

DESCRIZIONE CARATTERISTICHE E REQUISITI DEGLI ALIMENTI

CARNE BOVINA FRESCA

Le carni fresche devono corrispondere ai seguenti requisiti: Carni di vitellone di prima qualità Per carni di vitellone di prima qualità si intendono le carni provenienti da bovini in ottime condizioni di nutrizione e buona conformazione del sistema muscolare e scheletrico fine;

muscolatura di colore rosso-rosa, consistenza delle carni soda a frana fine o quasi fine con ivenatura; grasso esterno bianco, sottile in strato compatto uniforme e ben distribuito.

Le carni di vitellone devono essere conformi alla normativa CEE (Decreto Lgs 18.4.94 n.

286) e devono provenire da bovini di età non superiore a 18 mesi, essere disossate e confezionate sottovuoto per gli arrosti sono carni appartenenti al 1° taglio (polpa di coscia) e per i bolliti sono richieste carni appartenenti al 3° taglio (pancia, petto disossato).

Le carni bovine dovranno provenire da macelli e laboratori di sezionamento aventi riconoscimento CEE o in deroga temporanea ai sensi del D. lgs 18.4.94 N. 286 e succ. modif. o integr.

CARNE SUINA

Se congelata

Le carni suine di produzione estera o nazionale, di prima qualità, che devono essere conformi alle normative CEE (D. lgs 18.4.84 N. 286) devono essere disossate, congelate, preconfezionate sottovuoto singolarmente; devono provenire dal carré o dalla lonza di suino " magro" avente peso morto in canale di Kg. 80/110, dalla prima alla quattordicesima costola, senza coppa e senza culatello; rotondeggiante e priva di grossolane infiltrazioni adipose, il grasso di copertura deve essere appena spalmato e privo di fatti ossidativi.

La carne deve essere di grana fine e compatta, di colore roseo, appartenente a suino di prima qualità stoccata ad almeno -12° C. di recente congelazione, comunque non superiore a tre mesi.

Le carni devono provenire da laboratori di sezionamento riconoscimento CEE o in deroga temporanea (D. lgs 286/94) o depositi frigoriferi aventi

POLLAME

Le carni di pollame devono essere fresche di macellazione o congelate, provenienti da un laboratorio selezionato o da un deposito frigorifero avente riconoscimento CEE ai sensi del D.P.R. 8.6.82, N.503, conservate ad una temperatura non superiore a -12° C. di origine nazionale e ottenute da polli appartenenti alla classe "A" ad allevati " all'aperto" (vedi Regolamenti CEE 1906/90 e 1538/91)

Il petto di pollo dovrà essere disossato e costituito dalla muscolatura che ricopre lo sterno e le costole il peso dovrà essere inferiore a 200/250 grammi.

Le costole di pollo saranno costituite dal femore, dalla tibia, dalla fibula e dalla muscolatura di copertura.

TACCHINO

Le carni di tacchino devono essere fresche di macellazione congelate, provenienti da un laboratorio di sezionamento o da un deposito frigorifero avente riconoscimento CEE ai sensi del D.P.R. 8.6.82, N. 503, conservate ad una temperatura non superiore a -12 ° C., di origine nazionale ed ottenute da tacchini appartenenti alla classe "A" ed allevati " all'aperto" (vedi regolamento CEE 1906/90 e 1538/91

La fesa di tacchino dovrà essere ottenuta dal petto intero disossato.

PESCE SURGELATO - CONGELATO

Il pesce surgelato o congelato deve essere esclusivamente costituito da filetti di platessa e/o filetti di merluzzo, entrambi completamente spinati. Prodotto di provenienza nazionale o estera deve essere accuratamente toelettato e privo di spine, cartilagini e pelle; il prodotto non deve essere stato sottoposto a trattamento con antibiotici o antisettici oppure avere subito fenomeni di scongelamento.

Il prodotto deve corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati e congelati. Il prodotto deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 20% del prodotto totale lordo per filetti di platessa e non superiore al 12% del peso totale lordo per filetti di merluzzo e deve essere contenuto in idonea busta impermeabile protettiva sigillata e successivamente imballato per il trasporto secondo la normativa vigente in materia. Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione.

Le confezioni di peso netto di Kg. 2 -5 -10 cadauno devono contenere un prodotto di qualità analoga a quello posto in vendita al dettaglio e comunque riportare le diciture previste dalle norme di legge. Le singole confezioni devono essere originali e sigillate dal produttore in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto, così che non sia possibile la manomissione delle confezioni senza che le confezioni stesse risultino alterate. Inoltre le singole confezioni devono avere caratteristiche idonee ad assicurare i cicli di preparazione conservazione trasporto e distribuzione, il soddisfacimento delle seguenti condizioni:

- a) proteggere le qualità organolettiche e caratteristiche del prodotto;
- b) proteggere il prodotto da qualsiasi contaminazione e impedirne la disidratazione.

Le percentuali di acqua da scongelazione non devono essere superiori al 20% per i filetti di platessa e al 12% per i filetti di merluzzo, tenuto conto di uno scongelamento effettuato ad una temperatura di + 4 C. per 24 ore. La conservazione del pesce surgelato presso i centri cucina deve essere assicurata in contenitori frigoriferi a temperatura costante di -20 C.

UOVA

Le uova dovranno essere fresche, di categoria "A" avere peso dal g.60 a g. 65, e presentare le seguenti caratteristiche:-guscio e cuticola: normali, puliti, intatti. - albume: chiaro limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura, camera d'aria: altezza non superiore a mm. 6, immobile. -tuorlo: visibile alla speratura solo come ombratura, senza contorno apparente che non si allontani sensibilmente dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi estranei di qualsiasi natura. - germe: sviluppo impercettibile -odore: esente da odori estranei.

PRODOTTI LATTIERO CASEARI

Latte a lunga conservazione parzialmente scremato.

Il latte dovrà riportare ben visibile sulla confezione la data di confezionamento e il termine di conservazione.

FORMAGGI

I formaggi devono essere di tipo tecnicamente perfetto, sia nella composizione che nello stato di presentazione e stagionatura. I formaggi devono corrispondere alla migliore prima qualità commerciale e devono provenire esclusivamente dalla coagulazione di latte bovino non margarinato. Ai formaggi non devono essere aggiunte sostanze estranee. Devono corrispondere ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia.

I formaggi devono avere le seguenti caratteristiche merceologiche:

-mozzarella - devono essere esenti da fenomeni alteranti, quali ammuffamento, colorazioni anormali, rammollimento, gessosità, amarore.

-caciotta a pasta, molle dovrà essere esente da gonfiori, vescicotte, cancrene e ragadi

BURRO

Il burro deve essere quello denominato " burro fino di centrifuga" di prima qualità e proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, compatto, di odore e sapore gradevole, di colore paglierino naturale, uniforme alla superficie che all'interno, non sofisticato con l'aggiunta di sostanze estranee o di grassi di qualsiasi natura, privo quindi di sostanze che ne alterino il sapore, l'odore e l'aspetto. Deve rispondere ai requisiti prescritti dalla vigente normativa in materia.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI

Frutta fresca e agrumi.

La frutta fresca e gli agrumi devono essere di prima categoria, di selezione accurata e non devono presentare residui di antiparassitari e devono corrispondere ai requisiti richiesti dalle vigenti normative in materia. I frutti devono:

-avere raggiunto la piena maturità fisiologica che li rende adatti al consumo nello spazio di pochi giorni.

-essere con pezzatura omogenea ed uniforme.

-essere privi di parassiti animali o vegetali, spacchi o picchionature.

Mele -varietà Golden, Staine, Stark, di grammatura almeno di 150 g al pezzo Pere -varietà Williams, Abate, Kaiser, Conference, di grammatura come sopra.

Arance -varietà Navel, Tarocco, Moro, Valencio, grammatura come sopra e succo almeno del 30-35% del peso totale.

Mandarini -Mandaranci -di grammatura minima di gr. 60/70 e contenuto di succo minimo 30-40% del peso totale.