

ALLEGATO B

FORNITURA DI PRODOTTI SURGELATI

Per la fornitura di prodotti surgelati, dovranno essere rispettate tutte le disposizioni normative previste per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati di cui alla L. 27.01.1968/32 "Norme per la vendita al pubblico degli alimenti surgelati" e al D. Lgs. 27.01.1992/110 "Attuazione della Dir. Cee 89/108 in materia di alimenti surgelati destinati all'alimentazione umana" e successive modifiche. In relazione a quest'ultima disposizione normativa, è fatto obbligo di rispettare tutte le statuizioni di cui agli artt.:

- 3 (materie prime);
- 4 (temperature);
- 5 (produzione ed immagazzinaggio);
- 7 (confezionamento alimenti surgelati destinati al consumo);
- 8 (etichettatura);
- 11 (trasporti e apparecchiature frigorifere per la vendita).

I prodotti oggetto della fornitura, oltre ad essere conformi alle normative appena esposte, devono essere di prima qualità e in perfetto stato di conservazione.

Gli alimenti surgelati devono essere contenuti in confezioni originali, chiuse, tali da garantire l'autenticità del prodotto e tali da impedirne la manomissione senza provocare la rottura e preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.

Le confezioni devono obbligatoriamente riportare il simbolo "per alimenti" entrato in vigore con il D.M. 25/6/81, art. 1.

I prodotti in nessun caso devono presentare segni (presenza di cristalli di ghiaccio sulla parte esterna della confezione) comprovanti un avvenuto scongelamento, anche parziale.

Sulle confezioni devono essere indicati:

- a) la denominazione di vendita;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) la quantità netta;
- d) il termine minimo di conservazione;
- e) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede o del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunità economica europea;
- f) la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- g) una dicitura che consenta di identificare il lotto di appartenenza del prodotto;
- h) le modalità di conservazione;
- i) le istruzioni per l'uso, ove necessario;
- l) il luogo di origine o di provenienza;
- m) la quantità di taluni ingredienti o categorie di ingredienti (come previsto dall'articolo 8 del D.Lgs. 27.01.1992/110).

Tutte queste indicazioni devono essere riportate in lingua italiana; nel caso di menzioni che non abbiano corrispondenti termini italiani, è consentito riportare le menzioni originarie.

Il fornitore deve ritenersi impegnato a garantire la rigorosa osservanza della catena del freddo dal momento del processo di surgelazione fino al momento della consegna. Dalla surgelazione alla consegna il prodotto deve mantenere la temperatura di -18°C in ogni punto dell'alimento: sono tuttavia tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori ai 3°C durante il trasporto e la distribuzione.

Per quanto attiene le modalità del trasporto – gli strumenti per la registrazione automatica delle temperature – modalità di controllo delle temperature, si rinvia alle disposizioni di cui al D.M. 29.09.1995/493 "Regolamento di attuazione della Dir. Cee 92/1, relativa al controllo e verifica delle temperature degli alimenti surgelati e Dir. Cee 92/2, relativa alle modalità di campionamento e al metodo di analisi per il controllo (artt. 1 – 2 – 4)".

Il trasporto deve avvenire, quindi, con automezzi idonei muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie (D.L. 27/01/1992 n. 110 e D.L. 25/09/1995 n. 493); il veicolo deve quindi essere refrigerato, con temperatura pari a – 20°C, in modo tale che la temperatura a cuore delle confezioni dei prodotti surgelati sia pari a – 18°C.

Come precisato nella Circ. San. 33/99 della Regione Lombardia, le sostanze alimentari oggetto del presente capitolato possono essere surgelate esclusivamente negli stabilimenti a tal fine autorizzati (art. 2 L. 283/62). Il rilascio dell'Aut. San. di cui sopra è subordinata all'accertamento del possesso, da parte della ditta interessata, dei requisiti igienico – sanitari, sia d'impianto che di funzionalità di cui alle Leggi e Regolamenti.

Carni avicole surgelate

I polli devono essere di produzione nazionale, allevati a terra con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni, in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario.

Al momento di inizio del processo di surgelamento i polli devono essere stati macellati da non più di tre giorni e da non meno di 12 ore e devono essere stati accuratamente dissanguati.

I polli devono essere preparati senza collo, senza zampe e senza interiora; inoltre, la pelle deve essere completamente spennata e spiumata e non presentare nessun segno di ossidazione da grassi.

I polli devono possedere buona conformazione, essere in ottimo stato di nutrizione, con masse muscolari del petto ben sviluppate, carne di colore roseo tendente al giallo tenue, assolutamente non flaccide, ma di buona consistenza, non infiltrate di sierosità e prive di segni di ecchimosi e/o ematomi oppure ogni altro genere di macchie.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i polli fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

I polli devono essere sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale.

I tacchini devono appartenere alla Classe "A" secondo il Reg. CEE 1906/90 ed aggiornamenti. Devono essere di produzione nazionale o di origine comunitaria proveniente da stabilimenti CEE, a norma del D. P. R. 503/82 e del D. P. R. 559/92. Devono essere allevati "a terra" in allevamenti strettamente controllati sotto il profilo igienico-sanitario in modo da soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n° 283 del 30/04/1962, del D.P.R. n° 495, 10/12/1997, Reg. CEE 1906/90. La loro alimentazione deve essere stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati e con mangimi tali da non determinare odori e sapori anomali delle carni.

Le fese di tacchino devono essere ricavate esclusivamente dal petto di animali di sesso maschile, toelettati, di età compresa fra 14 settimane e 8 mesi e in ottimo stato di nutrizione. Le fese dovranno essere costituite dai soli muscoli pettorali superficiale e profondo, senza masse muscolari corrispondenti alla prima falange delle ali, senza residui di cartilagine sternale, disossati (senza sterno e costole) e senza residui ossei o pelle.

È esclusa la fornitura di carni provenienti da animali riproduttori a fine carriera.

La carne deve essere a grana sottile, di colorazione rosa pallido e non deve presentare nessun segno di ammacatura sottocutanea. Deve, inoltre, essere priva di odori e sapori anomali.

Gli animali non devono aver subito alcun trattamento di tipo ormonale o antiormonale; nel caso in cui i tacchini fossero stati trattati con terapia antibiotica, dovranno essere stati

macellati soltanto una volta trascorso il tempo necessario per il completo wash-out dalla terapia.

All'analisi microbiologica (effettuata sulla massa muscolare), secondo la legge 283/62, art. 5 e secondo O. M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	$< 10^6/g$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/g$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/g$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 10^2/g$
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/g$ in 2 u. c. $< 110/g$ in 3 u. c.

Carni di vitello surgelate

La carne deve essere di origine CEE e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Le carni devono provenire da bovini, di ambo i sessi, nutriti esclusivamente con alimentazione latte, con tutti i denti incisivi da latte, senza sviluppo del rumine, di età non superiore a 4-5 mesi, ben formati e con cosce piene in buono stato di nutrizione (secondo il Regolamento comunitario n. 610/77 recepito dalla Legge nazionale 44 del 16/02/1983), classificati per conformazione con le lettere "U" e "R".

Le carni devono essere di prima qualità, proveniente da vitelli di peso vivo non inferiore a Kg 200, di colore da bianco latte a rosato (2^a qualità esclusivamente per quanto attiene al colore), grasso bianco e scarso, tessitura muscolate fine.

Inoltre le carni dovranno essere esenti da sostanze estrogene ed inibenti ed avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Odore	Latteo caratteristico
Colore del grasso	Bianco, sottile
Colore del muscolo	Da bianco latte a rosato
Corpi estranei e malformazioni	Assenti
Grana del muscolo	Finissima
Essudato del sottovuoto	1-2%
Scarto di lavorazione	2%

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	$10^3/g$
<i>Escherichia Coli</i>	5	100/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	10/g
Anaerobi solfito riduttori	5	2/g
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g
Mesofili aerobi totali	5	$< 10^6$ UFG/g
Coliformi totali	5	$< 10^3$ UFG/g
Streptococchi fecali	5	$< 10^3$ UFG/g

Al fine di evitare possibili contenziosi il fornitore deve dichiarare che le carni provengono da animali allevati e macellati conformemente a quanto previsto dalle seguenti fonti normative comunitarie:

- 1) Regolamento 805/68 per quanto attiene il peso alla macellazione (non superiore a 300 Kg)
- 2) Direttiva 91/629 per quanto attiene l'età della macellazione (non superiore a sei mesi)
- 3) Regolamento 1318/93 per quanto attiene il tipo di alimentazione (liquida contenente almeno il 60% di prodotti di origine latte) ed il peso della carcassa non superiore ai 140 Kg.
- 4) Decisione 97/182 per quanto attiene alla quantità massima giornaliera di alimentazione con fibra.

La loro fornitura deve essere disposta sotto forma di singoli tagli anatomici disossati. I tagli anatomici, preventivamente sottoposti dal fornitore ad accurata toelettatura finalizzata alla rimozione di tessuti non muscolari, non dovranno aver subito trattamenti di conservazione mediante congelamento.

Gli imballaggi primari dovranno essere sigillati in modo tale da non poter essere aperti senza distruzione dell'etichetta riportante il bollo sanitario; non dovrà essere inoltre rilevabile la presenza di condensa sulla superficie esterna delle confezioni dei tagli di carne.

I tagli in confezioni sottovuoto saranno incassettati in cassette di materiale plastico autorizzato, rivestite all'interno di carta alimentare e ivi sigillati con sigillo antieffrazione, recante il numero di codice attribuito dall'ASL competente al veterinario ufficiale. L'imballaggio secondario deve garantire la protezione delle confezioni anche durante le operazioni di carico, scarico, trasporto e immagazzinamento. Gli imballaggi secondari devono essere integri, non deformati e non devono presentare tracce di umidità.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie.

Per quanto concerne identificazione, rintracciabilità ed etichettatura delle carni si specifica che oltre alle indicazioni obbligatorie per legge, su ciascun imballaggio secondario e sopra ciascun taglio deve essere apposto il numero identificativo dell'animale da cui le carni derivano.

Il documento commerciale di accompagnamento dovrà riportare tutte le notizie previste dalle norme vigenti. In particolare sul documento di trasporto della carne comparirà, oltre alle diciture riportate sul bollo sanitario anche la data di macellazione ed il numero di codice attribuito dalla ASL competente in modo che consenta di identificare il veterinario ufficiale.

I requisiti delle pezzature, e le conformazioni, dettagliate in sede di appalto, dovranno comunque essere certificati ad ogni consegna. Si richiede che il fornitore dichiari in bolla la tipologia di carni consegnata, ovvero la categoria, la conformazione e lo stato di ingrassamento.

L'etichettatura deve riportare:

- la denominazione commerciale (specie – taglio – stato),
- la data di lavorazione e di confezionamento,
- la ditta produttrice,
- il numero di macello riconosciuto CEE,
- il lotto o la data di produzione,
- la data di scadenza,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto.

Si richiede la fornitura di singoli tagli anatomici disossati confezionati sottovuoto aventi i seguenti pesi minimi e massimi:

Fesa	5,0 - 5,8 Kg
Filetto	
Noce	3,4 – 3,9 Kg

Reale con croce disossata	6,5 - 7,7 Kg
Scamone (senza spinaccino)	1,9 - 2,2 Kg
Spalla (escluso geretto)	7,3 - 8,6 Kg
Sottofesa + magatello	6,4 - 7,5 Kg
Pancia e punta	9,0 - 10,6 Kg.

Sono ammessi scostamenti del 10 % sul peso minimo e massimo in non più del 30% dei pezzi consegnati.

Obbligatoriamente l'Ente richiede che sull'etichetta presente sulle singole confezioni sia riportato il taglio anatomico.

Si richiede quindi l'etichettatura in base al Reg. CEE 1760/2000 e del DM 30/08/00, comprese le parti facoltative.

Anche le carni di vitello, dovranno pervenire all'Azienda con tutta la documentazione commerciale di accompagnamento previste dalla legge.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- ❑ D. M.15/01/69
- ❑ Reg. CEE 610/77
- ❑ Legge nazionale 44 del 16/02/1983
- ❑ D. Lgs 118/92
- ❑ D. P. R. 227/92
- ❑ D. Lgs n. 123/93
- ❑ Dir. CEE 93/43
- ❑ D. M. 16/12/93
- ❑ D. Lgs. n. 286/94.
- ❑ Reg. CEE 1760/2000
- ❑ DM 30/08/00.

La carne di vitello, quindi, deve presentare tutte le condizioni imposte per il vitello fresco.

In più deve avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo

- presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

Dopo lo scongelamento il prodotto deve avere l'odore caratteristico della specie, presentare un colorito roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine ed asciutta, opaca alla sezione.

All'analisi microbiologica (effettuata su 20 cm² di superficie), secondo il D.P.R. 01/03/92 n° 227 dovrà risultare:

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	< 5 x 10 ⁶ /cm ²
<i>Escherichia Coli</i>	5	< 5 x 10 ² /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 5 x 10 ² /g
Anaerobi solfito riduttori	5	< 5 x 10 ² /g
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 2 u. c. < 110/g in 3 u. c.

Carne di bovino adulto surgelate

La carne di bovino adulto deve essere di prima qualità.

Condizioni generali:

- deve soddisfare le vigenti disposizioni per la vigilanza igienica ai sensi della legge n. 283 del 30 aprile 1962 e del R.D. n. 3298 del 20 dicembre 1928 e presentare in ogni sua parte il marchio della visita sanitaria e di classifica;

- deve provenire da allevamenti nazionali o C.E.E., macellati e lavorati in stabilimenti riconosciuti idonei CEE;
 - deve essere specificata la provenienza;
 - deve presentare grana fine, colorito brillante, colore roseo-rosso, tessuto adiposo compatto e di colore bianco candido, ben disposto fra i fasci muscolari che assumono aspetto marezzato, marezzatura media, consistenza pastosa, tessitura abbastanza compatta;
 - deve essere dichiarata l'assenza di estrogeni, legge n. 4 del 3 febbraio 1961;
 - presentare caratteristiche igieniche ottime, buone caratteristiche microbiologiche, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- Devono essere carni di animali non appartenenti alla categoria vitelli ai sensi della legge n. 171 del 4 aprile 1964 art. 2 e successive modifiche, come legge n. 63 del 18 marzo 1977. La carne deve essere priva di sostanze ad attività antibatterica o anabolizzante e dei loro prodotti di trasformazione, nonché di altre sostanze che possono nuocere alla salute umana.

Deve essere dichiarata l'età dell'animale, di circa 18 mesi.

La conformazione anatomica, valutata in base alla classificazione CEE, deve rispondere alla seguente classe:

R - profili nell'insieme rettilinei. Sviluppo muscolare buono.

Lo stato di ingrassamento, valutato in base alla classificazione CEE, deve corrispondere alla seguente classe:

2 - Scarso - sottile copertura di grasso, muscoli quasi ovunque apparenti.

La carne deve essere fornita in tagli in busta di polietilene sottovuoto, in confezioni conformi ai requisiti previsti dalla Circolare Ministeriale n°191 dell' 8/11/1966 ed etichettate come previsto dal D. Lgs 181 del 23/06/03 comprese le parti facoltative.

Il prodotto fornito si intende di prima scelta.

In più deve avere le seguenti caratteristiche:

- assenza di scottature da freddo, processi di irrancidimento del grasso e di essiccamento del muscolo
- presentare la minima perdita residua di succo muscolare.

Dopo lo scongelamento il prodotto deve avere l'odore e l'aspetto caratteristico della specie.

Carni ovine surgelate

Le carni di agnello devono appartenere ad agnelloni di origine e macellazione comunitaria e recare il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Devono essere senza testa nè frattaglie, di età inferiore ad 1 anno, di peso fra 11 e 13 Kg, di prima scelta ed in ottimo stato di nutrizione. Le carcasse consegnate dovranno essere protette da contaminazioni ambientali ed essere conformi a tutte le normative vigenti.

Le carni di capretto devono essere di provenienza italiana (le migliori razze italiane di capretto sono l'Agrigentina, l'Alpina, la Pugliese, la Sarda) e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Il capretto da latte deve avere un peso compreso tra i 6 e i 12 Kg.

La carne deve essere di un bel rosa chiaro ed essere conforme alle vigenti normative.

Carni suine surgelate – lonza senza culatello surgelata

La carne deve avere le caratteristiche qualitative identiche a quelle previste per la lonza fresca confezionata singolarmente.

La carne deve essere di origine CEE e recare conseguentemente il bollo sanitario, come da D.L. 286 del 18 Aprile 1994 e successive modifiche.

Non sono accettate le carni di verro, scrofa e criptorchide.

Le lonze devono essere ottenute dall'isolamento del muscolo lunghissimo del dorso, completamente privo di grasso e di ogni altro gruppo muscolare non appartenente al dorso.

La sezione delle lonze a metà della loro lunghezza deve presentare una larghezza di 11 – 12 cm ed uno spessore di 7 – 8 cm.

Dopo scongelamento il prodotto deve avere l'odore caratteristico della specie, presentare un colorito roseo chiaro, con tessitura compatta, grana fine ed asciutta, opaca alla sezione.

All'analisi microbiologica (effettuata su 20 cm² di superficie), secondo il D. P. R. 01/03/92 n°227, e secondo O. M. 07/12/93, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	$< 5 \times 10^6/\text{cm}^2$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
Anaerobi solfito riduttori	5	$< 5 \times 10^2/\text{g}$
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/\text{g}$ in 2 u. c. $< 110/\text{g}$ in 3 u. c.

Gelati

Devono essere confezionati con latte fresco pastorizzato. La preferenza è per formulazioni semplici, dove figurino il numero minimo di additivi necessari alla buona tecnica industriale.

In confezioni originali, in coppette di cartone poliaccoppiato da 50 cc. con cucchiaino a perdere, rispondenti alla normativa vigente (legge n°283 del 30/04/1962 e DPR n°54/97).

Dovranno essere forniti nei seguenti tipi: gelato tipo fior di latte o alla frutta, e gusti vari (fior di latte, cacao, frutta, ecc...).

Alla consegna il prodotto deve avere ancora tre mesi di intervallo dalla data di scadenza che deve essere indicata in modo ben visibile su ogni confezione (D.L. 109/92).

Deve essere mantenuto a temperatura idonea fino alla consegna. La catena del freddo deve essere rigorosamente rispettata (il trasporto deve avvenire in condizioni igienicosanitarie ineccepibili ed alla temperatura di -15°C).

Ogni confezione dovrà essere priva in superficie di cristalli di ghiaccio e all'interno di irregolarità di tessitura.

Prodotti ittici surgelati

I prodotti ittici surgelati oggetto della presente fornitura, dovranno provenire da uno stabilimento in possesso del riconoscimento del Min. della Sanità (Bollo CEE ai sensi del D.Lgs. 531/92 art. 7), quest'ultimo dovrà figurare sul prodotto o confezione dello stesso o altrimenti sul documento commerciale di accompagnamento.

Per i prodotti ittici è richiesta la conformità al D. Lgs 531/92 "Attuazione delle Direttive 91/493/CEE" modificato dal D. Lgs 28/10/95 n° 524. Il tenore di mercurio totale nelle parti commestibili dei prodotti dovrà rientrare nei limiti previsti dal D.M. 9/12/93.

Tali prodotti devono avere tutte le caratteristiche tipiche di un ottimo processo di surgelamento e non devono aver mai subito l'interruzione della catena del freddo. Devono essere conservati a una temperatura non superiore ai - 18°C, esente da bruciature da freddo e decongelazioni anche parziali.

Dovranno presentare caratteristiche organolettiche e di aspetto paragonabili a quelle presenti nelle medesima specie allo stato di buona freschezza. L'odore dei prodotti deve

essere percepibile solo a temperatura pari a 15°C o poco superiore e deve essere paragonabile al prodotto fresco della stessa specie in buono stato di freschezza.

I prodotti non dovranno risultare trattati con antisettici o antibiotici, né denunciare indizi di interruzione, anche parziale, della catena del freddo e quindi non deve presentare segni di scongelamento.

Tutti i prodotti forniti dovranno essere sempre completamente sviscerati, deliscati (del tutto privi di lische e spine), sgrassati, privi di pelle, squame, cartilagini e dovranno essere surgelati individualmente (I.Q.F.) o interfogliati.

I filetti dichiarati senza spine possono presentare una sola spina inferiore ai 5 mm.

Non devono essere presenti: corpi estranei, anche solo parziali essiccamenti, disidratazione, irrancidimento dei grassi, ossidazione dei pigmenti muscolari (colorazioni anomale), macchie di sangue, pinne o resti di pinne.

Tutti i prodotti dovranno essere conformi alla normativa vigente.

I prodotti ittici surgelati devono essere confezionati e conservati nell'osservanza di quanto stabilito dalla legge 27 Gennaio 1968 n. 32 e dal D.M. 15 Giugno 1971 e successive modificazioni ed integrazioni.

I prodotti devono essere contenuti in buste originali, impermeabili e sigillate dal produttore, in modo tale da garantire l'autenticità del prodotto contenuto, così che non sia possibile la manomissione del prodotto senza che le confezioni stesse risultino alterate. Anche l'imballo secondario deve essere secondo la normativa attuale.

L'etichetta deve riportare anche la denominazione scientifica del pesce (D. Lgs. 531/92 allegato cap. VII).

Il prodotto surgelato deve essere a glassatura monostratificata non superiore al 12-20% del peso del prodotto totale lordo, fatta eccezione per i filetti di platessa la cui glassatura non deve comunque superare il 40%. La glassatura deve esclusivamente proteggere il pesce contro la disidratazione dovuta al freddo. La percentuale di glassatura deve essere riportata sulla confezione.

Per la determinazione della glassatura si utilizzerà il metodo della fusione del ghiaccio di glassatura in corrente di acqua e sgocciolamento del prodotto su setaccio tarato.

Procedimento: si preleva un campione di pesce surgelato dalla confezione, lo si pesa (peso campione con glassatura = A) e si sottopone immediatamente ad un getto delicato di acqua fredda. Si agita delicatamente il campione, evitando di romperlo, sotto il getto d'acqua fino a completa eliminazione del ghiaccio di rivestimento (glassatura). Si trasferisce il campione sul setaccio circolare n. 8 (maglie di 2,4 mm) precedentemente tarato (tara setaccio = B) di diametro pari a 20 cm per campioni di peso inferiore o uguale a 900 g; si inclina il setaccio, contenente il campione, di circa 20° per facilitare il drenaggio. Si lascia sgocciolare per 2 minuti esatti. A questo punto si pesa il setaccio contenente il campione (peso setaccio più campione = C).

Peso campione al netto della glassatura = D = C – B.

Differenza di peso del campione = E = A – D.

Percentuale glassatura sul lordo = $(E \times 100)/A$.

Le pesate devono essere effettuate con una bilancia semianalitica precisione + 0.050g.

L'analisi microbiologica dovrà dare i seguenti risultati:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	$10^3/g$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$10^2/g$
Coliformi	5	$< 10^3/ufc/g$
Coliformi fecali		$< 10^2/ufc/g$

<i>Staphylococcus aureus</i>	5	10 ² /g
Anaerobi solfito riduttori	5	10 ² /g
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	Assenza in 25 g
Parassiti	5	Assenza
Istamina	5	Assenza
<i>Vibrio parahaemoliticus</i>	5	Assenza

I parametri chimici dovranno essere i seguenti:

Ph	Compreso fra 6.2 e 7
Trimetilammina	< 1 mg/100 g
Basi azotate volatili	< 30 mg/100g

Elenco delle caratteristiche dei generi alimentari più frequentemente utilizzati:

BASTONCINI DI PESCE PANATI: i bastoncini di pesce saranno ottenuti da tranci di merluzzo, con carni di colore bianco, prive di macchie anomale, di pelle, di spine, di parti estranee o resti di lavorazione e di qualsiasi altra alterazione. Dovranno essere stati impanati in pane grattugiato e uovo (impanatura non superiore al 20% del peso netto totale). La panatura non dovrà presentare colorazioni brunastre; la grana, di pezzatura omogenea, sarà esente da punti di distacco del prodotto. Dovranno avere peso netto individuale di 30 g circa.

COTOLETTE DI PESCE PANATE: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa, dovranno essere stati impanati in pane grattugiato e uovo (impanatura non superiore al 20% del peso netto totale).

FILETTI DI MERLUZZO in tranci: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce.

FILETTI DI MERLUZZO IN PASTELLA: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce; dovranno essere stati impanati in pane grattugiato e uovo (impanatura non superiore al 20% del peso netto totale).

FILETTI DI NASELLO in tranci: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce.

FILETTI DI PESCE ALLA MUGNAIA: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce; il pesce deve essere infarinato ed aromatizzato al limone.

FILETTI DI PLATESSA: i filetti dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce; dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa

FILETTI DI PLATESSA ALLA MUGNAIA: i filetti dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce; il pesce deve essere infarinato ed aromatizzato al limone; dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa.

FILETTI DI ROMBO: dovranno avere peso netto individuale di 120 grammi circa; la provenienza deve essere esclusivamente dal dorso del pesce.

MEDAGLIONI DI MERLUZZO: dovranno avere peso netto individuale di 100 grammi circa.

MEDAGLIONI DI NASELLO: dovranno avere peso netto individuale di 100 grammi circa.

MEDAGLIONI DI TONNO: dovranno avere peso netto individuale di 100 grammi circa, devono essere ricavati esclusivamente dal cuore del filetto, senza muscolo rosso.

TRANCI DI PALOMBO: i filetti dovranno essere perfettamente spinati ed esenti da residui di pelle; dovranno avere peso netto individuale di 140 grammi circa.

La legislazione di riferimento per questi prodotti è la seguente:

- Legge n. 32 del 27/01/68
- D.M. 15/06/71

- Direttiva CEE 91/43
- D.Lgs. n. 110/92
- D.Lgs. 531/92
- D.M. 9/12/93
- D.Lgs. n. 524/95.

Prodotti vari surgelati

Tutti i prodotti devono essere esenti da additivi, coloranti e conservanti secondo All. IV D.M. 209/27/02/96.

Devono essere forniti in confezioni chiuse e di materiale idoneo per l'imballaggio di alimenti surgelati.

In etichetta deve essere riportato il nome merceologico del prodotto, il peso netto, il produttore, gli ingredienti in ordine decrescente in quantità, il lotto o la data di produzione, le modalità di conservazione e la data di scadenza.

La pasta per pizza surgelata arrotolata deve essere preparata con sfarinati di grano, acqua, lievito e sale. Confezionata secondo richiesta in conformità alle vigenti normative. Etichettatura conforme alla vigente normativa.

Devono essere privi d'infestanti e microbiologicamente non contaminati.

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, art. 5, secondo O.M. 07/12/93 e secondo la Circ. Min. San. 03/08/85, dovrà risultare:

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	< 10 ⁶ UFC/g su 2 u. c. < 10 ⁵ UFC/g su 3 u. c.
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 5 x 10 ² UFC/g su 1 u. c. < 10 ² UFC/g su 4 u. c.
<i>Clostridium perfringens</i>	5	< 10 ³ UFC/g su 1 u. c. < 10 ² UFC/g su 4 u. c.
<i>Salmonella</i> diversi sierotipi	5	Assenza in 25 g
<i>Listeria monocytogens</i>	5	< 11/g in 1 u. c. < 110/g in 2 u. c.
<i>Bacillus Cereus</i>	5	< 10 ⁴ UFC/g

Verdure surgelate

I prodotti ortofrutticoli devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati, esenti da corpi estranei con pezzi ben separati, senza ghiaccio sulla superficie. La consistenza non deve essere legnosa ed il prodotto non deve apparire spappolato.

Tutte le verdure devono avere aspetto sano, mantenere il colore brillante ed omogeneo tipico del prodotto ed inoltre paragonabile a quello della verdura fresca a giusto punto di maturazione che lo renda adatto al consumo.

I cuori di carciofo devono essere prodotti ottenuti dalla lavorazione di *Cynara scolymus*, lavati e surgelati individualmente. Colore verde e sapore caratteristico, assenza di note estranee e di retrogusto estranei, consistenza tipica.

Le carote a disco devono avere rondelle di diametro non superiore ai 30 mm.

I funghi Champignons tagliati devono essere ottenuto dalla lavorazione di funghi *Agaricus bipsorus*, lavorati e affettati surgelati. Colore beige, bruno caratteristico, sapore intenso, consistenza tipica.

I fagiolini devono essere giovani, teneri, chiusi e con semi poco sviluppati e con un diametro massimo, per i fagiolini fini, di 9 mm.

I legumi surgelati devono avere forma e colorazione tipici della varietà. I piselli fini possono avere un diametro massimo di 8,75 mm.

Il minestrone di verdure deve essere di produzione italiana (12 varietà), a pezzi, costituito da una miscela di verdure delle migliori varietà, accuratamente scelte, lavate, tagliate, scottate e surgelate immediatamente per mantenere inalterate le qualità organolettiche naturali; la miscela deve risultare così composta: carote 20%, zucchine 20%, fagiolini 13%, piselli 10%, bietole o spinaci 10%, fagioli borlotti 5%, pomodori 5%, patate 5%, sedano 5%, porro 5%, prezzemolo 1%, basilico 1%. Sono ammesse oscillazioni in più o in meno del 15% rispetto alle percentuali indicate, sempre che venga mantenuta inalterata l'armonia di sapori e le qualità organolettiche richieste con il citato mix e che, comunque, l'oscillazione sia proporzionale a tutte le verdure e non riguardi prevalentemente una sola voce. Il taglio deve essere a piccoli cubetti massimo mm. 10 x 10 (esclusi i legumi). In etichetta devono essere specificate le verdure che compongono il minestrone e la loro percentuale in peso.

Tutti i vegetali oggetto del capitolato dopo scongelamento dovranno presentare in maniera rilevabile il sapore e l'odore tipici di ciascuna specie.

Deve esserci completa assenza di corpi estranei e di inclusioni terrose.

Dovranno rispondere ai requisiti di cui al D.Lgs. n. 110 del 1992, in confezioni originali intatte.

La presenza di impaccamenti o di brina verrà considerata segno di interruzione della catena del freddo e il prodotto verrà quindi rifiutato.

Dopo scongelamento il prodotto non dovrà presentarsi spappolato o legnoso.

Il calo del peso dopo scongelamento dovrà essere sempre inferiore al 20%.

All'analisi microbiologica, secondo la legge 283/62, art. 5 e secondo O.M. 07/12/93, dovrà risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

<i>Parametri</i>	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	$< 10^6/g$
<i>Escherichia Coli</i>	5	$< 10^2/g$
<i>Listeria monocytogens</i>	5	$< 11/g$ in 2 u. c. $< 110/g$ in 3 u.c.