

Menù mensa scolastica per la scuola dell'infanzia - Periodo Autunno dal 1.10 al 30.11 – Comune di Alberobello

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 50g di orzo perlato* con 100g di piselli# con 2 cucchiari di parmigiano DOP - 100g di funghi° in umido - 100g di prugne° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 50g di pasta con sugo di pomodoro - 50g di cotoletta di vitello impanata - 100g di insalata mista° - 50g di uva° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 40g di farro* con 35g di fagioli borlotti - 100g di bieta - 50g di prosciutto cotto - 50g di mele° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Pasta al forno con 60g di pasta integrale con 60g di mozzarella e sugo di pomodoro - 100g di ficoscchi° - 100g di pere° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con 55g di riso parboiled con 50g di zucca° - 90g di nasello in umido - 50g di banane - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 40g di farro* con 30g di lenticchie - 1 uovo sodo - 100g di spinaci° - 50g di cachi° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 55g di pasta con 100g di ricotta di vacca - 100g di finocchi° - 50g di kiwi ° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 55g di pasta integrale* con broccoli° - 50g di coscia di pollo al limone - 50g di uva° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 55g di orzo perlato* con i fughì° - 50g di filetto di spigola impanato - 100g di insalata mista - 80g di prugne° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 55g di riso basmati o parboiled con 50g di tonno fresco - 100g di carote lesse° - 50g di mele° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 55g di pasta integrale* con pomodoro e 50g di salmone - 100g di spinaci° - 50g di banana - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 65g di farro* con la bieta° - Frittata di piselli# con 1 uovo e 50g di piselli - 50g di pere - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 55g di pasta con 100g di broccoli° - 70g di bastoncini di pesce# - 50g di cachi° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 40g di farro* con 40g di ceci secchi° e 1 cucchiaino di parmigiano - 100g di finocchi° - 50g di uva° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Risotto con gli spinaci con 55g di riso parboiled - 70g di mozzarelle fresche - 50g di kiwi° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 65g di orzo perlato* con 50g di zucca° - 80g di cotoletta di tacchino con impanatura - 50g di mele - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 55g di pasta con ortaggi freschi° - 65g di sgombro fresco - 50g di prugne° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Impanata di fave con 60g di fave secche° e 55g di pane di semola - 100g di cicorie° - 50g di banane - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- Risotto alle carote con 50g di riso parboiled e 50g di carote - 150g di ricotta o primo sale di vacca - 50g di pere° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 55g di pasta integrale* con sugo di pomodoro e 1 cucchiaino di parmigiano - 1 uovo strapazzato - 100g di broccoletti° - 50g di uva - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio EVO**

Leggenda:

- *prodotto biologico
- °prodotto km0
- #prodotto surgelato

Tabella Merceologiche

INDICAZIONI GENERALI Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legume e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE Di tipo semola e/o di tipo integrale. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare. Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di semola, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 30 e 50 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla tritatura meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
- pasta secca di semola o semolato di grano duro;

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

- pasta secca di tipo integrale

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e s.m.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RISO (prodotto a km zero, proveniente dalla filiera corta) Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione regionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi. L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare

caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno). Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

SALE FINO E GROSSO Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZAFFERANO Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

CARNE BOVINA Le carni devono provenire da allevamenti regionali e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti: - per arrosti e fettine: coscia - per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”. I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E’ vietato l’utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g, il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E’ richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L’umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d’anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI I prodotti ittici dovranno essere freschi in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Nel caso di prodotto surgelato, allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni

TONNO IN CONSERVA Si richiede tonno, Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla), all’olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all’interno

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all’ordine: AA_071084

con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FORMAGGI I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta, da produzione regionale a km0 e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano. Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata

Mozzarella da produzione regionale a km0, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Ricotta da produzione regionale a km0, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata

UOVA FRESCHE Le uova devono essere di origine regionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sguisciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

VERDURA FRESCA Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di I^a (prima) categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche: • presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste; • essere di maturazione naturale;

• essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei; • essere omogenei per maturazione e freschezza; • essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; • le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli; • sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

- Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione regionale e CEE (Agricoltura UE)
- Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".
- I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere: • di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; • avere calibratura e grammatura pari a 100/130 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.; • presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione; • aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione; • essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti; • privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; • privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie: • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo; • presenza di parassiti animali o vegetali; • prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Menù mensa scolastica per la scuola dell'infanzia - Periodo Inverno dal 1.12 al 31.03 – Comune di Alberobello

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 65g di pasta integrale* con 50g di tonno fresco - 100g di cicoria° - 50g di clementine° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva**	- 65g di orzo perlato* con 100g di broccoli° - 50g di petto di pollo al limone - 50g di kiwi° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva**	- Risotto allo zafferano con 55g di riso parboiled e zafferano - 100g di spinaci° con 40g di caciocavallo - 50g di mele° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva**	- 55g di pasta con 100g di cime di rape° - 75g di bastoncini di pesce# - 50g di banane - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva**	- 40g di farro* con 40g di lenticchie - 1 uovo strapazzato - 100g di finocchi° - 50g di arance - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva**
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- Risotto ai funghi con 60g di riso parboiled e 50g di funghi - 70g di cotoletta di vitello - 50g di bieta - 50g di pere - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva**	- Impanata di fave con 70g di fave secche° e 50g di pane di semola - 100g di cicorie° - 50g di mele - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva**	- 55g di pasta con sugo di pomodoro - 90g di filetto di spigola con crosta di patate° - 50g di clementine° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva**	- 65g di orzo perlato* con 100g di spinaci° - 50g di prosciutto crudo DOP - 50g di arance° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva**	- 55g di pasta integrale* con i piselli# - Timballo di rape con 1 uovo sbattuto con 1 cucchiaino di parmigiano e 100g di rape lesse - 50g di kiwi - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio EVO**

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 60g di pasta integrale* sugo di pomodoro - 60g di mozzarella fresca - 100g di finocchi° - 50g di banana - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto ai carciofi con 60g di riso parboiled e 100g di carciofi° - 75g di petto di tacchino impanato al forno - 50g di arance° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 40g di orzo perlato* con 40g di fagioli borlotti secchi* e 2 cucchiaini di parmigiano - 100g di bieta° - 50g di mele - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 60g di pasta con i broccoli° 1 cucchiaino di parmigiano - 1 uovo strapazzato - 50g di pere° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 65g di farro* con 50g di salmone fresco e pomodorini - Insalata mista° - 50g di clementine° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva**
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 35g di riso parboiled con 40g di ceci secchi* e 1 cucchiaino e mezzo di parmigiano - 100g di spinaci° - 50g di kiwi - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 50g di pasta con 100g di ricotta di vacca - 100g di rape - 50g di banana - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 70g di farro* con 100g di cicorie° - 50g di filetto di orata al forno - 50g di clementine° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 60g di pasta integrale* con sugo di pomodoro alla bolognese con 50g di macinato di carne - 100g broccoli° - 50g di arance° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo EVO** 	<ul style="list-style-type: none"> - 65g di orzo perlato* con verdure° - Frittata di carciofi con 1 uovo sbattuto con 1 cucchiaino di parmigiano e 50g di carciofi° - 50g di pera° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio EVO**

Leggenda:

*prodotto biologico

°prodotto km0

#prodotto surgelato

Table Merceologiche

INDICAZIONI GENERALI Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legume e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE Di tipo semola e/o di tipo integrale. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali; deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare. Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di semola, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 30 e 50 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla tritatura meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
- pasta secca di semola o semolato di grano duro;

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

- pasta secca di tipo integrale

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RISO (prodotto a km zero, proveniente dalla filiera corta) Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione regionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi. L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare

caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno). Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

SALE FINO E GROSSO Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZAFFERANO Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

CARNE BOVINA Le carni devono provenire da allevamenti regionali e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti: - per arrosti e fettine: coscia - per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”. I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E’ vietato l’utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g; il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E’ richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L’umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d’anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI I prodotti ittici dovranno essere freschi in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Nel caso di prodotto surgelato, allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni

TONNO IN CONSERVA Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all’olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all’interno

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all’ordine: AA_071084

con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FORMAGGI I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta, da produzione regionale a km0 e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano. Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata

Mozzarella da produzione regionale a km0, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Ricotta da produzione regionale a km0, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata

UOVA FRESCHE Le uova devono essere di origine regionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

VERDURA FRESCA Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di I^a (prima) categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche: • presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste; • essere di maturazione naturale;

• essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei; • essere omogenei per maturazione e freschezza; • essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; • le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli; • sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

• Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione regionale e CEE (Agricoltura UE)

• Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

• I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere: • di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura, • avere calibratura e grammatura pari a 100/130 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.; • presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione; • aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione; • essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti, • privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; • privi di trattamenti superficiali.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie: • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo; • presenza di parassiti animali o vegetali; • prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

A cura della dott ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N iscrizione all'ordine: AA_071084

Menù mensa scolastica per la scuola dell'infanzia - Periodo Primavera dal 1.04 al 31.05 – Comune di Alberobello

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 60g di insalata di farro* condita con ortaggi freschi di stagione° - 50g di merluzzo in umido - 100g di fragole° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 50g di pasta con i fagiolini° - 60g di petto di pollo alla piastra - 100g di albicocche* - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 55g di cous cous* con 120g di ricotta di vacca - 100g di zucchine° - 50g di pesche° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 40g di orzo* con 30g di ceci secchi° - Frittata di verdure con 1 uovo e 1 cucchiaino raso di parmigiano - 70g di banana - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 60g di pasta integrale con sugo di pomodoro e 1 cucchiaino di parmigiano - 50g di vitello al limone - 100g di melanzane grigliate° - 100g di melone cantalupo° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 35g di pasta con 30g di lenticchie° - 50g di prosciutto cotto - 100g di bietta° - 100g di ciliege° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Risotto con gli asparagi con 50g di riso parboiled e 50g di asparagi - 100g di fiori di zucca° con 70g di caciocavallo° - 100g di melone giallo° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 60g di farro* con 100g di zucchine e 80g di gamberetti freschi - 100g di kiwi - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 55g di pasta integrale con 100g di piselli° - 1 uovo sodo - 100g di fragole - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Insalata di orzo con 65g di orzo* e 60g di straccetti di pollo - 100g di cetrioli freschi - 100g di albicocche° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 65g di pasta integrale* alla crodaiola con 50g di pomodorini ciliegino° e 60g di mozzarella fresca - 50g di pesche° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 65g di farro* con 50g di tonno fresco - 100g di zucchine° grigliate - 50g di banana - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 35g di pasta con 40g di fagioli° - 100g di melanzane in umido - 1 uovo strapazzato - 100g di melone cantalupo - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 45g di cous cous* con ortaggi di stagione - 60g di filetto di spigola con crosta di patate° - 50g di fragole° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- Risotto alla zafferano con 55g di riso parboiled e zafferano in polvere - 55g di prosciutto crudo DOP - 100g di fagiolini lessi - 50g di fiorini - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 60g di orzo perlato* con verdura di stagione - 60g di cotoletta di tacchino con impanatura - 100g di albicocche° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Impanata di fave con 60g di fave secche° e 55g di pane di semola - 100g di cicorie° - 50g di fiorini° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 50g di pasta con 80g di salmone - 100g di fiori di zucca° in umido - 100g di pesche° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Risotto con 60g di riso parboiled con 100g di zucchine° - 70g di filetto di orata impanato - 50g di ciliege° - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 65g di pasta integrale* con sugo di pomodoro e 2 cucchiaini di parmigiano - 100g insalata mista - 50g di melone giallo - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**

Leggenda:

*prodotto biologico

°prodotto km0

#prodotto surgelato

Tabella Merceologiche

INDICAZIONI GENERALI Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legame e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE Di tipo semola e/o di tipo integrale. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare. Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di semola, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 30 e 50 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla tritatura meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

- pasta secca di tipo integrale

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RISO (prodotto a km zero, proveniente dalla filiera corta) Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione regionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi. L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno). Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

SALE FINO E GROSSO Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZAFFERANO Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

CARNE BOVINA Le carni devono provenire da allevamenti regionali e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti - per arrosti e fettine: coscia - per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni

A cura della dott ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N iscrizione all'ordine: AA_071084

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”. I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E’ vietato l’utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g, il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E’ richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L’umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d’anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI I prodotti ittici dovranno essere freschi in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Nel caso di prodotto surgelato, allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni

TONNO IN CONSERVA Si richiede tonno, Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla), all’olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all’interno

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all’ordine: AA_071084

con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FORMAGGI I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta, da produzione regionale a km0 e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano. Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata

Mozzarella da produzione regionale a km0, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Ricotta da produzione regionale a km0, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata

UOVA FRESCHE Le uova devono essere di origine regionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

VERDURA FRESCA Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ (prima) categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche: • presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste; • essere di maturazione naturale;

• essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei, • essere omogenei per maturazione e freschezza; • essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; • le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli; • sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

• Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione regionale e CEE (Agricoltura UE)

• Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

• I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere: • di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; • avere calibratura e grammatura pari a 100/130 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.; • presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione; • aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione; • essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti; • privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; • privi di trattamenti superficiali.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie: • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo; • presenza di parassiti animali o vegetali; • prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N iscrizione all'ordine: AA_071084

Menù mensa scolastica per la scuola primaria - Periodo Autunno dal 1.10 al 30.11 – Comune di Alberobello

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 60g di orzo perlato* con 100g di piselli# con 2 cucchiari di parmigiano DOP - 100g di funghi° in umido - 100g di prugne° - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva**	- 60g di pasta con sugo di pomodoro - 80g di cotoletta di vitello impanata - 100g di insalata mista° - 50g di uva° - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva**	- 45g di farro* con 40g di fagioli borlotti - 100g di bieta - 60g di prosciutto cotto - 50g di mele° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiario di olio extra vergine di oliva**	- Pasta al forno con 70g di pasta integrale con 75g di mozzarella e sugo di pomodoro - 100g di flocchi° - 100g di pere° - 50g di pane integrale o di semola 1 cucchiario di olio extra vergine di oliva**	- Risotto con 65g di riso parboiled con 50g di zucca° - 120g di nasello in umido - 50g di banane - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva**
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 50g di farro* con 30g di lenticchie - 1 uovo sodo - 100g di spinaci° - 50g di cachi - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiario e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 65g di pasta con 150g di ricotta di vacca - 100g di finocchi° - 50g di kiwi - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiario di olio extra vergine di oliva**	- 65g di pasta integrale* con broccoli° - 60g di coscia di pollo al limone - 50g di uva° - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiari di olio extra vergine di oliva**	- 65g di orzo perlato* con i fufghi° - 70g di filetto di spigola impanato - 100g di insalata mista - 80g di prugne - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiari di olio EVO**	- 65g di riso basmati o parboleid con 75g di tonno fresco - 100g di carote lesse° - 50g di mele° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiario e mezzo di olio extra vergine di oliva**

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 65g di pasta integrale* con pomodoro e 60g di salmone - 100g di spinaci° - 50g di banana - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 75g di farro* con la bieta° - Frittata di piselli# con 1 uovo e 60g di piselli - 50g di pere - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 65g di pasta con 100g di broccoli° - 100g di bastoncini di pesce# - 50g di cachi° - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 45g di farro* con 50g di ceci secchi° e 2 cucchiaini di parmigiano - 100g di finocchi° - 50g di uva° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto con gli spinaci con 65g di riso parboiled - 100g di mozzarelle fresche - 50g di kiwi° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 75g di orzo perlato* con 50g di zucca° - 100g di cotoletta di tacchino con impanatura - 50g di mele - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 65g di pasta con ortaggi freschi° - 90g di sgombro fresco - 50g di prugne° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Impanata di fave con 80g di fave secche° e 55g di pane di semola - 100g di cicorie° - 50g di banane - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto alle carote con 55g di riso parboiled e 50g di carote - 200g di ricotta o primo sale di vacca - 50g di pere° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 65g di pasta integrale* con sugo di pomodoro e 2 cucchiaini di parmigiano - 1 uovo strapazzato - 100g di broccoletti° - 50g di uva - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio EVO**

Leggenda:

*prodotto biologico

°prodotto km0

#prodotto surgelato

Tabella Merceologiche

INDICAZIONI GENERALI Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legume e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE Di tipo semola e/o di tipo integrale. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare. Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di semola, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 30 e 50 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla tritatura meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

- pasta secca di semola o semolato di grano duro;
- pasta secca di tipo integrale

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs 109/92 e s.m.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RISO (prodotto a km zero, proveniente dalla filiera corta) Deve essere delle migliori qualità, Camaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione regionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita

A cura della dott ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

residua deve essere di almeno 12 mesi. L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno). Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

SALE FINO E GROSSO Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZAFFERANO Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

CARNE BOVINA Le carni devono provenire da allevamenti regionali e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti: - per arrosti e fettine: coscia - per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”. I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E' vietato l'utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g, il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E' richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L'umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d'anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI I prodotti ittici dovranno essere freschi in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Nel caso di prodotto surgelato, allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere delicati. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni

A cura della dott ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

TONNO IN CONSERVA Si richiede tonno, Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla), all'olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all'interno con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FORMAGGI I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta, da produzione regionale a km0 e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano. Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata

Mozzarella da produzione regionale a km0, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Ricotta da produzione regionale a km0, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata

UOVA FRESCHE Le uova devono essere di origine regionale. La categoria di freschezza deve essere extra, le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE Per preparazioni culinarie che prevedono sgusciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

VERDURA FRESCA Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ (prima) categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche: • presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste; • essere di maturazione naturale;

• essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei; • essere omogenei per maturazione e freschezza; • essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; • le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli; • sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

• Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione regionale e CEE (Agricoltura UE)

• Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

• I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

A cura della dott ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N iscrizione all'ordine: AA_071084

La frutta deve essere: • di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; • avere calibratura e grammatura pari a 100/130 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.; • presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione; • aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione; • essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti; • privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; • privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie: • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo; • presenza di parassiti animali o vegetali; • prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

Menù mensa scolastica per la scuola primaria - Periodo Inverno dal 1.12 al 31.03 – Comune di Alberobello

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 75g di pasta integrale* con 60g di tonno fresco - 100g di cicoria° - 50g di clementine° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaio e mezzo di olio extravergine di oliva**	- 75g di orzo perlato* con 100g di broccoli° - 65g di petto di pollo al limone - 50g di kiwi° - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva**	- Risotto allo zafferano con 65g di riso parboiled e zafferano - 100g di spinaci° con 50g di caciocavallo - 50g di mele° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva**	- 65g di pasta con 100g di cime di rape° - 100g di bastoncini di pesce# - 50g di banane - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva**	- 50g di farro* con 45g di lenticchie** - 1 uovo strapazzato - 100g di finocchi° - 50g di arance - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaio e mezzo di olio extra vergine di oliva**
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- Risotto ai funghi con 70g di riso parboiled e 50g di funghi - 90g di cotoletta di vitello - 50g di bieta - 50g di pere - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva**	- Impanata di fave con 80g di fave secche° e 60g di pane di semola - 100g di cicorie° - 50g di mele - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva**	- 60g di pasta con sugo di pomodoro - 100g di filetto di spigola con crosta di patate - 50g di clementine - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva**	- 75g di orzo perlato* con 100g di spinaci° - 70g di prosciutto crudo DOP - 50g di arance° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaio di olio extravergine di oliva**	- 65g di pasta integrale* con i piselli# - Timballo di rape con 1 uovo sbattuto con 2 cucchiaini di parmigiano e 100g di rape lesse - 50g di kiwi - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaio di olio EVO**

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 70g di pasta integrale* sugo di pomodoro - 80g di mozzarella fresca - 100g di finocchi° - 50g di banana - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - Risotto ai carciofi con 70g di riso parboiled e 100g di carciofi° - 100g di petto di tacchino impanato al forno - 50g di arance° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 50g di orzo perlato* con 45g di fagioli borlotti secchi* e 2 cucchiaini di parmigiano - 100g di bieta° - 50g di mele - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 70g di pasta con i broccoli° 1 cucchiaino di parmigiano - 2 uova stapazzate - 50g di pere° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 75g di farro* con 60g di salmone fresco e pomodorini - Insalata mista° - 50g di clementine° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva**
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
<ul style="list-style-type: none"> - 40g di riso parboiled con 45g di ceci secchi* e 2 cucchiaini di parmigiano - 100g di spinaci° - 50g di kiwi - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 60g di pasta con 150g di ricotta di vacca - 100g di rape - 50g di banana - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 80g di farro* con 100g di cicorie° - 70g di filetto di orata al forno - 50g di clementine° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 70g di pasta integrale* con sugo di pomodoro alla bolognese con 60g di macinato di carne - 100g broccoli° - 50g di arance° - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extravergine di oliva** 	<ul style="list-style-type: none"> - 75g di orzo perlato* con verdure° - Frittata di carciofi con 2 uova sbattute con 1 cucchiaino di parmigiano e 50g di carciofi° - 50g di pera° - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio EVO**

Leggenda:

- *prodotto biologico
- °prodotto km0
- #prodotto surgelato

Tabella Merceologiche

INDICAZIONI GENERALI Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legume e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE Di tipo semola e/o di tipo integrale. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare. Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di semola, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 30 e 50 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta, in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla tritatura meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

- pasta secca di tipo integrale

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RISO (prodotto a km zero, proveniente dalla filiera corta) Deve essere delle migliori qualità, Camaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione regionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi. L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare

caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno). Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

SALE FINO E GROSSO Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZAFFERANO Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

CARNE BOVINA Le carni devono provenire da allevamenti regionali e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti: - per arrosti e fettine: coscia - per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne; il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”. I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E’ vietato l’utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g; il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E’ richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L’umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d’anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI I prodotti ittici dovranno essere freschi in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Nel caso di prodotto surgelato, allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni

TONNO IN CONSERVA Si richiede tonno, Thunnus Alcares (Tonno a pinna gialla), all’olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all’interno

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all’ordine: AA_071084

con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FORMAGGI I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta, da produzione regionale a km0 e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano. Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata

Mozzarella da produzione regionale a km0, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Ricotta da produzione regionale a km0, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata

UOVA FRESCHE Le uova devono essere di origine regionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE Per preparazioni culinarie che prevedono sguosciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

VERDURA FRESCA Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di I^a (prima) categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche: • presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste; • essere di maturazione naturale;

• essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei; • essere omogenei per maturazione e freschezza; • essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; • le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli; • sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

• Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione regionale e CEE (Agricoltura UE)

• Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

• I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere: • di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; • avere calibratura e grammatura pari a 100/130 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.; • presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione; • aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione; • essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti; • privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; • privi di trattamenti superficiali.

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie: • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo; • presenza di parassiti animali o vegetali, • prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Menù mensa scolastica per la scuola primaria - Periodo Primavera dal 1.04 al 31.05 – Comune di Alberobello

Prima settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
70g di insalata di farro* condita con ortaggi freschi di stagione* - 50g di merluzzo in umido - 100g di fragole* - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**	- 65g di pasta con 100g di fagiolini* - 75g di petto di pollo alla piastra - 100g di albicocche* - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**	- 65g di cous cous* con 100g di ricotta di vacca - 100g di zucchine* - 100g di pesche* - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 50g di orzo* con 40g di ceci secchi* - Frittata di verdure con 1 uovo e 1 cucchiaino raso di parmigiano - 100g di banana - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 65g di pasta integrale con sugo di pomodoro e 1 cucchiaino di parmigiano - 70g di vitello al limone - 100g di melanzane grigliate* - 100g di melone cantalupo* - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**
Seconda settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 35g di pasta con 40g di lenticchie* - 60g di prosciutto cotto - 100g di bietta* - 100g di ciliege* - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Risotto con gli asparagi con 60g di riso parboiled e 50g di asparagi - 100g di fiori di zucca* con 100g di caciocavallo - 100g di melone giallo* - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 75g di farro* con 100g di zucchine e 80g di gamberetti freschi - 100g di kiwi - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**	- 65g di pasta integrale con 100g di piselli* - 1 uovo sodo - 100g di fragole* - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- Insalata di orzo con 75g di orzo* e 80g di straccetti di pollo - 100g di cetrioli freschi - 100g di albicocche* - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

Terza settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 75g di pasta integrale* alla crodaiola con 50g di pomodorini ciliegino* e 80g di mozzarella fresca - 50g di pesche* - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 75g di farro* con 50g di tonno fresco - 100g di zucchine* grigliate - 50g di banana - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- 45g di pasta con 40g di fagioli* - 100g di melanzane in umido - 2 uova strapazzate - 100g di melone cantalupo - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- 50g di cous cous* con ortaggi di stagione - 80g di filetto di spigola con crosta di patate* - 50g di fragole* - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**	- Risotto alla zafferano con 65g di riso parboiled e zafferano in polvere - 70g di prosciutto crudo DOP - 100g di fagiolini lessi - 50g di fiorini - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**
Quarta settimana				
Lunedì	Martedì	Mercoledì	Giovedì	Venerdì
- 70g di orzo perlato* con verdura di stagione - 80g di cotoletta di tacchino con impanatura - 100g di albicocche* - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**	- Impanata di fave con 80g di fave secche* e 55g di pane di semola - 100g di cicorie* - 50g di fiorini - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**	- 75g di pasta con 100g di salmone - 100g di fiori di zucca* in umido - 100g di pesche* - 30g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva**	- Risotto con 70g di riso parboiled con 100g di zucchine - 100g di filetto di orata impanato - 50g di ciliege - 50g di pane integrale o di semola - 2 cucchiaini di olio extra vergine di oliva**	- 75g di pasta integrale* con sugo di pomodoro e 2 cucchiaini di parmigiano - 100g insalata mista - 50g di melone giallo - 50g di pane integrale o di semola - 1 cucchiaino e mezzo di olio extra vergine di oliva**

Leggenda:

*prodotto biologico

°prodotto km0

#prodotto surgelato

Tablelle Merceologiche

INDICAZIONI GENERALI Le caratteristiche merceologiche delle derrate alimentari fornite ed impiegate per la preparazione dei pasti, dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate. Il C.A.A., entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti/impiegati. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana. Tutte le derrate fornite (impiegate per la preparazione dei pasti in legame e quelle destinate alla fornitura del pasto crudo) devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

PANE Di tipo semola e/o di tipo integrale. Il pane deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare. Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il pane comune deve essere prodotto con farina di semola, lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi. La pezzatura deve essere compresa tra 30 e 50 grammi. Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia. Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura, nei centri refezionali e presso le cucine degli asili nido deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno delle strutture.

PANE GRATTUGIATO Il pane grattugiato dovrà essere prodotto dalla triturazione meccanica di pane avente le identiche caratteristiche sopra descritte. Deve essere consegnato in confezioni sigillate ed etichettate a norma di legge.

PASTA Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno devono:

- essere poste in confezioni originali chiuse all'origine dal fabbricante o dal confezionatore;
- essere prodotte nei seguenti tipi:
 - pasta secca di semola o semolato di grano duro;

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

- pasta secca di tipo integrale

Le confezioni saranno intatte e pulite ed etichettate ai sensi del D.Lgs.109/92 e s.m.. Sarà richiesta la fornitura di una vasta gamma di formati di pasta per garantire una alternanza quotidiana e facilitare la consumazione da parte di tutti gli utenti (formati di dimensioni diversificate).

RISO (prodotto a km zero, proveniente dalla filiera corta) Deve essere delle migliori qualità, Carnaroli o Arborio o Roma o Baldo o Ribe o S. Andrea, leale, pulito, secco, sano e senza odori. Se richiesto di tipo parboiled, dovrà essere prodotto da varietà di riso adatte alla preparazione di risotti (ad es. Baldo, Superfini con chicchi grossi e lunghi) e/o minestre e/o insalate di riso. Il riso deve essere ottenuto dalla lavorazione del risone con completa asportazione della lolla e successive operazioni di raffinatura e provenire dall'ultimo raccolto. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti. Sporadicamente potrà essere eventualmente richiesta la fornitura di riso integrale e/o parboiled integrale per la realizzazione di particolari preparazioni alimentari.

ORZO PERLATO L'orzo in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo paglierino. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi

FARRO DECORTICATO Il farro in grani deve avere granella uniforme, integra e pulita. Non deve presentare semi e sostanze estranee, muffe ed attacchi di parassiti. I granelli devono essere arrotondati, di colore giallo. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

LEGUMI SECCHI I legumi secchi richiesti (ceci, fagioli borlotti, fagioli cannellini, lenticchie, piselli). Devono essere mondati, privi di muffe, infestanti e corpi estranei, uniformemente essiccati e di pezzatura omogenea. Devono presentarsi di aspetto sano, con colore caratteristico della varietà. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate per peso al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Non sarà ammessa la conservazione di confezioni non integre. La scadenza, alla consegna, dovrà essere di non meno di 12 mesi.

OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE L'olio extravergine richiesto sarà prodotto con olive da coltivazione regionale, ottenuto per spremitura a freddo, conforme alla vigente normativa. Deve essere limpido, privo di impurità, di sapore gradevole, odore e colore caratteristici. Deve essere fornito in bottiglie di vetro da litro di colore scuro, dotato di sistema di chiusura richiudibile in modo igienico. Al momento della consegna la vita residua deve essere di almeno 12 mesi. L'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per il condimento a crudo di piatti freddi e da consumare

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

caldi (eventualmente utilizzabile anche per cotture al forno). Nelle cucine degli asili nido l'olio di oliva extravergine dovrà essere utilizzato per tutte le preparazioni, anche per le cotture.

SALE FINO E GROSSO Si richiede sale iodurato/iodato. Il prodotto deve essere pulito, privo di impurità fisiche, esente da contaminazione di natura chimica od ambientale. Deve essere fornito in confezioni da kg 1.

ZAFFERANO Prodotto ottenuto dagli stimmi del fiore del *Crocus sativus*. Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice. Per le norme di tutela di zafferano riferirsi al R.D.L. 2217/1936.

Per la preparazione di risotti destinati ai servizi scolastici dovrà essere previsto l'impiego minimo di 0,125 grammi di zafferano ogni otto utenti.

SPEZIE ED AROMI Si richiede maggiorana, noce moscata, origano, timo, rosmarino, erba cipollina, chiodi di garofano, in involucri sigillati recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta produttrice. Le spezie ed aromi quali cannella, noce moscata, chiodi di garofano, origano, pepe macinato dovranno essere macinati con etichettatura a norma di legge in confezioni in vetro o plastica con chiusura che garantisca la conservazione igienica del prodotto ed in quantitativi da g 100 e g 250, o inferiori. E' vietata la fornitura di spezie in sacchetti in materiale plastico

CARNE BOVINA Le carni devono provenire da allevamenti regionali e tutta la filiera del prodotto, dalla nascita dell'animale al sezionamento e confezionamento della carne dovrà avvenire in stabilimenti italiani. A richiesta della S.A. dovrà essere dimostrata e documentata la rintracciabilità e la provenienza esclusivamente italiana. E' ammesso l'impiego e la fornitura di carni bovine fresche refrigerate, confezionate sottovuoto. Dovranno provenire da vitellone con età compresa tra 8 e 12 mesi di prima qualità.

I tagli devono provenire da classi di conformazione U (ottima = profili nell'insieme convessi con sviluppo muscolare abbondante) e stato di ingrassamento 2 (sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti), secondo le griglie UE.

I tagli anatomici dovranno essere i seguenti: - per arrosti e fettine: coscia - per tritate, ragù, polpette, spezzatino, bolliti, bocconcini, brasati: spalla

I tagli devono essere accuratamente rifilati in modo tale che al momento dell'utilizzo si abbia uno scarto massimo del 6-7%.

La carne di vitellone deve presentare le seguenti caratteristiche: colore rosso chiaro, consistenza pastosa, grana fine e tessitura compatta per scarso connettivo, grasso bianco avorio e consistenza compatta, sapidità e tenerezza. I singoli tagli di carne refrigerata devono essere in confezioni sottovuoto ed etichettati nel rispetto delle vigenti normative con l'indicazione del taglio fornito. L'involucro deve essere integro e ben aderente alla carne: il vuoto deve essere totale e non devono essere liquidi disciolti o presenza di macchie superficiali. Alla consegna la carne refrigerata dovrà avere un tempo di scadenza non inferiore ai 25 giorni

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

PROSCIUTTO COTTO – alta qualità Il prosciutto cotto deve essere ottenuto esclusivamente da coscia di suina intera nazionale e deve essere di “alta qualità” secondo quanto definito dal D.M. 21 settembre 2005 “disciplina della produzione e della vendita di taluni prodotti di salumeria”. I prosciutti devono essere privi di polifosfati, lattosio, caseinati di calcio, proteine di soia, glutammato e glutine. E’ vietato l’utilizzo di prosciutto ricostruito o ricomposto. La pezzatura media dovrà essere tra 6 e 8 kg. Per il servizio destinato alle forniture degli asili nido, saranno richieste confezioni di prodotto preaffettato monodose o pluriporzione di peso uguale o inferiore a 500g, il prodotto così fornito dovrà avere le stesse caratteristiche sopra indicate. La fornitura dovrà avvenire in confezioni adeguate, per peso, al fine di consentire il consumo di tutto il prodotto una volta aperta la confezione. Alla consegna il prosciutto deve avere ancora vita residua (shelf life residua) di almeno 3 mesi, per le pezzature intere, di almeno 15 giorni, per il prodotto pre-affettato.

PROSCIUTTO CRUDO DOP (Parma) Il prosciutto crudo dovrà essere prodotto da coscia fresca di suino con stagionatura non inferiore ai 12 mesi, (la data di produzione deducibile da contrassegno metallico in fascetta O.M. 14/02/68). E’ richiesta la fornitura di prosciutto crudo DOP (Denominazione di Origine Protetta) che riporti il marchio di Consorzio di tutela. Il prosciutto crudo dovrà essere disossato, ben pressato e confezionato sottovuoto. Al taglio deve presentare colore uniforme, tra il rosa ed il rosso, inframezzato in scarsa misura dal bianco puro del grasso. La carne dovrà avere buona consistenza, non salato, di sapore delicato e dolce. L’umidità deve essere compresa tra il 42 ed il 54%.

BRESAOLA DELLA VALTELLINA IGP La bresaola deve essere IGP (Indicazione Geografica Protetta), ottenuta dalla massa muscolare “punta d’anca” con caratteristiche organolettiche, chimico fisiche previste dal disciplinare di produzione approvato con decreto del Ministero delle Politiche Agricole del 23/12/1998. Il prodotto deve avere stagionatura di almeno 45 giorni, presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, superficiali e profondi, né odori e sapori sgradevoli. Al taglio il prodotto deve avere profumo caratteristico, colore rosso rubino, di consistenza tenera.

PRODOTTI ITTICI I prodotti ittici dovranno essere freschi in confezioni originali e in buono stato di conservazione. Il prodotto non deve avere mai subito interruzione della catena del freddo, non si devono infatti evidenziare caratteristiche derivanti da alterazioni termiche, quali deformazione delle confezioni, cristallo di ghiaccio visibili, compattamenti del prodotto). Nel caso di prodotto surgelato, allo scongelamento il prodotto non devono presentare corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni, anche parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne, cartilagini. Devono essere deliscati. Al momento della consegna i prodotti devono avere un periodo residuo alla data di scadenza pari a 90 giorni

TONNO IN CONSERVA Si richiede tonno, *Thunnus Alcares* (Tonno a pinna gialla), all’olio di oliva o al naturale sia in confezioni monodose da g 80, che in confezioni da collettività, prodotto in stabilimenti nazionali o comunitari, riconosciuti dalle vigenti normative. Non è ammesso il mantenimento di rimanenze di prodotto dopo il consumo. Il prodotto deve avere odore gradevole e caratteristico, colore uniforme, rosa all’interno

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all’ordine: AA_071084

con consistenza compatta ed uniforme, non stopposa e deve risultare esente da ossidazioni, vuoti, parti estranee (spine, pelle, squame, grumi di sangue), macchie ed anomalie. I contenitori non devono presentare difetti come bombaggio, ruggine, ammaccature, distacco della vernice o corrosioni interne. Alla consegna il prodotto deve avere una vita residua alla scadenza di almeno 2 anni.

FORMAGGI I formaggi richiesti devono essere rispondenti alla vigente normativa.

I formaggi dovranno essere di prima scelta, da produzione regionale a km0 e non potranno essere forniti in stato di eccessiva maturazione, bacati, crepati o invasi da acari e insetti, colorati all'interno o all'esterno con sostanze coloranti. Nella produzione non devono essere state aggiunte al latte sostanze estranee, a eccezione del caglio, degli eventuali fermenti lattici e del sale. Non sono ammessi additivi negli ingredienti e conservanti della crosta. La pasta deve presentarsi omogenea ed avere il punto giusto di maturazione e stagionatura. I formaggi freschi alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Dopo il consumo non devono essere conservate rimanenze di prodotto non in confezioni integre.

Potranno essere richiesti tutti i tipi di formaggi, in particolare:

Parmigiano Reggiano DOP (Denominazione di Origine Protetta) deve rispondere al disciplinare di produzione approvato dal Consorzio di tutela. La stagionatura non può essere inferiore ai 18 mesi e deve essere rilevabile alla consegna ed ai controlli. Gli spicchi di parmigiano dovranno avere la crosta con impressa la marchiatura tipica e devono essere confezionati secondo quanto previsto dal consorzio per la tutela del parmigiano reggiano. Da utilizzarsi come condimento per primi piatti e come seconda portata

Mozzarella da produzione regionale a km0, a pasta filata di latte vaccino senza conservanti, con sapore e profumo caratteristici. In pezzature da g 15, g 30 e g 50, in plurirazioni, da g 100, in confezioni singole o plurirazioni oppure da g 1000 (in filoni, per la produzione della pizza). Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza

Ricotta da produzione regionale a km0, prodotto dal siero di latte vaccino, non deve presentare sapore, colore ed odori anomali. In confezioni da g 80, g 250, g. 1000. Alla data del consumo dovranno avere almeno 15 giorni dalla data scadenza. Potrà essere richiesta la fornitura di ricotta stagionata

UOVA FRESCHE Le uova devono essere di origine regionale. La categoria di freschezza deve essere extra; le dimensioni devono essere L (minimo 63 grammi). La consegna deve avvenire entro 5 giorni dalla data di confezionamento ed il consumo deve avvenire entro 10 giorni successivi alla consegna. Sono richieste per quelle preparazioni culinarie che richiedono sgusciatura dopo cottura e per quelle preparazioni che richiedono un quantitativo di uova massimo pari a 24.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N. iscrizione all'ordine: AA_071084

UOVA FRESCHE PASTORIZZATE Per preparazioni culinarie che prevedono sguosciatura a crudo sono richiesti ovoprodotti pastorizzati in bottiglie in materiale plastico o in tetrabrick. Alla consegna il prodotto deve garantire ancora un residuo di conservazione di almeno 15 giorni. E' vietata la conservazione di rimanenze di ovoprodotto in confezioni aperte.

VERDURA FRESCA Gli ortaggi allo stato fresco, dovranno essere di 1^ (prima) categoria. I prodotti hanno le seguenti caratteristiche: • presentare le caratteristiche merceologiche delle specie e qualità richieste; • essere di maturazione naturale;

• essere asciutti, privi di terrosità e di corpi prodotti estranei; • essere omogenei per maturazione e freschezza; • essere esenti da difetti che possano alterare i caratteri organolettici degli ortaggi stessi; • le patate devono essere di colore chiaro e prive di alterazioni dovute a parassiti o gelate, non devono presentare germogli; • sono esclusi i prodotti che hanno subito trattamenti tecnici per favorire le colorazioni e la consistenza del vegetale. I prodotti non dovranno avere subito trattamenti che comportino la presenza di residui fitosanitari per qualità e quantità superiori a quelli ammessi dalla normativa vigente.

FRUTTA FRESCA (prodotto biologico)

• Non dovrà essere di provenienza extra-comunitaria (Agricoltura non UE) in tutti i casi in cui vi sia la disponibilità di una produzione regionale e CEE (Agricoltura UE)

• Se non fornita biologica dovrà essere appartenente alla categoria commerciale "prima".

• I frutti dovranno essere maturi fisiologicamente e non solo commercialmente.

Il confezionamento e le indicazioni riportate in etichetta (complete e comprensibili) devono essere conformi alla vigente normativa.

La frutta deve essere: • di selezione accurata, omogenea per maturazione, freschezza e pezzatura; • avere calibratura e grammatura pari a 100/130 grammi per pesche, mele, pere ed arance e di 60/70 grammi per mandarini, albicocche, prugne, etc.; • presentare le caratteristiche organolettiche tipiche della specie di coltivazione; • aver raggiunto la maturazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere turgida, non bagnata, né con acqua di condensazione; • essere priva di acqua di vegetazione fisiologica che la renda adatta al consumo; • essere pulita, priva di terra e terriccio, priva di infestanti; • privi di ogni residuo di fertilizzanti ed antiparassitari; • privi di trattamenti superficiali.

A cura della dott.ssa Catia Lippolis – Biologa Nutrizionista – N.iscrizione all'ordine: AA_071084

Saranno considerati non idonei i prodotti che presenteranno le seguenti anomalie: • tracce visibili di marciume o alterazioni tali da rendere inadatti al consumo; • presenza di parassiti animali o vegetali, • prodotti che hanno subito procedimenti artificiali impiegati al fine di ottenere una anticipata maturazione.