

Allegato n° 1 al Capitolato per la gestione del servizio di ristorazione scolastica presso l'Istituto Comprensivo ALDO MORO di Cislago, anni scolastici 2010/2011 e 2011/2012

## **CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEI PRINCIPALI ALIMENTI**

**CARNI BOVINE** : Carne di manzo o vitellone fresca, sottovuoto, deve essere di origine nazionale di razze italiane da carne ed etichettata conformemente al Regolamento CCE 1760/2000, provvista di marchio di visita sanitaria e di classifica, totalmente esente da estrogeni, fornita in pezzi interi o in tagli adatti per ogni cottura e porzionata in caso di spezzatino, scaloppe, bistecche. Se le carni sono confezionate non devono contenere additivi o insaporitori.

**CARNI AVICUNICOLE** : Carni fresche provenienti da allevamenti nazionali, o carni congelate provenienti da allevamenti comunitari in osservanza alle vigenti leggi, totalmente esenti da sostanze estrogene. Se le carni sono confezionate non devono contenere additivi o insaporitori.

Tipologia : polli busto eviscerati, cosce di pollo, petti di pollo, fesa di tacchino, rollata di tacchino, rollata di pollo, polpa di tacchino.

**CARNI SUINE** : Carni fresche, provviste di regolare marchio di visita sanitaria, carni congelate in osservanza leggi vigenti, preferibilmente di origine nazionale o eventualmente comunitaria. Se le carni sono confezionate non devono contenere additivi o insaporitori.

Tipologia : lonza di maiale, carrè di maiale.

**SALUMI** : Salumi di produzione nazionale di impasto compatto, preferibilmente DOP.

Tipologia : prosciutto cotto, speck, bresaola, crudo e prodotti simili. Devono essere affettati il giorno stesso dell'utilizzo. Il prosciutto cotto deve essere senza polifosfati aggiunti, non deve avere un'eccessiva quantità di grasso e deve essere altresì ben prosciugato, morbido e succulento, ma non acquoso, compatto al taglio.

**PESCE** : Pesci surgelati o congelati con indicazione zona di provenienza, data di confezionamento o scadenza. I filetti dichiarati senza spine non devono presentare spine superiori a 5 mm.. Tonno in olio d'oliva o al naturale, possibilmente in vetro; l'olio di conservazione deve essere scolato e non utilizzato per alcun tipo di preparazione.

Tipologia : filetti di sogliola, merluzzo, nasello, passera, bastoncini di pesce, filetti di persico.

**PASTA** : Pasta di pura semola di grano duro non frantumata. Varietà di formati secondo la necessità. Evitare paste ripiene di carne mentre sono consentite paste ripiene di ricotta e verdura.

**RISO** : Riso bianco semifino tipo Rosa Marchetti.

**UOVA** : Uova fresche di gallina, categoria A da gr. 55/60 conformi alle leggi vigenti.

**ORTOFRUTTICOLI** : Verdure fresche di stagione a maturazione compiuta e commerciale. Frutta fresca di prima qualità esente da difetti visibili, selezionata ed a maturazione compiuta. I legumi secchi devono essere puliti, integri, privi di corpi estranei, di pezzatura il più possibile omogenea. Non è consentito l'utilizzo di verdura e frutta in scatola, ad eccezione dei pomodori pelati. La verdura dovrà preferibilmente essere fresca; se per

esigenze di vario tipo si dovesse ricorrere a verdura di IV gamma, il prodotto deve ancora avere il 70% di vita utile al momento dell'utilizzo. Deve essere chiaramente indicato in etichetta che il prodotto non necessita di ulteriore lavaggio.

**VERDURA GELO:** Ortaggi surgelati o congelati esenti da difetti di ogni tipo e da gelo. Sono consentiti come surgelati: legumi, fagiolini, spinaci, erbe e verdure miste per minestra.

Preferibilmente utilizzare pomodori pelati in luogo delle passate di pomodoro.

**CONDIMENTI:** Olio extravergine di oliva (di produzione e provenienza CEE) preferibilmente italiano.

Per la cottura, solo nel caso in cui l'olio extravergine non fosse gradito, può essere utilizzato olio monoseme di arachide. per condimenti con acidità espressa in acido oleico rispondenti alle vigenti leggi.

Olio di semi per cottura dei cibi e composizioni previste dalla vigenti leggi.

Burro fresco genuino pastorizzato con grassi non inferiori all'82%. L'utilizzo del burro deve essere limitato alle preparazioni che lo prevedono espressamente in ricetta; il burro come condimento deve essere usato soltanto a crudo.

Insaporitori : per dare gusto ai cibi utilizzare aromi, spezie, vino, pomodori, ecc.

Limitare l'uso di sale da cucina e non utilizzare dadi e prodotti simili.

**LATTE E DERIVATI :** Se il latte viene consumato come bevanda deve essere di tipo "Intero alta qualità", ex legge 3/05/1989 e DM 9/5/91 n. 185, con data di scadenza non inferiore a 2 giorni oltre la data di utilizzo. Se utilizzato per preparazioni alimentari come ingrediente può essere "parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT)" con l'avvertenza di tenere la confezione una volta aperta per non più di 2 giorni e in frigorifero.

Yogurt senza aggiunta di additivi e aromi. Possibilmente utilizzare confezioni monodose da 125 g. con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

Budini: sono da preferire quelli pastorizzati rispetto a quelli sterilizzati, Meglio l'utilizzo di confezioni monodose da 125 g. che abbiano almeno ancora 15 giorni di vita utile al momento del consumo.

Formaggio : non sono consentiti formaggi fusi (formaggini, sottilette, ecc.); dovranno preferirsi formaggi DOP, IGP e formaggi locali. I formaggi freschi (crescenza, mozzarella, ecc.) non devono contenere additivi. Parmigiano reggiano e Grana padano devono essere grattugiati in giornata. Qualora non fosse possibile, utilizzare Parmigiano Reggiano o Grana Padano pregrattugiati ed etichettati all'origine e non miscele di formaggi duri da grattugia.

Formaggio grana pagano prodotto da latte fresco con grasso minimo sulla sostanza secca del 32%, formaldeide residua massima 0,5 mg./kg. Con stagionatura non inferiore ad un anno adatto per la grattugia.

**PANE :** prodotto con farine di tipo 0, 1, 2 o integrale, non deve contenere grassi aggiunti, Deve essere di produzione giornaliera e non deve essere conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste di plastica.

**DOLCI E BEVANDE :** nei prodotti industriali (merendine, biscotti, dessert, ecc.) evitare additivi e "grassi vegetali" non meglio specificati. I grassi impiegati possono essere : olio di oliva, arachidi, mais, soia, girasole e burro.

Il cioccolato non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.

Il miele deve essere preferibilmente di provenienza locale o almeno comunitaria.

I succhi di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi.

Le confetture di frutta devono essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici e conservanti, ad eccezione della pectina.

**DIVIETI** : è vietato l'utilizzo di:

dadi e altri preparati per brodo, anche vegetali, additivi e conservanti, semilavorati quali : pasta sfoglia, lasagne preparate, pesce impanato, hamburger, carni precotte, sofficini, fiocchi di patate, ecc.