pack da cl 25.
L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Ossidazione	assente

Caratteristiche sensoriali

Colore	rosso rubino - porpora
Aspetto	brillante
Profumo	abbastanza intenso, fruttato
Gusto	secco, rotondo, giustamente tannico
Retrogusto	bocca pulita

Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/ml	<1
-------	--------	----

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 12306
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 27/01/2015

Denominazione prodotto: Vino spumante amabile

Descrizione: Lo spumante, a fermentazione naturale in autoclave, non addizionato di anidride carbonica, deve essere prodotto nel rispetto della normativa vigente per la produzione di spumanti.

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.

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Fatti ossidativi	assenti
Odori sapori di muffa	assenti
Odori sapori di tappo	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	da paglierino a giallo dorato
Aspetto	brillante
Effervescenza	perlage fine
Bollicine	numerose e persistenti
Profumo	fine, tipico del vitigno
Aroma	fine, leggero, equilibrato

Parametri microbiologici

--

Parametri chimici

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

Numero: 13691
RSA

Data Emissione: 06/10/2020

Denominazione prodotto: Vongole del pacifico sgusciate e surgelate - Paphia undulata

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato fresco e ben pulito. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Vongole del pacifico, acqua

In etichetta deve essere riportato il nome latino del mollusco e la zona FAO della raccolta.

Confezionamento: Prodotto in confezione max kg 1, imballi secondari max kg 10. 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

Sabbia (g/kg)	<=0,5
Peso unità (g)	0,6 - 2
Frammenti guscio (n/kg)	<=12
Pezzatura (n/kg)	500 - 1300
Brucciatura da freddo	assente
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore	tipico
Aspetto	tipico
Odore (a 15/20°C)	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: 13604

Data Emissione: 06/10/2020

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Wurstel puro suino

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazioni della carne suina, con un impasto omogeneo esenza granulosità, sacche di siero o gelatina. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La 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: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche sensoriali

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

Data emissione: 24.11.2023

Numero: 2590

Destinazione d'uso: Scolastico, RSA, Nidi, Consiglio comunale, Catering, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Yogurt alla frutta gusti vari – prodotto con latte italiano – prodotto biologico

Descrizione: Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico e proveniente da allevamenti italiani. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

Ingredienti: Latte vaccino fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, frutta o preparazione di frutta (min 8%), fermenti lattici vivi, zucchero di canna. Gli ingredienti della preparazione di frutta devono essere conformi a quanto indicato nella Circ. MiniSan n°2 dello 04/01/1972.

Note: La temperatura del prodotto alla consegna deve essere max 4°C. Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 80%

Caratteristiche merceologiche

Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Liquido in superficie	assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	Tipico del prodotto
Odore	Tipico del prodotto
Sapore	Acidulo Tipico del prodotto
Consistenza	Cremosa

Parametri microbiologici

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

Parametri Chimici

pH min. – max	3,7 – 4,7
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	

Data emissione: 24.11.2023

Numero: 2592

Destinazione d'uso: Scolastico, RSA, Nidi, Consiglio comunale, Catering, Casa vacanze, CDD**Denominazione:** Yogurt naturale intero – prodotto con latte italiano – prodotto biologico**Descrizione:** Prodotto esclusivamente da latte fresco vaccino biologico e proveniente da allevamenti italiani. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. La 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 fresco intero biologico proveniente da allevamenti italiani, fermenti lattici vivi.**Note:** La temperatura al cuore del prodotto alla consegna deve essere max 4°C. Gli allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) presenti e/o dichiarati in etichetta del prodotto devono essere solo quelli indicati come ingredienti in etichetta.**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa.**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio**Shelf Life:** residua alla consegna 80%**Caratteristiche merceologiche**

Difetti/Alterazioni	assenti
Grumi	assenti
Liquido in superficie	assenti

Parametri microbiologici

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

Emissione DCA

Caratteristiche organolettiche

Colore	bianco
Consistenza	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri chimici

Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	
PH min.-max.	3.7 – 4.1.
DM 27/08/04 e s.m.i.	

Pagina 1 di 1

Numero: 2605

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

Denominazione: Zafferano -

Descrizione: Il prodotto di prima categoria come definito dalla norma ISO 3632, deve provenire dalla parte apicale dello stillo del *Crocus sativus* L. e non deve essere mescolato con filamenti o polveri estranee. 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: Zafferano. 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: Flaconi da 2 g in imballaggi chiusi contenenti 10 flaconi. 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
Umidità esterna anomala	assente

Caratteristiche organolettiche

Colore	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13605

Data Emissione: 08/04/2022

Ref. non scolastico, RSA, Servizi Extra

Denominazione prodotto: Zampone di puro suino precotto

Descrizione: Il prodotto, ottenuto dalla lavorazione della carne suina, da una miscela di tagli di carne suina (guancia, testa, gola, spalla), insaccato nella pelle delle zampe anteriori (pulite, conciate e sgrassate) e precotto. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La 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: Prodotto confezionato singolarmente in alluminio sottovuoto, ogni confezione deve riportare il peso netto. L'etichetta 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

Pezzaatura g min	1.000
Difetti/Alterazioni	assenti

Caratteristiche sensoriali

Aroma	Gradevole moderatamente sapido
Odore	Gradevole tipico

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14025
RSA, Servizi Extra

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Zucca

Descrizione: La zucca, ortaggio da frutto, deve essere intera, sana, pulita, esente da parassiti, priva di danni da parassiti, aspetto fresco, esente da danni provocati dal gelo; avere la forma rotonda lievemente schiacciata agli estremi, buccia di trattino grigio/verde brillante. Al taglio l'epidermide deve apparire sottile e la polpa, di colore giallo intenso, deve presentarsi asciutta, i semi al centro devono essere perfettamente separati ed asciutti. La buccia non deve presentare lesioni, macchie colorate o idropiche, rammollimenti riscontrabili del peduncolo all'estremità opposta. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.
La 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.

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: 2698

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, CDD

Denominazione: Zucca a cubetti Surgelata IQF - Produzione integrata – origine Italiana

Descrizione: Il prodotto, di provenienza UE, deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti e surgelato in IQF, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana e provenire da coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente -Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D. Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Zucca s 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.

Note: Allergeni assenti

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 70%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
MNVE n/kg	assenti
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assente
Umidità esterna anomala	Assenti
Il lato del cubo (mm) (+/- 5mm)	15

Parametri microbiologici

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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
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: 2628

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, CDD, tutte le utenze

Denominazione: Zucca IV gamma - Origine italiana – **produzione integrata**

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana e provenire da coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente -Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D. Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Zucca a cubetti IV gamma. 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 max 8°C.**

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

Imballo: Gli imballaggi secondari 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 del 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	assente
Umidità esterna anomala	assenti

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	Tipico giallo/arancione
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico
Consistenza	Soda

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: 2855 V1

Destinazione d'uso: Scolastico, Nidi, CDD, tutte le utenze

Denominazione: Zucca a cubetti IV gamma - Prodotto biologico

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Zucca a cubetti

Note: **Temperatura del prodotto max 8°C.** Il prodotto non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) nemmeno in tracce o presenti nello stabilimento, eccetto quelli previsti come ingredienti.

Confezionamento: In confezioni da 1 kg. L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente. L'etichetta deve riportare l'origine italiana 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: Il prodotto dovrà avere una shelf-life residua di 90%, eccetto per le consegne del lunedì dove è consentita una shelf-life residua del 75%.

Caratteristiche merceologiche

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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	Tipico giallo/arancione
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	Tipico
Consistenza	soda

Parametri microbiologici

Reg.CE 2073/2005 e s.m.i		
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	<= 1000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<= 1000

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13620

Data Emissione: 06/10/2020

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Zucchero bianco

Descrizione: Zucchero bianco come definito nel Decr. L.vo 20.2.04 n. 51 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: Zucchero

Confezionamento: in bustina da g 3 a g 5; in confezioni da kg 1. 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: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
----------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
Colore	Bianco
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.



SCHEDA TECNICA

Numero: 13707

Data Emissione: 07/10/2020

Ref. non scolastico

Denominazione prodotto: Zucchero di canna

Descrizione: Zucchero di canna come definito nel Decr. L.vo 20.2.04 n. 51 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: Zucchero di canna

Confezionamento: in bustina da g 3 a g 5. 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: Non applicabile

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
----------------	---------

Caratteristiche sensoriali

Odore	Assente
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: 2714

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

Denominazione: Zucchine a cubetti IV gamma bio - Da agricoltura biologica - **origine Italiana**

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Zucchine 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.

Note: Temperatura del prodotto max 8°C.

Confezionamento: In confezioni da 2 o 3 Kg. L'etichettatura deve essere conforme alla vigente normativa. Riportare in etichetta l'origine della materia prima.

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 del 75%.

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	10x10
MNVE n/kg	1/100kg
MVE n/kg	assenti
Semi estranei	assenti
Sfrido (%)	1,00 %
Terra	assenti
Umidità esterna anomala	assenti

Caratteristiche organolettiche

Colore	Verde scura caratteristico
Gusto	tipico
Odore	tipico
Sapore	tipico

Parametri microbiologici

Reg.CE 2073/2005 e s.m.i.		
Anaerobi solfito riduttori	UFC/g	<=10000
Escherichia coli	UFC/g	<=100
Listeria monocytogenes	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assente
Stafilococchi coagulasi+	UFC/g	<= 1000

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 14027

Data Emissione: 29/09/2022

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

Denominazione prodotto: Zucchine - Produzione integrata

Descrizione: Le zucchine devono essere intere e munite di peduncolo, si tollera un lieve danneggiamento, sane, si escludono i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre devono essere consistenti, prive di cavità, prive di screpolature, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, lievissimi difetti della buccia, lievissimi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri e con un taglio 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 Comunità europea. In etichetta deve essere riportata la dicitura "Produzione integrata" e la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strato ordinati. 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
Calibro 1	
Lunghezza min max (cm)	7 - 14
Peso min. max (g)	50 - 100
Calibro 2:	
Lunghezza min max (cm)	14 - 21
Peso min. max (g)	100 - 200
Tolleranze di calibro non omogeneo %	10
Lunghezza peduncolo max (cm)	3
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Odore	tipico
Sapore	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.

Numero: 14026
Nidi

Data Emissione: 29/09/2022

Denominazione prodotto: Zucchine - Da agricoltura biologica

Descrizione: Le zucchine, ortaggio da frutto, devono essere intere e munite del peduncolo con taglio netto, che può essere lievemente danneggiato, sane; sono esclusi i prodotti affetti da marciume o che presentino alterazioni tali da renderli inadatti al consumo, pulite, praticamente prive di sostanze estranee visibili, di aspetto fresco, praticamente esenti da parassiti e da attacchi parassitari, prive di umidità esterna anomala, prive di odore e/o sapore estranei. Inoltre esse devono essere consistenti, prive di cavità, prive di screpolature, giunte ad uno stadio di sviluppo sufficiente, prima che i semi siano diventati duri. Sono ammessi i seguenti leggeri difetti, purché non pregiudichino l'aspetto generale, la qualità, la conservazione o la presentazione nell'imballaggio del prodotto: leggeri difetti di forma, leggeri difetti di colorazione, lievissimi difetti della buccia, lievissimi difetti dovuti a malattie a condizione che non siano evolutive e non colpiscano la polpa. Le zucchine devono avere un peduncolo con una lunghezza non superiore a 3 centimetri. 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 Comunita Europea. In etichetta deve essere riportata la provenienza del prodotto.

Confezionamento: Mono o doppio strato ordinati. 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
Calibro 1:	
Lunghezza min max (cm)	7 - 14
Peso min. max (g)	50- 100
Calibro 2:	
Lunghezza min max (cm)	14 - 21
Peso min. max (g)	100 - 200
Tolleranze di calibro non omogeneo %	
Lunghezza peduncolo max (cm)	
Difetti/Alterazioni	

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: 2632

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

Denominazione: Zucchine a cubetti IV gamma – produzione integrata – origine Italiana

Descrizione: Il prodotto deve presentare le caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle del prodotto fresco, pulito, sbucciato e tagliato a cubetti, non deve presentare segni di attacchi parassitari, difetti ed alterazioni. La materia prima deve essere di origine italiana e provenire da coltivazioni che rispettano un disciplinare di produzione sostenibile in rispetto della normativa vigente -Decreto 2009/128 CE e s.m.i., D. Lgs 150/2012 e s.m.i. e/o della norma UNI 11233 "Sistemi di Produzione integrata nelle filiere agroalimentari". Il prodotto deve essere conforme alla vigente normativa nazionale e CE. La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE. (MNVE = Materiali non vegetale estranei; MVE = Materiale vegetale estraneo)

Ingredienti: Zucchine a cubetti

Note: Temperatura del prodotto max 8°C. Non sono ammessi allergeni.

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

Imballo: Gli imballaggi secondari 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 del 75%.

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Larghezza del taglio (mm)	10x10
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

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

Parametri chimici

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



SCHEDA TECNICA

Numero: 13831

Data Emissione: 30/03/2021

Tutte le utenze

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

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italiana, freschi, privi delle due parti apicali, tagliati a rondelle perpendicolarmente all'asse longitudinale, scottati e surgelati in IQF. Tutta la produzione deve essere effettuata secondo un disciplinare di produzione biologica in rispetto della normativa vigente. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

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

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

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

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

Shelf Life: residua alla consegna 50%

Caratteristiche merceologiche

Attacchi parassitari	assenti
Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Diametro unità (mm)	25 - 35
Materiale non vegetale estraneo (n/kg)	assenti
Materiale vegetale estraneo (n/kg)	assente
Sfrido e/o unità <20mm (% p/p)	5
Spessore unità (mm)	6 - 8
Unità diam. >35 mm (% p/p)	5
Unità spessore <6 mm (%)	5
Unità spessore >8 mm (%)	5

Caratteristiche sensoriali

Colore buccia	verde scura caratteristico
Colore polpa	bianco perlato
Odore	caratteristico
Consistenza	soda
Semi	appena visibili

Parametri microbiologici

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

Parametri chimici

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

Numero: 2700 - 01

Destinazione d'uso: Scolastico, Casa vacanze, CDD

Denominazione: Zucchine grigliate IQF - Produzione integrata

Descrizione: Il prodotto deve essere ottenuto dalla lavorazione di frutti di Cucurbita pepo var. cucurbitella o italia, freschi, privi delle due parti apicali, tagliati a rondelle parallelamente all'asse longitudinale, cotti alla griglia e surgelati in IQF. 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.

Note: Allergeni assenti

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

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	tipico
Colore	tipico
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Anaerobi soliflo 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.