

TABELLE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI
REFEZIONE SCOLASTICA COMUNE DI TAORMINA anno 2013

CEREALI E DERIVATI

PANE

Requisiti generali:

1. Leggero, crosta di colore vivo, dorato, friabile, sottile superiormente, più spessa e sonora alla base
2. Mollica di odore gradevole caratteristico, elastica, porosa con vacuoli regolari.
3. Buona lievitatura, di lievito compresso normale, cottura lenta senza bruciature alla superficie.
4. Fresco, con sapore ed aroma caratteristici.

Requisiti specifici:

1. **Farina tipo 00** da pane con contenuto minimo di glutine secco pari al 7%
2. E' ammesso solo l'uso per miglioranti per panificare di cui al D.M. 19/01/63 e D.M. 31/03/65

PASTE ALIMENTARI

Requisiti generali:

1. Recente ed omogenea lavorazione, ben asciutta, in perfetto grado di conservazione, esente da tracce di tarne o ragnatele ed immune da insetti, aspetto uniforme.
2. Colore giallo ambrato, sapore ed odore gradevole caratteristico, buona tenuta di cottura, senza punti neri e bianchi, superficie liscia ed uniforme.
3. Priva di odori e sapori aciduli anche lievi e senza l'aggiunta di sostanze minerali al fine di ottenere il peso e la consistenza.
4. Non deve presentarsi frantumata, alterata, avariata o colorata artificialmente nè deve lasciare cadere polvere o farina quando rimossa. Deve essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura e alla pressione delle dita con frattura vitrea.

Requisiti specifici:

1. Cento per cento di semola di grano duro ed acqua.

RISO

Requisiti generali:

1. Resistenza per non meno di venti minuti alla cottura senza che vi sia una eccessiva alterazione di forma dei grani.
2. Assenza di alterazioni per processi fermentativi e muffe, senza infestazioni da parassiti e corpi estranei, o impurezze varie (semi estranei, ciottolini) privo di sostanze minerali e di coloratura.
3. Assenza di grani striati rossi, grani rotti, grani gessati (grani opachi e farinosi, grani violati con piccole punteggiature o linee e aloni neri), grani ambrati (con tinta cioè giallognola e pocatrasparenza).

Requisiti specifici:

1. Tipo: **riso parboiled** nella varietà ad alto contenuto in amilosio (26-30%).

CARNI - PESCE – UOVA

CARNI BOVINE E SUINE

Requisiti generali:

1. **Fresca**, di macellazione pubblica di colore roseo con riserve normali di glicogeno, consistenza tenera a grana delicata; grasso di copertura delle carcasse sottile o mancante (peso non superiore al 5%), di classificazione: a) grasso interno bianco o roseo e sodo; fasci muscolari fini con connettivo floscio a grandi maglie;

2. La qualità delle carni deve:

- soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della L. 30/04/1962 n° 283 e deve presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;
- la carne deve provenire da allevamenti nazionali o MEC; essere specificata la provenienza; presentare certificato sanitario per il trasporto fuori Comune di carni fresche;
- avere assenza di contaminazioni microbiche e/o fungine essere dichiarata l'assenza di estrogeni;
- essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. 26/03/80 n° 327, con temperatura durante il trasporto tra -1 e + 4°C
- In particolare, la carne tritata:
 - non deve risultare contaminata;
 - non deve essere trattata con conservanti o sostanze atte a mantenerne il colore, non consentite dalla legge;
 - non contenere una quantità di grasso superiore al 20%;
 - non contenere parti connettivali macinate in quantità elevata;
 - essere preparata in giornata e all'interno della struttura aziendale;
 - essere conservata in recipienti igienici chiusi e che possiedono i requisiti previsti dalla Legge n° 283 e successive modifiche in particolare di acciaio inox con altezza inferiore a cm.12;
 - essere mantenuta in cella a temperatura compresa fra 0° e 4 C;

Requisiti specifici:

1. **Vitello magro o maiale magro secondo indicazione.**

2. Caratteristiche previste dalle Leggi e regolamenti vigenti

POLLAME

Requisiti generali:

1. Polli da allevamento industriale, allevati a terra, preparati a busto, eviscerati e completamente puliti senza testa, collo e zampe; di regolare sviluppo, buona conformazione, ottimo stato di nutrizione, (l'alimentazione deve essere effettuata con esclusione di farina di pesce), non gonfiato con insufflazioni di aria, nutrito con mangimi bilanciati privi di estrogeni (Legge N°281/63).

2. Buone caratteristiche organolettiche, carni tenere, sapore gustoso, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia, cartilagine sternale molto flessibile.

PESCE

Requisiti generali:

E' ammesso come prodotto **surgelato**.

Requisiti specifici:

1. Tipo: **Filetti di merluzzo, filetti di sogliola, filetti di palombo, filetti di platessa.**

2. I prodotti surgelati devono avere le caratteristiche previste dalla Legge N° 32/68 e dal D.M. 15/6/71.

UOVA

Requisiti generali:

1. **Fresche** dal guscio perfettamente pulito, regolare nella forma e porosità; camera d'aria appena accennata ed immobile alla perlinatura; albume chiaro, liquido, senza corpi estranei e così pure il tuorlo.; germe con sviluppo impercettibile e assenza di odori estranei .Alla rottura le uova devono presentare tuorlo intero, albume denso e membrana integra e resistente.

Requisiti specifici:

1. **Uova di gallina** di categoria AA od A; categoria di peso 1[^] o 2[^].

FORMAGGIO

Requisiti generali:

1. Colore, odore, sapore ed aspetto caratteristici di ciascun tipo; 1[^] qualità .
2. Pasta uniforme e continua con occhiatura caratteristica a secondo del tipo.
3. Crosta regolarmente formata, continua senza screpolature, fessure o fori.

Requisiti specifici:

1. Formaggi:

- **a pasta filata di latte di bufala: mozzarella;**
- **formaggi di tipo svizzero: asiago;**
- **formaggi molli da tavola: crescenza, stracchino, taleggio, bel paese, philadelphia, formaggini;**
- **formaggi stranieri: emmenthal;**
- **formaggio grana** di origine "Controllata", 1[^] qualità, senza difetti, con caratteri organolettici caratteristici.

SALUMI

Requisiti generali:

1. La qualità dei salumi deve corrispondere sempre ed in ogni caso a quella migliore esistente in commercio.

2. I salumi dovranno:

- avere giusto grado di stagionatura in relazione al tipo da fornire;
- essere esente da difetti, anche lievi, di fabbricazione;
- risultare di sapore gradevole e trattati con spezie in giusta misura.

3. I salumi devono essere contenuti in involucro plastico idoneo, rispondente ai requisiti previsti dal D.M. 21/03/73; devono essere muniti di dichiarazione riguardante:

- il tipo di prodotto;
- il nome della ditta produttrice e il luogo di produzione;
- eventuali additivi aggiunti;
- il peso netto del prodotto;

PROSCIUTTO CRUDO

Requisiti generali:

1. Netta prevalenza delle parti di magro, colorito chiaro, il grasso non deve essere di colore giallo o avere odore o sapore rancido senza difetti esteriori ed interni, non salato, con caratteri organolettici tipici. Gli additivi aggiunti devono essere consentiti dalla legge .

Requisiti specifici:

1. Prosciutto **tipico di Parma o tipico di San Daniele** con le caratteristiche merceologiche di cui alla Legge N° 506/70 e Legge N° 507/70, rispettivamente.

PROSCIUTTO COTTO

Requisiti generali:

1. Prima qualità con netta prevalenza delle parti di magro a fetta compatta, di colorito roseo, ben pressato, senza aree vuote, privo di parti cartilaginose, senza difetti esteriori ed interni, bel colore, buon odore e sapore.
2. Eventuali additivi (come sopra).

Requisiti specifici:

1. Tipo **senza polifosfati** aggiunti.

PATATE

Requisiti generali:

1. Stagionate, di ottima qualità, prive di qualunque difetto, malattia od imperfezione che ne diminuisca il valore commerciale; buccia perfettamente asciutta, pulita e priva di terriccio ed altre sostanze estranee. Non devono presentare segni di rinverdimento (presenza di solanina) germinazione,

Requisiti specifici:

1. Patate di 1^a o 2^a categoria (peso superiore od uguale a 80 gr.) di varietà italiane o estere coltivate in Italia, a pasta bianca o gialla.

GNOCCHI DI PATATE

Requisiti generali:

1. Confezionati con farina di grano tenero e con patate fresche dalle caratteristiche sopra indicate.
2. Preparati in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio degli alimenti. Deve essere riportato il peso netto delle forniture e il nome del produttore, gli ingredienti in ordine decrescente di quantità (che devono rientrare tra quelli previsti dalla legge), la data di produzione. Devono inoltre risultare privi di infestanti e microbiologicamente non contaminati.

PRODOTTI ORTOFRUTTICOLI VERDURE E ORTAGGI

Requisiti generali:

1. Prodotti freschi, a maturazione fisiologica, di recente raccolto, omogenei per maturazione, freschezza e pezzatura, privi di corpi estranei (terriccio, sabbia, ecc.) privi di tracce di appassimento.
2. Prodotti surgelati preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti .
3. Tutti i tipi di verdura non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).

ORTAGGI :

CAROTE

1. Le carote devono avere le seguenti caratteristiche: avere le radici prive di impurità, asciutte, senza alcun segno di rammollimento, non germogliate. Categoria extra: con radici intere, lisce, non spaccate, senza colorazione verde o rosso-violacea al colletto.

ORTAGGI A FOGLIA:

Cavolo, spinaci, bietole, lattuga, indivia, insalata in genere.

INSALATE

1. Tipo: lattughe, scarola.

SPINACI

1. Privi di stelo fiorifero

ORTAGGI A FRUTTO: POMODORI

1. Categoria extra; privi di qualsiasi difetto; del tipo tondo o costoluto.
2. Calibrazione: diametro min. di 35 mm. e max. 87.

ZUCCHINE Polpa compatta e pochi semi, nelle varietà commerciali.

MELANZANE

1. Tipo: varietà allungata e varietà ovoidi.

ORTAGGI A SEME : (Leguminose) Fagioli, piselli, lenticchie e ceci

Requisiti generali :

1. Prodotti secchi o conservati di 1^a qualità, non cotti, maturi , non avariati, calibro più possibile uniforme.

Requisiti specifici:

1. I piselli surgelati devono rispondere al requisito "piselli fini".

FRUTTA

Requisiti generali:

1. **Prodotti freschi**, integri, a giusto grado di maturazione fisiologica, assenza di umidità esterna anormale, puliti, senza residui antiparassitari, corpi estranei ed ogni tipo di alterazione che ne comprometta la commestibilità e la conservazione.
2. Qualità: ove altrimenti non specificato, tutti i tipi di frutta devono essere di prima categoria secondo i rispettivi DD.MM. che fissano i criteri di qualità.
3. Tutti i tipi di frutta non devono aver subito trattamenti chimico-farmaceutici miranti al raggiungimento forzoso o artificiale di caratteristiche esterne organolettiche o nutrizionali simulanti il prodotto naturale dello standard richiesto oppure impiegati a qualsiasi altro titolo (con eccezione dei trattamenti antiparassitari o protettivi consentiti dalle leggi).
4. La scelta dei vari tipi di frutta deve essere fatta tenendo presente la stagione più adatta per ciascun tipo.

TIPI SPECIFICI

MELE

1. Varietà :Golden delicious, Renetta, Annurca.
2. Qualità: categoria extra.

PERE

1. Varietà: Spadone, Abate Fetel, Keiser, Williams.
2. Qualità: categoria extra, con circonferenza non inferiore a cm. 17,5.3.

PESCHE

1. Varietà: Grossa gialla e bianca.
2. Calibrazione: AAA, AA, B e C (secondo diametro o circonferenza)

ALBICOCHE

1. Tipo : 1^a scelta
2. Calibrazione: diametro minimo 30 mm. con differenza massima fra i frutti della stessa confezione non superiore a mm. 10 di diametro.

AGRUMI

1. Tipi: Limoni, mandarini, (tutte le varietà), mandaranci, clementine e arance (varietà bionda e sanguigne italiane).
2. Qualità: categoria extra.
3. Calibrazioni:
 - arance diametro minimo 35 mm.
 - mandarini diametro minimo 45 mm.
 - clementine diametro minimo 35 mm.

BANANE

1^ Qualità, a perfetto grado di maturazione, senza difetti esterni o interni, peso non inferiore a 160 gr./cadauna.

OLI E GRASSI ALIMENTARI

OLIO DI OLIVA

Requisiti generali e specifici:

1. Tipo: Olio extra vergine di oliva con acidità massima dell' 1%. L'appellativo di vergine è riservato agli oli che hanno subito unicamente trattamenti fisici e meccanici, come la spremitura o la filtrazione e che, provenendo da olive di buona qualità, lavorate con cura, abbiano buone caratteristiche organolettiche (odore, sapore) ed acidità inferiore al 4%.
2. L'uso di tali oli deve essere il seguente: per condimento e cottura : Olio extra vergine.

BURRO

Requisiti generali:

1. Genuino, di pura panna di centrifuga, ricavato unicamente dal latte di mucca e sottoposto a pastorizzazione, privo di qualsiasi difetto, con odore e sapore gradevoli. Non ci deve essere crescita di muffa, nè essere microbiologicamente contaminato.

Requisiti specifici:

1. Contenuto in peso di materia grassa non inf. all'82% e indice di rifrazione a 35 °C compreso tra 44 e 48.
2. Qualità (secondo standard di punteggio U.S.A., indicato a scopo di riferimento): categoria A.

PRODOTTI CONSERVATI O SURGELATI VERDURE SURGELATE

Requisiti generali e specifici:

1. Tipi di prodotti ammessi: spinaci, carciofi, funghi.