

# CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE DELLE DERRATE



## INDICE

1.	Pane			2.	Riso
3.	pasta	4.	Gnocchi	5.	Farina
6.	Uova fresche di gallina	7.	Pomodori lati	8.	Ortaggi a foglia
9.	Patate	10.	Ortaggi e verdura surgelata	11.	Frutta fresca
12.	Olio di oliva extra vergie	13.	Bovino adulto	14.	Pollo e tacchino
15.	Carni suine	16.	Prosciutto crudo	17.	Prodotti della pesca
18.	Fiordi latte	19.	Grana padano I parmigiano reggiano	20.	Prosciutto cotto
21.	Ricotta	22.	Tonno in scatola	23.	Orzo perlato
24.	Sale	25.	Dado per brodo		

## PANE

Prodotto	Confezionamento etichetta	Aspetti organolettici e requisiti
Di farina di tipo 0,00 Pezzatura: 30g - 50 g Il pane fornito deve essere di produzione giornaliera	Recipienti di distribuzione del pane devono essere conformi alle prescrizioni del D.M.21 marzo 1973 e successive modifiche	CROSTA=> dorata e croccante MOLLICA=> morbida e non collosa ROTTURA=> con le mani o con il coltello deve risultare croccante con crosta che si si sbriciola ma che resta aderente alla mollica SAPORE=> delicato non deve presentare anomalie

## RISO

Prodotto	Confezionamento etichetta	Aspetti organolettici e requisiti
Di Prima qualità. E' vietato qualsiasi attameno del riso con agenti chimici o con qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterarne la composizione naturale	Confezionato in imballaggi sigillati, recanti sul sigillo o sulla confezione la denominazione della ditta produttrice o confezionatrice	Il prodotto deve risultare indenne da infestanti o parassiti ASPETTO - grani uniformi e senza difetti tipici di striatura AL TATTO - non dovrà lasciare tracce sostanze farinacee sulle mani RESISTENZA -

## PASTA

Prodotto	Confezionamento etichetta	
<p>Deve rispondere ai requisiti di composizione e acidità della L.580/67 tit.IV artt. 28-29 e successive modifiche</p>	<p>Confezioni intatte sigillate devono riportare l'indicazione di:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Peso netto</li> <li>• Tipo di pasta</li> <li>• Ditta produttrice</li> <li>• Tutte le informazioni richieste dal DDL 109/92</li> <li>• Tempi di cottura</li> <li>• Resa</li> <li>• Tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate</li> </ul>	<p>ODORE - delicato e gradevole            COLORE - uniforme senza macchie            ASPETTO-assenza di bottatura o bolle d'aria, spezzature o tagli            RESISTENZA - resistente alla forte pressione tra le dita con rottura vitrea</p>

<p>PASTA BIOLOGICA</p> <p>CARATTERISTICHE</p>	<p>Deve rispondere alle modalità ed ai requisiti di composizione e acidità riportate nella L. 580/67 e nella L.440/71.</p> <p>Dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola di buona qualità ricavata dalla macinazione di grani duri, con umidità massima 12,5%, ceneri da 0,7% a 0,85 %, cellulosa da 0,2% a 0,45%, sostanze azotate 10,5%, acidità 4.</p> <p>La pasta integrale sarà prodotta con farina integrale, preferibilmente derivata da frumento coltivato con metodi naturali, adeguatamente certificato.</p> <p>Non deve presentare , in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- presenza di macchie bianche e nere;</li> <li>- bottatura o bolle d'aria;</li> <li>- spezzature o tagli.</li> </ul> <p>Il prodotto deve essere indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe.</p> <p>Deve essere di produzione nazionale.</p> <p>La certificazione di PRODOTTO BIOLOGICO fornito da uno dei consorzi responsabili dei controlli, di cui all'art.15 del Regolamento CC n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'organismo di controllo, il codice dell'azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale, nome dell'organismo di controllo. Qualora la ditta aggiudataria non potesse fornire momentaneamente determinati prodotti, questi possono essere sostituiti da prodotti biologici "in conversione" (Reg.CEE n.2092/91)</p>
<p>INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI</p>	<p>Per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a) tempo di cottura;</li> <li>b) resa (aumento di peso con la cottura)</li> <li>c) tempo massimo di mantenimento delle paste cotte e scolate entro il quale è garantita la conservazione di accettabili caratteristiche organolettiche(assenza di collosità, spaccature, ecc.).</li> </ul> <p>Le confezioni devono pervenire intatte e sigillate; inoltre devono riportare tutte le indicazioni previste dalle norme sull'etichettatura dei prodotti alimentari.</p>

### GNOCCHI DI PATATE SURGELATI

<b>Prodotto</b>	<b>Confezionamento etichetta</b>	<b>Aspetti organolettici e requisiti</b>
Si richiedono i seguenti ingredienti: patate, farina di grano tenero, sale.	La confezione deve essere a norma della legge vigente e l'etichettatura deve riportare composizione, ditta produttrice, stabilimento di produzione e date di produzione e scadenza.	SAPORE E ODORE - Delicato non deve presentare sapori anomali.

### FARINA DI GRANO TENERO

<b>Prodotto</b>	<b>Confezionamento etichetta</b>	<b>Aspetti organolettici e requisiti</b>
Del tipo 00, farine di grano tenero con caratteristiche di composizione e di qualità previste dalla legge 580/67.	Confezioni sigillate senza difetti, rotture etc in etichetta devono riportare tutte le dichiarazioni riguardanti il tipo di farina, il peso netto, il nome, il luogo di produzione e la durata di conservazione come previsto dal DPT 322/82.	Indenne da infestanti, parassiti e muffe. ASPETTO - omogeneo senza grumi COLORE – bianco SAPORE – gradevole AL TATTO - soffice, lascia una polvere aderente alle dita UMIDITA' -14,50 % CENERI- 0,50 su 100 parti di sostanza GLUTINE SECCO - 7%

### UOVA FRESCHE DI GALLINA

<b>Prodotto</b>	<b>Confezionamento etichetta</b>	<b>Aspetti organolettici e requisiti</b>
Produzione nazionale Categoria qualitativa: A Cat. Peso 3 : 60/65 g. Conformi al Reg. CEE 1907/90 e successivi	Imballi recanti in etichettatura: -nome e indirizzo dell'azienda che ha imballato la merce - numero distintivo del centro di imballaggio - categoria di qualità e peso -numero di uova imballate - data d'imballaggio durata minima seguita dalle raccomandazioni idonee di immagazzinaggio e utilizzazione.	GUSCIO E CUTICOLA- normali ed intatti CAMERA D'ARIA- di altezza non superiore ai 6 mm , immobile ALBUME- chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei TUORLO - visibile in trasparenza solamente come ombatura, senza contorno apparente, che non si allontani dal centro dell'uovo in caso di rotazione di questo, esente da corpi e estranei GERME - impercettibile

UOVA CARATTERISTICHE	Dovranno essere di gallina, di provenienza nazionale, fresche ed avere le caratteristiche previste dal Reg. CEE 1907/90, 1274/91 e D.Lgs. 4.2.93, n.65. Per le preparazioni gastronomiche che richiedono operazioni di sgusciatura a crudo si opterà per uova pastorizzate conformi alla suddetta normativa. Non andranno usati residui di confezioni già aperte Devono essere esenti da odori estranei, di prima qualità, cat. A extra, pezzatura da 65 a 70 gr., guscio sano, senza incrinature e pulito, con camera d'aria non superiore a 4mm., albume chiaro, limpido ed esente da corpi estranei. Le uova non devono aver subito alcun trattamento di conservazione, ne refrigerate al di sotto dei + 5°C, né essere state pulite con procedimento umido. Non devono contenere residui di concimi chimici o pesticidi, coloranti artificiali; tutto ciò deve essere riportato in un quadro analitico completo e aggiornato. Si richiede che vengano altresì dichiarate le condizioni
-------------------------	---

	<p>minime cui soddisfano gli allevamenti che producano le uova come da art. 11 del Reg. CEE 95/69. Divieto assoluto di consumo di uova non completamente cotte.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Possono essere confezionate in piccoli o grandi imballaggi, purché rechino su uno dei lati esterni in modo leggibile:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nome, ragione sociale e indirizzo dell'azienda che ha imballato o fatto imballare le uova;</li> <li>- numero distintivo del centro di imballaggio;</li> <li>- categoria di qualità e di peso,</li> <li>- numero delle uova imballate;</li> <li>- data di durata minima e raccomandazioni per immagazzinamento e utilizzazione;</li> <li>- riferimento al sistema di allevamento</li> </ul> <p>Conformità ai Regolamenti CEE 1907/90, 1274/91, 2167/93</p>

### POMODORI PELATI

Devono possedere i requisiti minimi previsti dall'art. 2 del DPR428/75.	Contenitori in banda stagnata con etichetta che riporti:
- denominazione e tipo di prodotto	- peso netto
- peso sgocciolato	- nome della ditta produttrice
- nome della ditta confezionatrice	- luogo di produzione
- ingredienti impiegati in ordine decrescente	- data di scadenza
<b>COLORE - SAPORE e ODORE</b> - tipici del prodotto maturo	<b>PESO SGOCCIOLATO</b> - non inferiore al 60% del peso netto
<b>PUNTO FRUTTI</b> - interi e non deformati per almeno il 65% sul peso sgocciolato	<b>RESIDUO SECCO</b> - al netto di sale aggiunto non deve essere inferiore al 4% pH- < 4,5

### ORTAGGI A FOGLIA, LATTUGHE CATEGORIA I

Lattughe indivie, scarole. Le partite dovranno essere composte da prodotti della stessa specie botanica, etichetta con indicazione della provenienza
<b>ASPETTO</b> - puliti senza alcun residuo di fertilizzante o antiparassitari, senza le foglie imbrattate di terriccio o altro, non umide turgide e non prefiorite.
<b>COLORE</b> - per le lattughe sono ammessi difetti di colorazioni tendenti al rosso, le indivie e le scarole possono presentare un a colorazione gialla per almeno un terzo della parte centrale del cespo.

### PRODOTTI SURGEALATI

CARATTERISTICHE	<p>Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti (D.Lgs. 27.1.1992, n.110 e succ. modifiche; D.L.30.12.92, n.531).Trasportati con mezzi idonei ad assicurare il mantenimento della catena del freddo.</p> <p>Non devono presentare alterazioni di colore, odore o sapore, bruciature da freddo, parziali decongelazioni (rivelate dalla formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione), fenomeni di putrefazione profonda. Il test di rancidità deve risultare negativo.</p>
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	<p>Deve essere in confezioni originali, chiuse dal fabbricante o dal confezionatore e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere, e dalla disidratazione. Devono riportare le indicazioni previste dalla normativa sulle etichette dei prodotti alimentari.</p>
TIPOLOGIE CONSENTITE	<p>Zucchine, patate a spicchi, fagiolini, piselli, bietole, spinaci, carote, cuori di carciofo, verdure miste per minestrone, pesce e molluschi al naturale.</p>

## PATATE

Le partite dovranno essere composte da prodotti appartenenti della stessa specie botanica.	Confezioni: per i prodotti nazionali , continentali o insulari sono ammesse confezioni in tele o imballaggi lignei; per le partite estere tela di canapa o iuta con imboccatura cucita cartellinate e impiombate.
Etichetta: dichiarazione di provenienza.	MORFOLOGIA UNIFORME -peso minimo per tubero 60 g peso massimo r tubero 270 g.
ASPETTO :- puliti esenti da incrostazioni terrose o sabbiose aderenti o sciolte in sacco	GERMOGLI: assenti
TRACCE DI INVERDIMENTO - apicale assente	

## ORTAGGI E VERDURE SURGELATI

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche. Gli alimenti surgelati devono rientrare nell'elenco riportato nel D.M. 15 giugno 1971. La durata di congelamento e gli automezzi devono rientrare nei limiti previsti dal D.M. 15 giugno 1971 e successive modifiche.	Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto a - 18° C, D.P.R. n° 327/ p8 art. 51 all.C.
In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:	- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative dei prodotto.
- assicurare protezione da contaminazione batterica	- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee	I materiali a contatto con i surgelati devono possedere i requisiti previsti dalla legge n°283 30 aprile 1962 e successive modifiche
Sulle confezioni deve essere riportata la data di scadenza, DPR n°322 del 13 maggio 1982.	I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quale formazione di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore. Dal momento della surgelazione al momento dello scongelamento la temperatura non deve essere mai superiore a -18°C in ogni punto dell'alimento.
<b>ASPETTO</b> - puliti mondati esenti da attacchi fungini o insetti , privi di malformazioni, senza ghiaccio sulla superficie	<b>CORPI ESTRANEI</b> - assenti
<b>CONSISTENZA</b> - non legnosa né apparire spappolato	<b>CALO PESO</b> - dopo lo scongelamento inferiore al 20%.

## OLIO DI OLIVA extra vergine

Extra vergine , prodotto con olive dell'ultima annata , "spremuta produzione nazionale se possibile biologico.	Sulla confezione deve comparire la dicitura "spremuta a freddo".
<b>ACIDITA'</b> -1 % espressa in acido oleico	<b>SAPORE E ODORE</b> - gradevoli non acidi né brucianti non amaro né grasso.

### FRUTTA FRESCA

<p>Caratteristiche merceologiche generali della frutta fresca</p> <p>richiesta è che deve appartenere alla categoria extra e alla 1° categoria Vengono classificati come prodotti di categoria extra quelli di qualità superiore per forma, aspetto, colorazione e gusto, senza alcun difetto e presentati in modo molto curato, vengono classificati come prodotti di 1 °categoria quelli di pregio commerciale subito inferiore.</p>	<p><b>CALIBRO</b>- La frutta viene classificata anche in base alla calibrazione obbligatoria per la categoria extra, ed in ciascuno imballaggio è ammesso il 10% , in numero o in peso, di frutta. non appartenenti alla prima categoria con frutta con caratteristiche della categoria II°.</p>
<p><b>ASPETTO</b> - puliti, senza alcun residuo visibile di antiparassitari , e comunque nei limiti di legge,</p>	<p><b>COLORE E FORMA</b> - sono ammesse leggeri difetti di forma e colorazione</p>
<p><b>QUALITA'</b> - In ciascun imballaggio è ammesso il 10% in numero o in peso, di frutta con caratteristiche della categoria II°.L'insieme delle tolleranze di qualità e calibro non deve superare il 15%.</p>	<p><b>MATURAZIONE</b> - omogenei per maturazione (maturi fisiologicamente ) , tale da permettere il Pronto consumo od essere bene avviata alla maturazione entro 2-3 giorni. In etichetta indicazione della provenienza</p>
<p><b>POLPA</b> - priva di qualsiasi deterioramento</p>	

### BOVINO ADULTO REFRIGERATO

<p><b>Deve</b> soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n.283 del 30.04.1962 d del R.D. n.3298 del 20.12.1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica.</p>	<p>Deve provenire da allevamenti nazionali o CEE Deve essere specificata la provenienza.</p>
<p><b>Caratteristiche</b> Deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra fasci muscolari che assumono aspetto mazzato, mazzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta.</p>	<p>La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che si trasmettono alle carni e possono nuocere alla salute umana, come definito dalle direttive del consiglio 86/469/CEE del 16.09.1986.</p>
<p>Deve essere trasportata secondo le disposizioni del D.P.R. n.327 del 26.03.1980 e successivi aggiornamenti, con temperature durante il trasporto tra i "-1° C e i +7°C". Presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.</p>	<p>Devono essere carni non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della Legge n.171 del 04.04.1964 art.2 e successive modifiche, come Legge n.63 del 18.03.1977.</p>
<p>Non sono accettate carni dichiarate di vacca o che presentano le caratteristiche di consistenza e di colore dei muscoli di suddetti animali.</p>	<p>La carne dovrà essere conforme alle disposizioni vigenti in materia di prevenzione della malattia Encefalopatia Spongiforme Bovina BSE <a href="#">D.M. 29.09.2000</a></p>
<p>La carne da utilizzare a spezzatino (pezzi gr.50 ciascuno) e a fette dovrà pervenire tagliata e dovrà essere priva di parti grasse e callose.</p>	

### POLLO E TACCHINO

<p>CARATTERISTICHE (BUSTI DI POLLO EVISCERATI - PETTI DI POLLO - FESA DI TACCHINO)</p>	<p>Le carni dovranno provenire da allevamenti nazionali e stabilimenti riconosciuti CEE; conformi ai D.P.R 503/82 e 559/92, da animali in possesso delle migliori caratteristiche organolettiche e tutti i requisiti igienico - sanitari previsti dalla normativa vigente. Dovranno essere di classe A (Reg. CEE 1906/90 e agg.), allevati razionalmente a terra e macellati da non più di 3 giorni e da non meno di 12 ore; di età inferiore a 10 settimane, sani ed in ottimo stato di nutrizione, completamente spiumati, privi di callosità sternale e con ottime caratteristiche di freschezza rilevabili dall'esame organolettico. I tacchini devono avere un'età compresa tra 14 settimane e 8 mesi ed essere di classe A. Non dovranno presentare lesioni, rotture o menomazioni</p>
--	--

	e alterazioni di qualsiasi genere. I busti di pollo dovranno essere completamente svuotati di tutti gli organi addominali e pelvici (interiora e rigaglie) e di qualsiasi residuo organico; privi di testa, collo e zampe, precisando che i busti dovranno essere pronti per la cottura senza dover ricorrere ad ulteriori manipolazioni o preparazioni di sorta. Il pollo non deve aver subito l'azione di sostanze estrogeniche e non deve avere residui di antibiotici
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Devono riportare in etichetta la data di lavorazione e confezionamento, la data di consumazione raccomandata (che non deve essere inferiore a 10 gg. dal momento della consegna), la ditta produttrice, il numero di macello riconosciuto CEE, l'ASL territoriale dell'azienda produttrice, la specie e il taglio. Il trasporto deve avvenire a una temperatura compresa tra -1 °C e +4°C.

### CARNI SUINE

CARATTERISTICHE	Devono essere conformi alla normativa vigente. Presentare in ogni loro parte il marchio della visita sanitaria e di classifica. La carne deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto, venature scarse. Deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni. Non devono presentare alterazioni microbiche o fungine.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Il trasporto deve avvenire a T comprese tra -1°C e +7°C.

### PROSCIUTTO CRUDO

CARATTERISTICHE	Deve essere del tipo dolce (Parma, S.Daniele, ecc.) e possedere tutte le caratteristiche qualitative previste dalle normative in tema di tutela delle denominazioni di origine. Deve essere prodotto in stabilimenti idonei riconosciuti in base al D.L. 30.12.92, n.537 e deve riportare la data di stagionatura (mese e anno) che non deve essere inferiore a 10-12 mesi. L'umidità, calcolata sulla parte magra, deve essere del 58-60 %. I prodotti devono essere marchiati in modo conforme (Ordinanza Ministeriale 14.2.68). Non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere; non deve contenere nitrati e nitriti come conservanti.
-----------------	--

<b>PRODOTTI DELLA PESCA</b>  CARATTERISTICHE	Per tutti i prodotti è richiesta la conformità al <a href="#">D.Lgs.531/92</a> modificato dal D.Lgs. 28.10.95, n.524. Il tenore medio di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9.12.93. I filetti e i tranci di pesce surgelati, in confezioni originali, dovranno presentare caratteristiche organolettiche e aspetto paragonabili a quelle presenti nella medesima specie allo stato di freschezza. E' preferibile orientarsi su pesci di piccola o media taglia. I prodotti surgelati devono essere conformi al D.Lgs. 110/92 saranno preferiti: <ul style="list-style-type: none"> <li>- filetti perfettamente diliscati in confezione originale, surgelati individualmente o interfogliati;</li> <li>- tranci surgelati in confezioni originali;</li> <li>- molluschi surgelati in confezioni originali;</li> <li>- bastoncini di pesce ottenuti da tranci di merluzzo, in confezione originale, non prefritti o impanati, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o di resti di lavorazione. I filetti e i tranci non dovranno presentare: corpi estranei, bruciature da freddo, decongelazioni anche parziali, essiccamenti, disidratazioni, irrancimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti</li> </ul>
--	---

	muscolari, macchie di sangue, pinne o resti di pinne.
INFORMAZIONI SULLE CONFEZIONI	Il peso non deve essere inferiore ai 5,5 kg.; la forma della confezione può essere variabile in base a l'ordine effettuato dalle cucine.

### FIOR DI LATTE

Formaggio fresco a pasta filata di latte vaccino di varie dimensioni normalmente di circa 250 gr di peso, fabbricato localmente, senza conservanti e prodotto con latte, caglio, sale e fermenti lattici naturali. La superficie è liscia e lucente, di colore giallo ambrato, a secondo dell'alimentazione, si riconosce il punto di mozzatura. Al taglio si verifica fuoriuscita di un po' di sierosità, la pelle è sottile, solo gli strati immediatamente sottostanti sono a sfoglia, poi la pasta appare abbastanza compatta con rare occhiature, la consistenza è elastica nel prodotto fresco e tende a diminuire con il passare del tempo. Percentuale di grasso sulla sostanza secca minimo 38%, umidità inferiore al 55%.	La provenienza deve essere da caseifici autorizzati. Il prodotto deve essere confezionato ai sensi della D.L.vo 109/92 e seguito e cioè riportare la data di produzione, termine minimo di conservazione, il nome dell'azienda produttrice, sede dello stabilimento, l'eventuale numero CEE gli ingredienti, il peso netto sgocciolato, le modalità di conservazione e quanto altro utile al riconoscimento.
---	--

### GRANA PADANO/PARMIGIANO REGGIANO

<b>Sono formaggi semigrassi</b> , stagionati, di colore paglierino, con sapore non piccante ma saporito. Vengono prodotti in una zona geografica ben definita (bacino del Po), con il latte bovino crudo derivante da due mungiture consecutive proveniente da allevamenti selezionati.	Hanno un periodo di stagionatura che varia da un anno a tre.
Esiste un consorzio che ne tutela la produzione commercializzazione il cui marchio è sempre impresso sulla crosta. In base agli eventuali difetti di produzione, dal punto di vista merceologico, le forme vengono classificate in "scelto perlato", "zero", "uno mezzano", "scarto", "scartone".	Il prodotto confezionato deve riportare il marchio del Consorzio e la ditta produttrice, lo stabilimento di produzione il n° di riconoscimento CEE, la data di produzione e di scadenza, gli ingredienti, le modalità di conservazione, il peso.

### PROSCIUTTO COTTO

<b>E' un prodotto</b> ottenuto dalla coscia del suino refrigerata o congelata.	
Il prosciutto deve riportare in etichetta la ditta Produttrice lo stabilimento di produzione con il n° CEE, la data di produzione e di scadenza, e gli eventuali additivi aggiunti, il peso. Possibilmente di produzione nazionale, senza polifosfati, caseinati, e lattati.	<b>La composizione tipica</b> è :carne suina, sale, destrosio, glutammato aromi naturali, nitrito e nitrito. Il sapore è dolce non acido, il colore è roseo, la consistenza è compatta, la fetta non è iridescente ed è poco grassa.

### RICOTTA

<b>Derivato dal siero</b> o dal latte o dalla miscela dei due per riscaldamento acido con eventuale aggiunta di sale, da consumarsi fresco Ha colore bianco ambrato, con consistenza morbida e vellutata al tatto, quasi cremosa in bocca, sapore dolce non acido. Viene confezionato in carta pergamena sigillata o in contenitori di plastica termosaldati in varie pezzature La provenienza deve essere da caseifici autorizzati.
<b>Il prodotto</b> deve essere confezionato ai sensi della D.lvo 109/92 e seguito e cioè riportare la data di produzione, termine minimo di conservazione, il nome dell'azienda produttrice, sede dello stabilimento, l'eventuale numero CEE, gli ingredienti, il peso netto sgocciolato, le modalità di conservazione e quant'altro utile al riconoscimento.



## TONNO IN SCATOLA

<b>E' contenuto</b> in scatolette di banda stagnata (latta) , formate da un corpo, un coperchio e un fondello
Il processo di lavorazione consiste nella pesca del tonno, l'eviscerazione, il lavaggio , la tranciatura, la salamoia dei gruppi muscolari ottenuti e la loro cottura.
All'apertura della scatola, la carne di tonno deve presentarsi completamente ricoperta d'olio, compatta, consistente, di colorito uniforme , di odore gradevole, senza corpi estranei o granulazioni
<b>La carne</b> di tonno se lasciata al di fuori della scatola non deve cambiare colore (annerimento), né odore.
<b>La scatola</b> non deve presentare deformazioni(bombaggio),ammaccamenti , tracce di ruggine , e deve riportare la denominazione del prodotto , la ditta produttrice , la sede dello stabilimento con il n° CEE GLI ingredienti , la data di scadenza (5 anni dalla produzione ) , il peso. (confezione da 80 <a href="#">gr. in</a> olio extravergine di oliva)

## SALE

Si preferirà sale iodurato/iodato conforme al D.M.255 del 01/08/90 in coerenza con le linee guida della Campagna del Ministero della Sanità per la prevenzione delle patologie da carenza di iodio.

## ORZO PERLATO

Da usare in alternativa al riso e alla pasta.

Ai sensi della legge n°325 del 18 marzo 1958 , il prodotto deve essere indenne da larve , insetti, e loro frammenti, da corpi estranei generici e semi infestanti. I grani devono presentarsi uniformi, integri e puliti;

## DADO PER BRODO

Dado vegetale per brodo senza aggiunta di glutammato monopedico e additivi artificiali. Deve essere composto di sale marino, estratto di lievito, olio vegetale non idrogenato proveniente da coltivazione biologica, verdure miste ( cipolle, carote, sedano, prezzemolo in proporzioni variabili).

