

COMUNE DI SALUGGIA

Aggiornati al nov. '09

ASILO NIDO

MENU' INVERNALE

1° SETTIMANA



LUNEDI' Fusilli al ragù di carne
 Formaggio fresco
 Fagiolini al vapore
 Frutta di stagione

Merenda: frutta e fette biscottate

MARTEDI' Risotto alle verdure
 Bollito di manzo
 Spinaci al vapore
 Frutta di stagione

Merenda: latte e biscotti

MERCOLEDI' Minestra di verdure con pastina
 Filetti di merluzzo al forno
 Pisellini al prezzemolo
 Frutta di stagione

Merenda: budino

GIOVEDI' Pizza margherita
 Prosciutto cotto ½ porzione
 Carote al vapore
 Banana

Merenda: frullato di frutta e biscotti

VENERDI' Zuppa di cereali
 Petto di pollo agli aromi
 Purea di patate (senza burro)
 Frutta di stagione

Merenda: yogurt

Nov. 09

ASILO NIDO

MENU' INVERNALE

2° SETTIMANA



LUNEDI'

Fusilli all'olio e v. di oliva e parmigiano
Fesa di tacchino al forno
Carote in insalata (crude)
Banana

Merenda: latte e biscotti

MARTEDI'

Penne al pomodoro
Formaggio fresco
Spinaci al vapore
Frutta di stagione

Merenda: frutta e fette biscottate

MERCOLEDI'

Polentina
Bocconcini di manzo al sugo di pomodoro
Bietole al vapore
Frutta di stagione

Merenda: yogurt

GIOVEDI'

Passato di verdure con farro
Frittata al formaggio
Patate al forno
Frutta di stagione

Merenda: budino

VENERDI'

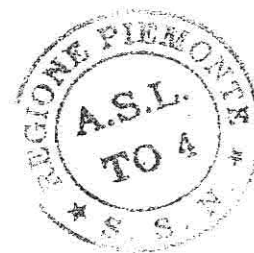
Risotto ai piselli
Nasello al vapore
Cavolfiore al forno
Frutta fresca di stagione

Merenda: frullato di frutta e biscotti

ASILO NIDO

MENU' INVERNALE

3° SETTIMANA



LUNEDI' Passato di verdura con pastina
 Bocconcini di pollo alla salvia
 Finocchi al vapore
 Frutta di stagione

Merenda: latte e biscotti

MARTEDI' Conchiglie all'olio e.v. oliva e parmigiano
 Platessa al forno
 Cavolfiore gratinato
 Banana

Merenda: frutta e fette biscottate

MERCOLEDI' Passato di verdure con riso
 Polpette di carne bovina
 Legumi stufati
 Frutta di stagione

Merenda: yogurt

GIOVEDI' Maccheroni al ragù di verdura
 Formaggio fresco cremoso
 Insalata verde
 Frutta di stagione

Merenda: frullato di frutta e biscotti

VENERDI' Fusilli al pomodoro
 Omelette al prezzemolo
 Carote in insalata
 Frutta di stagione

Merenda: budino

ASILO NIDO

MENU' INVERNALE

4° SETTIMANA



LUNEDI'

Risotto alla zucca
Prosciutto cotto ½ porzione
Fagiolini trifolati
Frutta di stagione

Merenda: latte e biscotti

MARTEDI'

Penne al pesto di verdure
Filetti di platessa al forno
Carote in insalata crude
Frutta di stagione

Merenda: frutta e fette biscottate

MERCOLEDI'

Passato di verdure con pastina
Cosce di pollo al forno
Legumi stufati
Frutta di stagione

MERENDA : YOGURT

GIOVEDI'

Gnocchi al pomodoro
Formaggio fresco
Finocchi al vapore
Banana

Merenda: frullato di frutta e biscotti

VENERDI'

Brodo di verdure con crostini
Scaloppine di bovino al limone
Patate bollite
Frutta di stagione

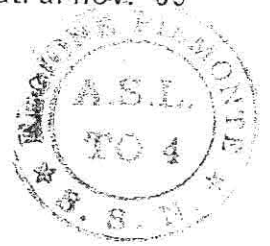
Merenda: budino

Aggiornati al nov. '09

ASILO NIDO

MENU' ESTIVO

1° SETTIMANA



LUNEDI' Farfalline alla pizzaiola
Scaloppine di manzo al limone
Fagiolini in insalata
Frutta di stagione

Merenda: frutta e fette biscottate

MARTEDI' Risotto al pomodoro
Tacchino al forno
Spinaci stufati
Frutta di stagione

Merenda: latte e biscotti

MERCOLEDI' Passato di verdura con crostini
Omelette
Piselli stufati
Banana

Merenda: yogurt

GIOVEDI' Penne all'olio e.v. di oliva e ricotta
Filetti di merluzzo al pomodoro
Zucchine trifolate
Frutta di stagione

Merenda: budino

VENERDI' Sedani ai peperoni rossi e gialli
Mozzarella
Carote in insalata
Frutta di stagione

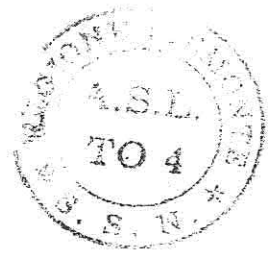
Merenda: frullato di frutta e biscotti

nov. '09

ASILO NIDO

MENU' ESTIVO

2ª SETTIMANA



LUNEDI' Fusilli al pesto
 Prosciutto cotto
 Melanzane al funghetto
 Frutta fresca di stagione

Merenda: frutta e biscotti

MARTEDI' Penne al pomodoro e basilico
 Nasello al forno
 Insalata mista
 Frutta fresca di stagione

Merenda: frutta e fette biscottate

MERCOLEDI' Riso al parmigiano
 Petto di pollo ogni aromi
 Pomodori in insalata
 Frutta fresca di stagione

Merenda: yogurt

GIOVEDI' Gnocchi al pomodoro
 Ricotta
 Insalata di fagiolini
 Macedonia di frutta fresca

Merenda: frullato di frutta e biscotti

VENERDI' Passato di verdura
 Croccante di pesce e verdure
 Patate al forno
 Frutta fresca di stagione

Merenda: budino

nov. '09

ASILO NIDO

MENU' ESTIVO

3° SETTIMANA

LUNEDI' Minestrone di verdure
 Tacchino al forno
 Patate al vapore
 Frutta di stagione

Merenda: frutta e biscotti

MARTEDI' Pizza margherita
 Prosciutto cotto 1/2 porzione
 Zucchine al vapore
 Banana

Merenda: frutta e fette biscottate

MERCOLEDI' Fusilli al pomodoro e basilico
 Scaloppe di bovino al forno
 Fagiolini al vapore
 Frutta di stagione

Merenda: yogurt

GIOVEDI' Risotto alle zucchine
 Platessa al forno
 Insalata mista
 Frutta di stagione

Merenda: budino

VENERDI' Crema di legumi
 Formaggio fresco cremoso
 Carote in insalata
 Pera

Merenda: frullato di frutta e biscotti

nov. '09



ASILO NIDO

MENU' ESTIVO

4° SETTIMANA



LUNEDI'

Penne alla ricotta
Polpette di carne bovina
Melanzane al basilico
Banana

Merenda: frutta e fette biscottate

MARTEDI'

Sedani al pomodoro
Nasello al vapore
Fagiolini in insalata
Frutta di stagione

Merenda: frutta e biscotti

MERCOLEDI'

Risotto ai piselli
Frittata
Pomodori in insalata
Frutta di stagione

Merenda: yogurt

GIOVEDI'

Passato di verdura con crostini
Cosce di pollo al forno
Zucchine trifolate
Frutta di stagione

Merenda: frullato di frutta e biscotti

VENERDI'

Maccheroni al sugo di verdure
Formaggio fresco
Carote in insalata
Macedonia

Merenda: budino

Per verdura di stagione si intendono: finocchi, erbe, zucchine, pomodori, broccoli, melanzane, cavolfiore, insalata, coste;

Per frutta di stagione si intendono: arance, susine, uva, clementine, kiwi, melone, anguria, pesca, albicocca, fragole, mela, pera

Per formaggio fresco si intende: primosale, mozzarella, stracchino, ricotta, robiola, tommino fresco

nov. '09



COMUNE di SALUGGIA
REGIONE PIEMONTE PROVINCIA di VERCELLI



Tabella delle grammature

Per la mensa scolastica

**Le grammature che seguono rientrano nei parametri
dell'ASL
e delle Linee Guida per una Sana Alimentazione Italiana**



COMUNE di SALUGGIA
REGIONE PIEMONTE PROVINCIA di VERCELLI



TABELLA DELLE GRAMMATURE MENSA SCOLASTICA

DESCRIZIONE DEL PIATTO	BAMBINI SC.MATERNA	BAMBINI TEMPO PIENO	ADULTI
<u>PRIMI PIATTI CALDI</u>			
Riso Asciutto	g. 55	g. 80	g. 100
Pasta asciutta (vari formati)	g. 55	g. 80	g. 100
Pastina in brodo	g. 30	g. 35	g. 40
<u>Sugo di pomodoro</u>			
Pelati o pomodoro fresco	g. 30	g. 50	g. 50
Olio	g. 5	g. 7	g. 7
Grana padano	g. 5	g. 7	g. 7
Aromi	g. 10	g. 10	g. 10
<u>Ragù</u>			
Pelati o pomodoro fresco	g. 30	g. 50	g. 50
Carne per ragù	g. 20	g. 20	g. 20
Olio	g. 5	g. 5	g. 7
Grana padano	g. 5	g. 5	g. 7
Aromi	g. 10	g. 10	g. 10
<u>Panzerotti al burro e salvia</u>			
Pasta fresca di magro	g. 80	g. 100	g. 120
Burro	g. 5	g. 7	g. 7
Grana Padano	g. 5	g. 5	g. 7
Salvia	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Passato di verdure con pasta o riso, orzo</u>			
Riso, orzo	g. 20	g. 25	g. 25
Pasta	g. 20	g. 25	g. 25

Verdure miste	g. 50	g. 60	g. 60
Patate	g. 30	g. 40	g. 40
Olio	g. 5	g. 5	g. 7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Grana Padano	g. 5	g. 5	g. 7
<u>Pasta al burro</u>			
Pasta	g. 55	g. 80	g. 100
Burro	g. 5	g. 6	g. 7
Grana Padano	g. 5	g. 5	g. 7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Minestrina in brodo</u>			
Pastina in brodo	gr. 30	gr. 40	gr. 40
Grana Padano	gr. 5	gr. 5	gr. 7
Olio	gr. 5	gr. 5	gr. 7
Verdure miste	55	75	75
<u>Passato di verdura con crostini</u>			
Crostini	gr. 20	gr. 25	gr. 25
Verdure miste	gr. 40	gr. 40	gr. 40
Patate	gr. 35	gr. 40	gr. 45
Grana Padano	gr. 5	gr. 5	gr. 7
Olio	gr. 5	gr. 5	gr. 7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Risotto al pomodoro</u>			
Riso	gr. 55	gr. 80	gr. 100
Olio	gr. 5	gr. 7	gr. 7
Cipolla e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Pelati	gr. 30	gr. 50	gr. 50
Grana Padano	gr. 5	gr. 5	gr. 5
<u>Gnocchi al pomodoro</u>			
Gnocchi	gr. 150	gr. 180	gr. 210
Pelati	gr. 30	gr. 50	gr. 50
Olio	gr. 5	gr. 7	gr. 7
Cipolla e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Grana Padano	gr. 5	gr. 5	gr. 7
<u>Pasta al ragu di verdure</u>			
Pasta	Gr 55	80	100
Pomodoro	Gr 30	40	50
Carote	Gr 4	5	6

Cipolle	Gr 4	5	6
Sedano	Gr 4	5	6
Zucchine	Gr 15	20	25
Olio	Gr 2	3	4
Grana Padano	Gr 3	4	5
sale	q.b	q.b	q.b
<u>Pasta con pomodoro e zucchine/ o pomodoro e broccoli</u>			
Pasta	Gr 55	80	100
Zucchine o broccoli	Gr 20	25	30
pomodoro	Gr 30	35	40
Cipolle	Gr 4	5	6
Carote	Gr 4	5	6
Sedano	Gr 4	5	6
Olio	Gr 3	4	5
Grana padano	Gr 3	4	5
Sale	q.b	q.b.	q.b.
<u>Pasta pomodoro e pesto</u>			
Pasta	Gr 55	80	100
Pomodoro	Gr 40	50	60
Cipolle	Gr 4	6	8
Sedano	Gr 4	5	6
Pesto	q.b.	q.b.	q.b.
Carote	Gr 4	6	7
Grana padano	Gr 3	4	5
sale	q.b	q.b.	q.b.
<u>Crema di piselli con pasta</u>			
Pasta	Gr 20	25	30
Patate	Gr 35	40	45
Piselli	Gr 40	50	60
Cipolle	Gr 5	6	8
Sedano	Gr 5	6	7
Carote	Gr 5	6	8
Olio	Gr 2	3	4
Grana padano	Gr 3	4	5
Sale	q.b	q.b.	q.b.
<u>Risotto al latte e parmigiano</u>			
Riso	Gr 55	80	100
Carote	Gr 2	3	4
Cipolle	Gr 2	3	4
Latte	Gr 15	20	20

Burro	Gr 1	1,5	2
Olio	Gr 1	1,5	2
Brodo vegetale	Gr 150	200	230
Grana padano	Gr 2	3	3,5
Sale			
<u>Pasta con fagioli</u>			
Pasta	Gr 30	35	40
Brodo vegetale senza glutammato	Gr 150	200	200
Fagioli borlotti	Gr 20	25	30
Patate	Gr 15	20	25
Pomodoro	Gr 15	20	25
Sale	q.b.		
Olio	Gr 2	3	4
Grana padano	Gr 2	3	4

<u>Pizza margherita</u>			
Pasta da pizza	110 gr	130 gr	150 gr
Olio	5 gr	6 gr	7 gr
Pomodori pelati	60 gr	70 gr	80 gr
Mozzarella/grana padano	40 gr	50 gr	60 gr
Origano	1 gr	1 gr	1 gr
<u>Pasta al pesto</u>			
Pasta	60 gr	70 gr	90 gr
Pesto	40 gr	50 gr	60 gr
<u>Risotto allo zafferano</u>			
Riso	60 gr	70 gr	80 gr
Cipolla	5 gr	6 gr	7 gr
Parmigiano	6 gr	7 gr	8 gr
Zafferano	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	5 gr	5 gr	5 gr
Brodo vegetale senza glutammato	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Pasta/riso con verdure (denominata primavera)</u>			
Pasta	55 gr	80 gr	100 gr
Zucchine	20 gr	25 gr	30 gr
melanzane	20 gr	25 gr	30 gr
Carote	20 gr	25 gr	30 gr
Cipolle, sedano	15 gr	20 gr	30 gr
Prezzemolo, aglio	q.b.	q.b.	q.b.
Parmigiano	7 gr	7 gr	7 gr
<u>Risotto alla parmigiana</u>			
Riso	55 gr	80 gr	100 gr
Cipolla	5 gr	10 gr	10 gr
Olio	5 gr	6 gr	7 gr

Parmigiano	6 gr	8 gr	10 gr
Brodo vegetale senza glutammato	70 gr	70 gr	70 gr
<u>Pasta pasticciata</u>			
Pasta	55 gr	80 gr	90 gr
Besciamella (latte, farina, burro)	40 gr	50 gr	55 gr
Pomodori pelati	45 gr	65 gr	75 gr
Parmigiano	3 gr	5 gr	6 gr

COMUNE DI SALUGGIA

TABELLA DELLE GRAMMATURE MENSA SCOLASTICA

DESCRIZIONE DEL PIATTO	BAMBINI SC. MATERNA	BAMBINI TEMPO PIENO	ADULTI
<u>SECONDI PIATTI</u>			
<u>Coscia di pollo arrosto</u>			
Pollo	Gr. 180	Gr. 180	Gr. 220
Olio	Gr. 5	Gr. 7	Gr. 7
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Filetto di merluzzo in umido</u>			
Merluzzo	Gr 80	110	150
Olio	Gr 2	3	4
Sale	q.b	q.b.	q.b.
Farina	Gr 5	7	10
Pomodori	Gr 25	30	35
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
Cipolla	Gr 3	4	5
Sedano	Gr 3	4	5
carote	Gr 3	4	5
<u>Hamburger di pollo alla pizzaiola</u>			
Petto di pollo	Gr 50	60	70
Patate	Gr 25	30	40

Pomodori pelati	Gr 20	25	30
Uova pastorizzate	Gr 7	8	10
Pangrattato	Gr 3	4	5
Farina	Gr 3	4	5
Olio	Gr 2	3	4
Carote	Gr 5	6	7
Cipolle	Gr 5	6	7
Sedano	Gr 5	6	7
Origano	q.b.		
Sale	q.b.		
<u>Filetto di merluzzo dorato</u>			
merluzzo	Gr. 80	Gr. 110	Gr. 150
Olio	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 7
Farina	q.b.	q.b.	q.b.
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
Uovo pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	1 x 4 persone	1 x 4 persone	1 x 4 persone
<u>Tortino verde</u>			
Uova pastorizzato	Gr 10	15	20
Erbette	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 50
Olio	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 7
Grana Padano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 7
Patate	Gr 30	40	50
Farina	Gr 1,5	3	2,5
<u>Cotoletta di tacchino</u>			
Tacchino	Gr. 70	Gr. 80	Gr. 100
Uovo pastorizzato	Gr. 6	Gr. 8	Gr. 10
Olio	Gr. 3	Gr.4	Gr. 5
Farina	q.b.		
Limone	q.b.		
Aromi	q.b.		
<u>Castellana</u>			
Prosciutto cotto	Gr 30	Gr. 30	Gr. 40
Formaggio hedammher	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 50
Uovo pastorizzato	Gr. 6	Gr. 8	Gr. 10
Pangrattato	Gr. 20	Gr.25	Gr. 30
Olio	Gr. 3	Gr. 4	Gr. 5
<u>Petto di pollo alla milanese o tacchino</u>			
Pollo o tacchino	Gr. 70	Gr. 90	Gr. 110
Olio	Gr. 7	Gr. 10	Gr. 15

Uovo pastorizzato	Gr. 6	8	10
Limone	1 x 4 persone	1 x 4 persone	1 x 4 persone
Pangrattato e aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Filetto di platessa/merluzzo impanato</u>			
Platessa o merluzzo	Gr. 80	110	150
Pangrattato	Gr 20	25	30
Uovo pastorizzato	Gr 6	8	10
Olio	Gr 3	4	5
Sale	q.b.		
Farina	Gr 5	7	10

DESCRIZIONE DEL PIATTO MATERNE ELEM. MEDIE/ADULTI

<u>Frittata</u>			
Uova pastorizzate	60 gr	100 gr	120 gr
Parmigiano	10 gr	15 gr	20 gr
Latte pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	gr. 2	gr 3	gr. 4
<u>Frittata al prezzemolo</u>			
Uova	60 gr	100 gr	120 gr
Parmigiano	10 gr	15 gr	20 gr
Latte pastorizzato	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	q.b.	q.b.	q.b.
Prezzemolo	q. b.	q.b.	q.b.
Olio	gr. 2	gr 3	gr. 4
<u>Tavolette di merluzzo al forno</u>			
Tavolette di merluzzo	90 gr	110 gr	130 gr
Olio	7 gr	8 gr	9 gr
Limone	q.b.		
Erbe Aromatiche	q.b.		
<u>Polpette di vitellone</u>			
Carne tritata cruda	60 gr	80 gr	90 gr
Uova	7 gr	7 gr	7 gr
Latte, pane	q.b	q.b.	q.b.
Condimenti, gusti e parmigiano	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Lonza di maiale al forno</u>			

Lonza	90 gr	100 gr	110 gr
Sedano, carote, cipolle	20 gr	30 gr	35 gr
Condimenti e gusti	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Scaloppine di pollo al limone</u>			
Petto di pollo	110 gr	130 gr	150 gr
Carota, cipolla e sedano	30 gr	35 gr	40 gr
Condimenti e gusti	q.b.	q.b.	q.b.
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
CONTORNI			

<u>Zucchine, patate, melanzane, peperoni al forno</u>			
Zucchine,			
patate, melanzane,			
peperoni al forno	100 gr	180 gr	200 gr
Olio	2-3 gr	2-3 gr	2-3 gr
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Insalata verde</u>			
Insalata verde	40 gr	60 gr	70 gr
Olio	5 gr	6 gr	7 gr
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Carote/erbette stufate</u>			
Carote surgelate, erbette	120 gr	140 gr	160 gr
Olio	4 gr	5 gr	6 gr
<u>Insalata di finocchi/pomodori</u>			
Finocchi/pomodori	85 gr	105 gr	115 gr
Olio	5 gr	6 gr	7 gr
Limone	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Carote prezzemolate</u>			
Carote surgelate	120 gr	140 gr	160 gr
Olio	4 gr	5 gr	6 gr
Prezzemolo	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Finocchi stufati</u>			
Finocchi	120 gr	140 gr	160 gr
Parmigiano	3 gr	5 gr	6 gr
Gusti e condimenti	q.b.	q.b.	q.b.

<u>Insalata mista</u>			
Insalata verde	gr. 15	gr. 30	gr. 30
pomodoro e carota	gr. 25	gr. 30	gr. 40
olio			
limone			
<u>Insalata cavoli e carote</u>			
Cavoli	gr. 15	gr. 30	gr. 30
Carote	gr. 25	gr. 30	gr. 40
Olio	gr. 5	gr. 6	gr. 7
Limone /aceto	q.b.		

<u>Fagiolini in insalata</u>			
Fagiolini	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 130
Olio	Gr. 5	Gr. 6	Gr. 7
Limone o aceto balsamico	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Fagiolini in umido</u>			
Fagiolini	Gr. 80	Gr. 100	Gr. 130
Olio – Burro	Gr. 2-3	Gr. 2-3	Gr. 2-3
Aromi	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Costine all'olio e limone o grana</u>			
Costine	Gr. 120	Gr. 120	Gr. 150
Olio	Gr. 5	Gr. 6	Gr. 7
Limone	1 x 4 persone	1 x 4 persone	1 x 4 persone
Grana Padano	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
<u>Carote in insalata</u>			
Carote	Gr. 150	Gr. 150	Gr. 200
Olio	Gr. 5	Gr. 6	Gr. 7
Limone	1 x 4 persone	1 x 4 persone	1 x 4 persone
<u>Verdure miste all'olio</u>			
Patate	Gr. 25	Gr. 25	Gr. 30
Carote	Gr. 25	Gr. 25	Gr. 30
Fagiolini	Gr. 20	Gr. 20	Gr. 30
Cipolle	Gr. 15	Gr. 15	Gr. 25
Olio	Gr. 5	Gr. 6	Gr. 7
Aceto e limone	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Spinaci all'olio</u>			
Spinaci	Gr. 90	Gr. 100	Gr. 130
Olio	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5

Aromi	q.b.		
<u>Purea di patate</u>			
Patate	Gr. 120	Gr. 120	Gr. 160
Latte	Gr. 30	Gr. 30	Gr. 50
Burro	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
<u>Patate in insalata</u>			
Patate	Gr. 120	Gr. 120	Gr. 160
Gusti	q.b.	q.b.	q.b.
Olio	Gr. 3	Gr. 3	Gr. 3
<u>Cavolfiori gratinati</u>			
Cavolfiori	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 130
Burro	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
Grana	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
Latte	q.b.	q.b.	q.b.
<u>Piselli al burro e/o con prosciutto</u>			
Piselli	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 130
Burro	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 5
Aromi e cipolla	q.b.	q.b.	q.b.
Prosciutto	Gr. 10	Gr. 10	Gr. 10

COMUNE DI SALUGGIA

TABELLA DELLE GRAMMATURE MENSA SCOLASTICA

DESCRIZIONE DEL PIATTO	BAMBINI SC. MATERNA	BAMBINI TEMPO PIENO	ADULTI
<u>SECONDI PIATTI FREDDI</u>			
Prosciutto cotto	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 80
Formaggio	Gr. 60	Gr. 60	Gr. 100
Prosciutto + formaggio	Gr. 30+40	Gr. 30+40	Gr. 40+50
<u>FRUTTA FRESCA</u>			
Macedonia di frutta (50 fresca)	Gr. 80	Gr. 80	Gr. 130
Succo di arancia e/o limone	Gr. 50	Gr. 50	Gr. 50
Zucchero	Gr. 5	Gr. 5	Gr. 10
<u>DESSERT</u>			
Gelato	Gr. 50	Gr. 50	Gr. 50
Yogurt	Gr. 125	Gr. 125	Gr. 125
Budino	Gr. 100	Gr. 100	Gr. 100
Crostata	Gr. 60	Gr. 80	Gr. 90
<u>PANE</u>			
	Gr. 30	Gr. 80	Gr. 80

FONTE: "LINEE GUIDA PER UNA SANA ALIMENTAZIONE ITALIANA"

GRAMMATURA DEGLI ALIMENTI

Le attuali grammature in uso presso il Servizio di Refezione Scolastica vengono ulteriormente aggiornate dalle seguenti considerazioni, tratte dalle "Linee Guida per una sana alimentazione Italiana":

- occorre scegliere quantità adeguate (porzioni) di alimenti appartenenti a tutti i diversi gruppi alternandoli, nei vari pasti della giornata (**vedi tabella 1 e 2**)

GRUPPI DI ALIMENTI

- | | |
|------------------------------------|--|
| 1. Cereali, loro derivati e tuberi | pane, pasta, riso, altri cereali minori
(quali mais, avena, orzo, farro, ecc) |
| 2. Frutta ed ortaggi | comprendente anche legumi freschi |
| 3. Latte e derivati | latte, yogurt, latticini e formaggi |
| 4. Carne pesce e uova | comprendente anche legumi secchi |
| 5. Grassi da condimento | grassi di origine vegetale e animale |

Tabella 1 – entità delle porzioni standard nella alimentazione italiana

GRUPPO ALIMENTI	ALIMENTI	PORZIONI	Peso(g)
CEREALI E TUBERI	Pane	1 rosetta piccola, 1 fetta	50
	Prodotti da forno	media	20
	Pasta o riso(*)	2-4 biscotti, 2,5 fette	80
	Pasta fresca	biscottate	120
	Pasta all'uovo(*)	1 porzione media	200
	Patate	1 porzione piccola 2 patate piccole	
ORTAGGI E FRUTTA	Insalate	1 porzione media	50
	Ortaggi	1 finocchio, 2 carciofi	250
	Frutta o succo	1 frutto medio (arance, mele)	150
		2 frutti piccoli (albicocche, mandarini)	150
CARNE, PESCE UOVA, LEGUMI	Carne fresca	1 fettina piccola	70
	Carne stagionata/salumi	3-4 fette medie prosciutto	50
	Pesce	1 porzione piccola	100
	Uova	n. 1 uovo	60
	Legumi secchi	1 porzione media	30
	Legumi freschi	1 porzione media	80-120
LATTE E DERIVATI	Latte	1 bicchiere	125
	Yogurt	1 confezione piccola	80-125
	Formaggio fresco	1 porzione media	100
	Formaggio stagionato	1 porzione media	50
GRASSI DA CONDIMENTO	Olio	1 cucchiaino	10
	Burro	1 porzione	10
	Margarina	1 porzione	10
(*) in minestra metà	porzione		
		2/13	
TABELLA 2 ALIMENTO -	GRUPPI ALIMENTI	Numero di porzioni giornaliere	
		1700 Kcal(1) 2100 Kcal(2) 2600Kcal (3)	
		PORZIONI GIORNALIERE	
CEREALI, TUBERI PANE PRODOTTI FORNO PASTA/RISO/PASTA FRESCA/ALL'UOVO PATATE	3 1 1 1 (A SETTIMANA)	5 1 1 2 (A SETTIMANA)	6 2 1-2 2 (SETTIMANA)
ORTAGGI/FRUTTA ORTAGGI/INSALATA FRUTTA/SUCCO DI	2	2	2

FRUTTA	3	3	3
CARNE, PESCE, UOVA, LEGUMI	1-2	2	2
LATTE E DERIVATI LATTE/YOGURT FORMAGGIO FRESCO/STAGIONATO	3 2 (A SETTIMANA)	3 3 (A SETTIMANA)	3 3 (SETTIMANA)
GRASSI DA CONDIMENTO OLIO/BURRO/ MARGARINA	3	3	4

- (1) Esempi: bambini oltre i 6 anni, donne anziane con vita sedentaria
- (2) Esempi: adolescenti femmine, donne adulte con attività lavorativa non sedentaria, uomini adulti con attività lavorativa sedentaria.
- (3) Esempi: adolescenti maschi, uomini adulti con attività lavorativa non sedentaria o moderata attività fisica.



COMUNE di SALUGGIA
REGIONE PIEMONTE PROVINCIA di VERCELLI

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI DESTINATI AL
CONFEZIONAMENTO DEI PASTI PER IL SERVIZIO DI REFEZIONE SCOLASTICA
E FORNITURA DERRATE ASILO NIDO**

CARNI BOVINE FRESCHE

Le carni devono essere:

- Ottenute in macelli e laboratori nazionali riconosciuti (impianti con bollo CEE) o autorizzati ai sensi della vigente normativa
- Riportare i prescritti bolli sanitari
- Ottenute dai bovini di razza piemontese iscritti al libro genealogico nazionale nel rispetto del disciplinare di etichettatura del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese riconosciuto secondo la vigente normativa, allevati nella zona di produzione indicata e devono avere un'età non inferiore a 11 mesi e non superiore a 24 mesi
- Ottenute da bovini allevati nel rispetto del disciplinare di etichettatura del Consorzio di tutela della razza piemontese (n. approvazione IT 007 ET)
- Gli allevamenti devono rispettare la normativa nazionale ed europea in materia di protezione degli animali negli allevamenti ed ai fini della biosicurezza
- L'etichettatura deve essere conforme al Disciplinare di etichettatura riconosciuto e aggiornato secondo i vigenti Regolamenti CE e deve indicare:
- Estremi indicativi dell'Organizzazione e/o luogo del Consorzio di Tutela della Razza Piemontese;
- Paese e data di nascita del capo bovino
- Nominativo, indirizzo, azienda di nascita
- Razza Piemontese o tipo genetico Piemontese
- Paese o azienda (nominativo e indirizzo di allevamento)
- Paese o macello (nominativo e indirizzo di allevamento) in cui è avvenuta la macellazione
- La dizione "Macellato in Italia" e "Sezionato in Italia" seguite rispettivamente dal n. di approvazione del macello e del laboratorio di sezionamento
- Nominativo, indirizzo del punto di vendita
- Data di macellazione
- N. identificativo del soggetto come da vigente normativa, accompagnato dal sesso
- Codice che permette l'immediato collegamento del prodotto carne all'insieme di carni e/o al capo bovino da cui derivano
- Peso della carne a cui si riferisce la presente
- Estremi identificativi dell'Organismo indipendente
- Ottenute esclusivamente da parti muscolari intere che verranno poi trattate, per il

confezionamento dei piatti previsti dal menù, presso i centri di cottura.

La fornitura di carne bovina deve essere certificata, ai sensi della attuale normativa regionale in vigore.

L'etichettatura deve essere conforme al relativo Decreto Ministeriale che fornisce indicazioni e modalità applicative del Regolamento CE in vigore.

Il trasporto e la conservazione devono avvenire nel rispetto della legislazione vigente.

La conservazione dopo lo sconfezionamento, deve avvenire a temperatura compresa tra i -1°C e i + 4°C.

La carne deve:

- π Presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto tra i fasci muscolari, che assume un aspetto marezzato, marezzatura media e consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.
- π Presentare caratteristiche igieniche ottime e assenza di alterazioni microbiologiche o fungine.
- π Presentare buone caratteristiche microbiologiche
- π Essere ottenuta da animali non appartenenti alla categoria vitelli secondo quanto definito dalla vigente normativa.

La documentazione, in copia che accompagna i tagli anatomici fino al centro di cottura, consiste in:

- π Etichetta contenente le indicazioni previste dal Disciplinare di etichettatura del "Consorzio di Tutela della Razza Piemontese"
- π Relativa documentazione commerciale prescritta dalla legislazione vigente.
- π Fotocopia dei certificati di garanzia di produzione delle carni bovine di cui al Regolamento Regionale, a partire dal laboratorio di sezionamento.
- π Fotocopia del passaporto previsto dal regolamento CE in vigore a partire dall'impianto di macellazione.

Le carni sottovuoto devono possedere requisiti merceologici previste per le carni non confezionate. Al momento dell'utilizzo si deve avere uno scarto max del 6-7%.

Le confezioni devono avere le seguenti caratteristiche:

- π Involucro integro ben aderente alla carne
- π Etichetta conforme alla normativa in vigore
- π I materiali impiegati per il confezionamento sottovuoto, devono essere conformi alla vigente normativa

CARNI AVICOLE REFRIGERATE

Condizioni generali:

- π Devono osservare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi delle disposizioni normative attualmente in vigore
- π Le carni avicole devono provenire da animali macellati da non più di tre giorni e non meno di 12 ore.
- π Devono essere trasportate secondo le disposizioni vigenti con temperature durante il trasporto comprese tra -2°C e + 4°C
- π Devono appartenere alla classe A secondo il Regolamento CEE in vigore

- π Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche o fungine
- π Le confezioni, le bacinelle o i sacchi di materiali per alimenti non devono contenere il liquido di sgocciolamento.
- π Sulle confezioni deve essere riportato il bollo CEE

Caratteristiche:

- π Devono essere ben conformate, presentare una muscolatura allungata e ben sviluppata
- π Devono essere prive di zampe, sezionate pochi cm. Al di sotto dell'articolazione tarsica
- π La pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, senza penne o spuntoni, né piume.
- π Non devono presentare ecchimosi, colorazioni anomale, tagli o lacerazioni.
- π Il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.
- π Non devono presentare fratture, edemi ed ematomi
- π Le carni di pollo devono essere adeguatamente dissanguate, di colore bianco rosato uniforme, di consistenza soda, ben aderenti all'osso senza essudatura né trasudata.
- π Le carni di tacchino devono essere morbidissime, a grana sottile, colore rosa pallido, pelle leggera e facilmente lacerabile, cartilagine sternale molto flessibile.
- π Le cartilagini delle articolazioni devono risultare integre di colore bianco azzurro caratteristico, senza grumi di sangue o ecchimosi.
- π Devono possedere buone caratteristiche microbiologiche.

La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalla vigente normativa.

POLLO

Deve avere un'età inferiore alle 10 settimane di ambo i sessi; devono:

- π Essere allevati a terra e alimentati con mangimi di origine vegetali
- π Avere carni molto tenere, scarso tessuto adiposo, pelle morbida e liscia e cartilagine sternale molto flessibile
- π Devono provenire da allevamenti nazionali

TACCHINO

- π Tacchino maschio con età compresa tra 14 settimane e 8 mesi; allevato a terra e alimentato con mangimi di origine vegetale
- π Devono provenire da allevamenti nazionali

CARNE SUINA FRESCA

- π Devono soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legislazione vigente in materia e presentare il marchio della visita

sanitaria e di classifica

- π Carni fresche provenienti da allevamenti nazionali o dalla CEE, devono essere alimentati con mangimi di origine vegetale
- π Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato a grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa
- π Deve presentare il certificato sanitario per il trasporto fuori dal Comune di carne fresca
- π Deve essere trasportata secondo le disposizioni vigenti, con temperatura durante il trasporto tra -1°C e + 7 C
- π Presentare caratteristiche igieniche ottime, senza alterazioni microbiche o fungine
- π Deve essere in osso o confezioni sotto vuoto
- π Deve possedere buone caratteristiche microbiologiche
- π Deve essere compatta e non eccessivamente umida o rilassata

PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

- π Il prodotto deve essere conforme alla normativa in vigore. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato. Altre caratteristiche:
- π L'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole
- π Il grasso di copertura deve essere compatto e senza parti ingiallite o sapore o odore di rancido, non deve essere in eccesso
- π Può anche essere preventivamente sgrassato
- π La quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa
- π Il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda
- π La fetta, affettata in giornata, deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale.
- π Non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti
- π Gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalla vigente normativa
- π La confezione deve essere conforme alle vigenti normative e per l'etichettatura deve essere conforme alle attuali disposizioni.
- π Non deve contenere lattosio, caseinati e glutine.

BRESAOLA

- π Prodotta con muscoli di bovino adulto, conformemente alla normativa in vigore, in stabilimenti CEE nazionali, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.
- π Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso
- π Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori e sapori sgradevoli o anomali

LATTE E DERIVATI

- π LATTE: l'alimento deve essere conforme alle caratteristiche previste dalla vigente normativa.
- π Se consumato come bevanda, a merenda per l'Asilo Nido, deve essere fresco di tipo "intero", come previsto dalla legislazione vigente, con data di scadenza non inferiore a due 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 due giorni in frigorifero.
- π YOGURT: preferibilmente con frutta frullata, prodotto con materie prime provenienti da agricoltura biologica, garantite e certificate da Organismi di Controllo autorizzati Ce. Il controllo deve essere totale, in particolare sul terreno e sull'alimentazione degli animali, fino al prodotto finito. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da 110-125 g, con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.
- π BUDINI o DESSERT: sono da preferire quelli pastorizzati e devono rispondere ai requisiti previsti dalla Legge. Si consiglia l'utilizzo di confezioni monodose da 80 g, con almeno ancora 15 giorni di conservazione prima della data di scadenza.

FORMAGGI

- π Formaggi di prima qualità commerciale, DOP, IGP, tradizionali
- π Grasso minimo sulla sostanza secca, morbidezza e pastosità specifiche secondo la varietà
- π Forme consuete secondo gli usi del mercato
- π Produzione, conservazione, confezionamento, etichettatura e trasporto a norma di legge
- π Tipologia: formaggi freschi tipo: mozzarella, ricotta, primosale, crescenza, italico, robiola, paesana, linea, spalmabile etc devono essere prodotti latte pastorizzato. Formaggi stagionati tipo: emmenthal, parmigiano reggiano, grana padano, provolone dolce, taleggio, fontal, italico, etc devono rispettare i tempi minimi di stagionatura previsti dai consorzi di tutela o quelli riportati nella scheda tecnica.

CONDIMENTI

- π Burro da centrifuga fresco, pastorizzato, contenente in materia grassa non inferiore all'82%, deve essere utilizzato solo a crudo
- π Fornito in panetti sigillati con etichettatura a norma di legge, deve essere trasportato e conservato in modo che la temperatura interna non superi i + 6°C
- π Olio di oliva extravergine di produzione CEE per condimenti a crudo e per cottura, con acidità espressa in acido oleico in rispondenza alle norme CEE

- π Olio di semi di arachidi da utilizzarsi in caso di accertato non gradimento dell'olio di oliva, con i requisiti tipici previsti dalle Leggi.
 - π Forniti in bottiglie di vetro da Lt. 1 oppure in latte da Lt. 5-10-25 con le indicazioni di Legge.
 - π E' vietato utilizzare dadi ed altri preparati per brodo, anche vegetali, nella preparazione di piatti.
 - π Sono vietati gli additivi e i conservanti quando non strettamente indispensabili come garanzia di qualità igienica.
-

PESCE

- π Pesce surgelato o congelato derivato da animali non trattati con antibiotici o antisettici di provenienza da stabilimenti riconosciuti ai sensi della vigente normativa;
 - π Il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, la qualità delle materie impiegate e le procedure di lavorazione e non deve presentare segni comprovanti un avvenuto scongelamento nemmeno parziale o momentaneo. Deve essere adeguatamente confezionato o imballato e deve riportare in etichetta la % di glassatura.
 - π Deve essere etichettato ai sensi del Regolamento CEE e delle disposizioni applicative.
 - π Tipologia: filetti di pesce, quali platessa, nasello, merluzzo, tranci di nasello, verdesca, persico.
 - π Tonno all'olio di oliva. L'olio di conservazione deve essere scolato e non utilizzato per alcun tipo di preparazione. E' permessa una tolleranza sul peso netto dichiarato del 6%, i requisiti dell'alimento sono richiamati dalle vigenti disposizioni. Il tonno deve essere di colore chiaro e deve risultare di trancio intero. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla Legge per i limiti di piombo totale negli alimenti contenuti in recipienti a banda stagnata, saldati con lega stagno - piombo si faccia riferimento alla vigente normativa. I bidoncini devono riportare dichiarazioni previste dalle leggi in materia. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1%, come da vigente normativa. I contenitori non devono presentare difetti come ammaccature, punti di ruggine, corrosioni interne o altro e devono possedere i requisiti previsti dalla Legge.
 - π Tonno al naturale deve essere confezionato in vetro.
 - π Bastoncino di mare prefritto surgelato. A base di totani o merluzzo (in percentuale > al 52%), possono contenere: pangrattato, olio di semi, farina di frumento/grano tenero, amido di patata, sale, spezie, acqua. Gli ingredienti non devono contenere organismi geneticamente modificati (OGM), né ottenuti da OGM. I prodotti non devono essere stati irradiati né contenere ingredienti irradiati. Per le etichettature si rimanda al rispetto delle vigenti normative nazionali e comunitarie.
-

PANE

- π Il pane deve essere fresco, ben lievitato, ben cotto, prodotto con farine di tipo: "00" 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. Il pane grattugiato non deve contenere grassi.

PASTA

- π Le paste alimentari secche o fresche con o senza ripieno (da evitare il ripieno di carne) devono:
- π Essere prodotte nei seguenti tipi: pasta secca di semola o di semolato di grano duro, pasta fresca o secca all'uovo, pasta speciale secca o fresca con l'aggiunta di verdure, pasta secca o fresca all'uovo, con ripieno di verdure e prodotti lattiero caseari senza additivi alimentari aggiunti.
- π Le paste alimentari fresche con o senza ripieno, saranno in confezioni sottovuoto o in atmosfera protettiva.
- π Il prodotto deve assicurare un'ottima tenuta di cottura in tutti i formati che devono essere variati il più possibile ed adatti alla ricetta da eseguire.
- π Fornitura in sacchetti o cartoni sigillati da kg. 1-5-10, confezioni integre e con le date di scadenza.

RISO

- π Conforme alla L. 325 del 18-3-58 il riso deve essere:
- π Di tipo raffinato, integrale o parboiled
- π Appartenere a gruppi e varietà dettagliate in relazione all'uso cui sarà destinato. Si richiede il tipo: semifino, fino e superfino, di varietà: Carnaroli, Arborio, Roma, Ribe.
- π Deve essere posto in preconfezioni, sottovuoto
- π Puro e privo di umidità, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, esente da difetti tipici (striatura, vaiolatura interna, frantumazione)
- π Fornitura in sacchetti o cartoni sigillati da kg. 1-5-10-25 corredati da etichetta cucita riportante tutti i dati richiesti dalla Legge.

UOVA

- π Uova fresche di gallina di produzione nazionale categoria "A" o Extra, classe di peso 2 (g. 55/60)
- π Prodotte in condizioni igienico-sanitarie normali, con guscio integro, albume chiaro, tuorlo ben trattato (7° scala Roche), esenti da macchie od odori estranei.
- π Forniture in piccoli e/o grandi imballaggi muniti di fascette o etichette recanti tutti i dati richiesti dai Regolamenti Comunitari e la settimana di produzione
- π In alternativa all'uovo fresco è possibile l'utilizzo dell'uovo pastorizzato

secondo processi di pastorizzazione (a 65°C per 3 - 4 minuti), con i requisiti previsti dalle leggi vigenti. Il confezionamento deve rispettare i parametri previsti dalla Legge.

ORTO FRUTTICOLO

Caratteristiche minime.

I prodotti:

- π Devono appartenere alle categorie I e II
- π Devono essere interi e sani, senza lesioni e senza attacchi parassitari, devono essere puliti, ed essere esenti da danni causati dal gelo.
- π Non bagnate o umide
- π Privi di odori o sapori animali.

E' tollerato uno scarto pari al 10% del totale del peso netto del prodotto consegnato. In generale frutti devono avere uno sviluppo e un grado zuccherino sufficiente. La maturazione deve permettere la buona conservazione del prodotto fino al momento del consumo.

I prodotti da utilizzare sono i seguenti:

- π Cipolle
- π Aglio
- π Porri
- π Carote (devono essere scelte le più piccole e tenere per il consumo come contorno)
- π Cavoli, verze, broccoli, cavolfiori
- π Finocchi
- π Pomodori
- π Zucchine
- π Zucca
- π Coste, erbe
- π Patate: non devono presentare segni di germogliazione incipienti né germogli filanti. Per le partite di produzione nazionale, continentale ed insulare, sono ammessi gli imballaggi di uso nel mercato locale (tele ed imballaggi lignei), mentre per il prodotto estero le partite devono essere confezionate in tela di canapa o iuta con imboccatura cucita, cartellate e impiombate.
- π Mele
- π Pere
- π Banane
- π Pesche
- π Albicocche
- π Susine
- π Fragole
- π Prugne
- π Arance
- π Ciliegie
- π Limoni

- π Clementine
 - π Uva da tavola
 - π Kiwi
 - π Anguria
 - π Melone
 - π Nespole
-

VERDURE GELO

Sono accettabili come surgelati: legumi, fagiolini, spinaci, erbe e verdure miste per minestrone.

Ortaggi surgelati o congelati provenienti da produttori nazionali od importatori autorizzati.

I prodotti devono risultare puliti, mondati, tagliati, esenti da corpi estranei, da scottature da freddo e difetti di qualsiasi tipo.

Il calo del peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%

Forniti in confezione sigillate da kg 2,5-10 riportanti tutte le indicazioni richieste dalla Legge

POMODORI PELATI

- π Pomodori pelati nella varietà S. Marzano e Roma, prodotti nell'arco dell'anno, a giusta maturazione, immersi in liquido di governo di odore e sapore caratteristici, privi di antifermentative e acidi, larve, insetti, difetti, coloranti proibiti dalla Legge. Requisiti minimi previsti dalle vigenti disposizioni. Il peso sgocciolato deve risultare non inferiore al 60% del peso netto. I pomodori devono essere interi per almeno il 65% sul peso dello sgocciolato. Il peso netto effettivo deve presentare uno scarto rispetto al dichiarato inferiore all'1% come previsto dalla legge.
 - π La fornitura dovrà essere in latte con banda stagnata esenti da ammaccature, rigonfiamenti, punti di ruggine e corrosione, con indicazione di tutti i requisiti e dati previsti dalla legge.
-

PRODOTTI DI IV GAMMA

Insalata verde

Limiti microbici aerobi a 30°C/g max: 5x10⁶ Coliformi a 44,5°C/g10³

Salmonella assente in 25 g.

La temperatura raccomandata durante la produzione si rifà alla normativa francese che prevede:

- locali di selezione dei prodotti max. + 12°C
- locali di fabbricazione e imballaggio: max: 12°C (la temperatura interna del prodotto deve essere inferiore o uguale a + 4°C)
- acqua di lavaggio e di stazionamento del prodotto max: + 4°C celle

frigorifere e camion di trasporto: max + 4°C

- l'eventuale trattamento con cloro attivo (50 ppm) deve essere effettuato in specifiche vasche di pretrattamento, in modo tale che i residui di cloro vengano allontanati nella fase di lavaggio del prodotto.
- La linea di lavaggio deve essere dotata di due vasche collegate: la prima viene utilizzata per il prelavaggio con allontanamento dei residui di disinfettante, mentre la seconda è da considerarsi la vasca di lavaggio vera e propria.
- L'umidità finale dell'insalata non deve essere superiore al 94%.

Le confezioni oltre ad essere conformi alle vigenti normative, devono essere in atmosfera controllata, utilizzando l'aria ambiente a microbiologia controllata.

PATATE, CAROTE ecc. Pur essendo richiesto l'utilizzo di verdura fresca, se per motivazioni gravi, da comunicare all'Amministrazione Comunale, si dovesse ricorrere a verdure di IV gamma, per es. in caso di emergenza per malfunzionamento delle attrezzature, il prodotto deve avere il 70% di vita utile al momento dell'utilizzo.

In tutti i casi di utilizzo di verdure di IV gamma, deve essere indicato che il prodotto non necessita di lavaggio (in caso aziendale, secondo il metodo HACCP).

FARINA

FARINA TIPO "00". Farina di grano tenero. La farina non deve contenere imbiancanti non consentiti dalla legge e/o farine di altri cereali o altre sostanze estranee non consentite. Le confezioni devono essere sigillate, senza difetti, rotture o altro. Devono riportare tutte le dichiarazioni previste dalla Legge. Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, insetti, muffe e altri infestanti.

FARINA DI MAIS. Ottenuta mediante macinazione di mais di buona qualità, non avariato, per eccesso di umidità o altra causa, nonché sostanze vietate dalla legge. La farina non deve contenere parassiti animali, né essere invasa da crittogame, sostanze che ne alterino l'odore e il sapore. Le confezioni devono essere integre, senza difetti o rotture e devono riportare le indicazioni previste dalla Legge.

DOLCI E BEVANDE

- π Nei prodotti industriali (merendine, biscotti, dessert, creme spalmabili, ecc.) evitare additivi e grassi vegetali non meglio specificati.
- π Il cioccolato non deve contenere grassi aggiunti diversi dal burro di cacao.
- π Il miele deve essere di provenienza nazionale.
- π I succhi di frutta devono essere senza zucchero aggiunto e privi di additivi.
- π Le confetture di frutta devono essere del tipo extra, prive di coloranti artificiali, edulcoranti sintetici, conservanti, ad eccezione della pectina.

PRODOTTI DA FORNO, FETTE BISCOTTATE, CRAKERS, GRISSINI E SIMILI

- Prodotti in conformità alle norme vigenti, non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti dalla legge. Le confezioni devono essere chiuse, riportanti tutte le dichiarazioni previste dalle vigenti normative e non devono presentare difetti. I prodotti devono essere freschi, croccanti. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, mais. Non devono contenere coloranti artificiali.

ORZO PERLATO, FARRO DECORTICATO E MIGLIO

- I cereali in grani devono avere granella uniforme, integra e pulita, non devono presentare semi e sostanze estranee, muffe e attacchi da parassiti animali, rispondere ai requisiti di legge. I granelli dell'orzo perlato devono essere arrotondati, di colore bianco - giallo paglierino. La confezione deve riportare le indicazioni previste dalla legge

FAGIOLI SECCHI, CECI, LENTICCHIE, E MISCELA DI LEGUMI SECCHI

Devono essere conformi ai Regolamenti CE. Caratteristiche minime - I. I legumi secchi devono essere:

1. Puliti
2. Di pezzatura il più possibile omogenea
3. Sani e non devono presentare attacchi da parassiti vegetali o animali
4. Privi di muffa, di insetti o altri corpi estranei (frammenti di pietrisco, frammenti di steli, etc)
5. Uniformemente essiccati (l'umidità non deve superare il 13%)
 6. Il prodotto deve aver subito al massimo un anno di conservazione dopo la raccolta.

SALE

- Il sale ad uso commerciale denominato "sale da cucina scelto" o sale da tavola "raffinato": il sale da tavola viene addizionato di carbonato di magnesio per evitare l'igroscopicità. E' permessa la vendita di sale iodurato da parte dell'Amministrazione dei Monopoli di Stato D.M. 255 del 1.08.90. Il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei. L'etichettatura deve essere conforme alla legge.

ZUCCHERO SEMOLATO

Il prodotto deve essere conforme alle vigenti normative. Il contenuto residuo di anidride solforosa, deve essere al massimo 15/mg/kg le confezioni devono riportare:

1. Denominazione
2. Peso netto
3. nome ed indirizzo del fabbricante o del rivenditore stabiliti all'interno della CEE
4. La sede dello stabilimento produttore

Per *semolato* si intende il prodotto a media granulosità. Le confezioni devono essere integre e a tenuta, l'etichettatura deve essere conforme alla legge.

Lo zucchero non deve presentare impurità o residui di insetti.

Zucchero a velo deve essere conforme alle disposizioni vigenti, l'etichettatura deve essere conforme alla legge in vigore.

ACETO BALSAMICO

Ottenuto dalla fermentazione acetica dei vini in conformità a quanto previsto dalla specifica normativa in vigore sulla produzione e commercializzazione.

Si richiede la denominazione D.O.P.

PIANTE AROMATICHE ED ORTAGGI

Le piante aromatiche (basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, alloro, origano), utilizzate quali ingredienti nelle preparazioni, alimentari devono essere confezionate secondo requisiti previsti dalla legge.

SPEZIE E AROMI

I prodotti interi, o macinati devono avere requisiti previsti dalle vigenti normative le confezioni intatte devono essere conformi alla legge.

ZAFFERANO

Si richiede zafferano in polvere, in involucri sigillati, recanti denominazione, peso netto, nome e sede della ditta preparatrice, per le norme della tutela della denominazione di zafferano, riferirsi alle vigenti normative.