

**GRUPPO N. 15
SALUMI E INSACCATI****CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE**

Tutti i salumi, gli insaccati e le preparazioni di carne devono provenire ed essere prodotti in stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE nei quali si applicano tutte le modalità di lavorazione ed i controlli previsti dalle normative vigenti (Regolamenti Ce n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni).

La qualità dei prodotti dovrà essere garantita dall'osservanza di tutte le norme igienico-sanitarie vigenti in materia di insaccati e prodotti a base di carne.

I valori nutrizionali di tutti gli alimenti inseriti nella presente licitazione devono essere conformi a quanto pubblicato sulle tabelle bromatologiche dell'Istituto Nazionale della Nutrizione.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. 27/01/1992, n. 109, sue modifiche ed integrazioni.

Limiti microbiologici conformi a quanto previsto dall'Allegato I del Regolamento n. 2073/2005/CE e succ. modif. ed integrazioni.

15.1 PROSCIUTTO CRUDO

Il Prosciutto crudo deve essere di 1° qualità e privo di conservanti.

All'aspetto deve avere le seguenti caratteristiche:

Prosciutto disossato in confezione sottovuoto.

Colore al taglio:

- uniforme tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse.

Sarà data la preferenza a quel prodotto che presenti:

- basso contenuto di sale;

- sapore caratterizzato da dolcezza, morbidezza, aroma delicato frutto delle condizioni climatiche tipiche della zona di produzione;

- scarsa marezzatura della mescolatura.

Caratteristiche del prodotto

Il prosciutto oggetto della fornitura deve essere ottenuto da cosce fresche di suini nazionali.

Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi ed il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 ed i 10 kg. di peso.

Ogni singolo prosciutto intero deve riportare sulla cute il marchio tipico ed essere provvisto, nella regione del garetto del contrassegno metallico dal quale si individua l'inizio della produzione (O.M. 14.02.1968).

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti le classiche alterazioni dei prosciutti sotto sale: difetto di vena, difetto di sott'osso, difetto di gambo, difetto di giarre, difetto di noce, irrancidimento dei grassi ed invasione di parassiti.

Si richiedono i seguenti contenuti nutrizionali indicativi, valutati sulla massa muscolare magra:

- acqua 62%
- sale 5-5,5%
- proteine 28%
- grassi 5-6%

L'indice di proteolisi deve mantenersi su valori inferiori a 30%.

Per quanto riguarda l'imballaggio i prosciutti disossati devono essere confezionati sottovuoto integro; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

L'etichettatura deve essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni.

Indicazioni obbligatorie:

1) Denominazione di origine di tutela "Prosciutto di Parma", "Prosciutto di Modena", "Prosciutto di Montagnana", etc.

2) Il nome o la ragione Sociale o il Marchio depositato del produttore;



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- 3) La sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento;
- 4) La data di confezionamento;
- 5) Identificazione dello stabilimento riconosciuto CEE e bollo sanitario (Regolamenti CE n. 852 e 853 del 2004, loro modifiche ed integrazioni);
- 6) Quantità netta;
- 7) Il termine minimo di conservazione (almeno il 50% di vita commerciale del prodotto);
- 8) Identificazione del lotto;
- 9) Modalità di conservazione

15.2 BRESAOLA

Prodotta con muscoli bovini adulti, con un minimo di 45 giorni di stagionatura.

Il prodotto deve presentarsi non eccessivamente secco, ben pressato, privo di tendini, aponeurosi e grasso. Non sono ammessi difetti di conservazione, sia superficiali che profondi, né odori o sapori sgradevoli o anomali.

Il prodotto non deve, altresì, contenere sostanze che possono ingenerare intolleranze alimentari e ingredienti contenenti OGM (organismi geneticamente modificati). I grassi devono essere il 7% massimo.

15.3 PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI

Prosciutto cotto di 1° qualità.

Rivestito solo parzialmente della propria cotenna (tolettatura del prosciutto fresco con asportazione di tutta la regione del garetto nonché di una parte del tessuto adiposo sottocutaneo per almeno il 50%). Nell'opera di mondatura interna del prodotto fresco si dovrà provvedere all'asportazione di ossa, cartilagini e tessuti tendinei.

Superficie esterna asciutta e morbida; superficie di sezione rosa opaca, compatta che evidenzia la naturale disposizione dei grossi fasci muscolari che compongono il quarto posteriore del suino. All'interno della confezione non deve esserci liquido percolato.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;
- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore ed odore di rancido, non deve essere in eccesso;
- può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- il rapporto acqua/proteine della frazione magra deve essere il più simile a quello della carne cruda (70/20);
- la fetta deve essere compatta, di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti;
- l'umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.

Il prodotto finito dovrà presentare un aspetto asciutto e morbido; la superficie di sezione sarà rosa opaca compatta che permette di individuare i fasci muscolari che compongono il quarto posteriore suino.

Deve essere ottenuto da posteriori del suino del peso vivo non inferiore a Kg. 140; la pezzatura commerciale deve essere compresa fra i 7 e i 10 Kg..

Non deve contenere polifosfati, proteine del latte e caseinati e gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dalle vigenti normative.;

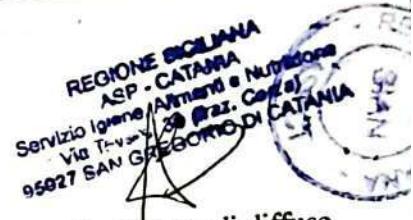
I prosciutti cotti devono essere confezionati sottovuoto; gli involucri e i materiali di imballaggio impiegati devono essere conformi alle disposizioni vigenti che ne regolano il loro impiego.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 62-68 % umidità, 3-9% grassi.

Sarà respinto all'origine il prodotto che presenti i seguenti difetti:

- intera superficie ricoperta dalla cotenna



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

- presenza di sacche di gelatina e spazi interni vuoti
- rapido viraggio, dopo esposizione all'aria del colore della superficie di sezione con formazione di diffuse screziature grigio-verdi (lattobacilli)

15.4 MORTADELLA

Prodotto

Mortadella di puro suino

La pezzatura del prodotto conferito deve essere di peso non inferiore a 5 kg.

La mortadella deve essere confezionata in sottovuoto.

Non deve contenere polifosfati aggiunti.

Il prodotto deve essere ottenuta esclusivamente da carne e grasso di suino.

Il grasso duro (lardelli) non deve superare il 25 % e sono assenti parti tendinee e cartilaginose.

Caratteristiche al taglio:

- la massa insaccata deve presentarsi compatta e senza vuoti;
- la componente carnosa di colore rosa, il grasso di colore bianco sodo;
- aroma gradevole, non troppo aromatico per eccesso di spezie;
- sapore caratteristico delicato, dolce e fragrante

L'umidità deve essere contenuta nel limite massimo del 40 %.

15.5 PANCETTA FRESCA TESA

Caratteristiche merceologiche

Parte ventrale del grasso di copertura delle mezzane suine che va dalla regione retrosternale a quella inguinale, una volta rifulata deve assumere forma rettangolare.

I difetti più frequenti per i quali l'Ente si riserva la restituzione dei prodotti sono: la brinatura salma, l'irrancidimento, le muffe e i vuoti interni.

Contenuti nutrizionali indicativi: 18-24% proteine, 39-49 % umidità, 24-34 % grassi.

15.6 SALAME TIPO MILANO

Caratteristiche merceologiche

Salame costituito da impasto di carne suina o suina e bovina e grasso suino duro.

Il diametro dell'insaccato deve essere compreso tra 90 e 110 mm

Stagionatura superiore a 60 giorni e inferiore ai 90 giorni.

Caratteristiche al taglio

- la massa insaccata deve presentarsi compatta, di consistenza non elastica
- colore rosso rubino uniforme con granelli di grasso ben distribuiti
- aroma delicato, gradevole
- sapore dolce e delicato, mai acido

Assenza di difetti esterni, assenza di punte di rancido.

Saranno respinti quei salami con muffe di colore arancione o nero; segni di irrancidimento periferico centrale, odore acre per inizio di processi di degradazione dell'impasto; impasto molle e con area centrale grigia e incrostazione periferica (errata stagionatura).

Contenuti nutrizionali indicativi: 23-27% proteine, 37-47 % umidità, 25-32% grassi.

15.7 COTECHINO

Caratteristiche merceologiche

- di puro suino: impasto: 34% carne magra, 33% cotenna di maiale, 33% di tessuti adiposi ottenuti dalla rifulatura di piccoli tagli anatomici della carcassa;
- l'impasto è grossolano e contenuto in un budello naturale di suino o di manzo. Il cotechino è di prima qualità quando viene sottoposto al processo di stufatura con perdita del 10% del grasso. Il rapporto collageno/proteine deve essere pari o inferiore allo 0,8%;
- deve presentare involucro con superficie tesa, ben aderente, asciutta, l'estremità dell'involucro deve essere ben chiusa.



L'Ente rifiuterà le partite che presentano manifesta umidità, odore sgradevole, irrancidimento.

L'etichettatura è quella prevista dalla L. 109/92 e inoltre deve riportare il numero CEE assegnato allo stabilimento di produzione.

15.8 ARROSTO FREDDO DI SUINO

Caratteristiche merceologiche:

- questo prodotto deve essere costituito dalla sezione di uno o due lombi disossati taglio "Bologna" ottenuti da un suino nazionale del peso vivo di oltre 130 Kg.;
- prodotto trattato con il calore e successivamente confezionato sottovuoto; tra la superficie esterna del prodotto e l'involucro sottovuoto può essere presente una modesta, irrilevante sierosità;
- peso tra i 2 e i 3 Kg.;
- sezione bianco/rosa, compatta, omogenea e asciutta;
- non deve contenere polifosfati aggiunti.

Dovrà essere confezionato sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre.

15.9 ARROSTO FREDDO DI TACCHINO

Caratteristiche merceologiche

Questo prodotto deve essere costituito da petto di tacchino.

Il prodotto deve essere trattato col calore in maniera da eliminare o distruggere tutti i germi patogeni. Inoltre particolare attenzione si deve avere al momento del confezionamento sottovuoto in quanto è proprio in questa fase che si hanno le ricontaminazioni che possono incidere sulla deperibilità del prodotto e sulla sua commestibilità.

Dovrà essere confezionato sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.

Tempi di scadenza: la data di scadenza non dovrà essere inferiore a mesi tre

15.10 COPPA

Caratteristiche merceologiche

- Anatomicamente è rappresentato dalla porzione muscolare del collo aderente alle vertebre cervicali e parte delle toraciche eliminate dalla base ossea. La rifilatura ha lo scopo di eliminare le porzioni grasse ecedenti e i vasi sanguigni.

- stagionatura a sale con una percentuale del 3 - 3,5%, in ambiente naturale 4/5 mesi;
- pezzatura da Kg.1,6 a Kg.2;
- l'involucro è costituito da budello naturale ottenuto dall'intestino cieco del bovino adulto;
- il prodotto deve essere di consistenza soda-carnosa lievemente cedevole alla pressione, l'infiltrazione adiposa sempre presente ma non dovrà superare il 40%.

Pertanto l'Ente si riserva di acquistare solo coppe suine stagionate tagliate trasversalmente e confezionate sottovuoto per controllare l'entità dei grassi presenti.

Difetti che comportano la restituzione del prodotto sono:

1. presenza di tipici focolai necrotici relativi ad interventi parenterali effettuati sull'animale in vita;
2. presenza di muffe di colore nero o arancione;
3. segni di irrancidirimento;
4. presenze di profonde spaccature fra tessuto muscolare e adiposo;
5. inoltre verranno respinte quelle coppe che a 5 gg. dal sezionamento evidenziano la comparsa di una opalescenza biancastra (brinatura) dovuta ad un eccesso di salagione del prodotto.

Contenuti nutrizionali: indicativamente come previsto dall'Istituto Nazionale della Nutrizione.

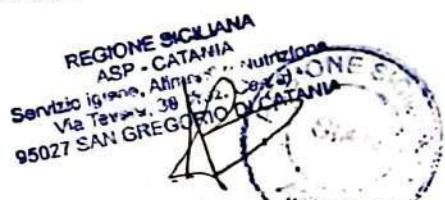
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione****15.11 GALANTINA DI POLLO****Caratteristiche merceologiche**

- cottura in acqua o al forno per alcune ore a 72°-80° a cui segue il raffreddamento e lo scondizionamento e il confezionamento.

L'Ente restituirà il prodotto qualora non sussistano requisiti batteriologici idonei o atti a garantire la salubrità del prodotto e il suo mantenimento.

Dovrà essere confezionata sottovuoto integro, con scarsa sierosità all'interno, e sopra questo dovranno essere

riportate le indicazioni previste dalla L. 109/92 sull'etichettatura.

**15.11 SPECK****Caratteristiche merceologiche**

Per speck si intende il prosciutto tedesco o altoatesino prodotto secondo buona tecnica tradizionale, si presenta disossato ed è richiesta una stagionatura di almeno tre mesi.

L'umidità deve essere compresa tra il 29% e il 43%; le proteine tra il 20 e il 24%; i lipidi tra il 29 e 33%.

15.12 SALUMI CONFEZIONATI IN MONOPORZIONE

Le caratteristiche dei salumi porzionati devono corrispondere in tutto alle caratteristiche dei prodotti interi sopra descritti; confezionati in atmosfera modificata; ogni confezione dovrà riportare in etichetta le indicazioni indicate sopra al punto ETICHETTATURA.

Dovrà essere indicata la denominazione di origine tipica.

Il Prosciutto Crudo di Parma (stagionatura al meno di 14 mesi) deve essere affettato e confezionato in ATM e ai sensi del D.M. 15/02/93 n.253 "le operazioni di affettatura e confezionamento del prosciutto crudo di Parma sono effettuate presso laboratori situati nella zona tipica, attrezzati in modo specifico e preventivamente riconosciuti dall'organismo abilitato". Pertanto sull'etichettatura dovrà risultare anche il numero di identificazione attribuito alla ditta dall'organismo abilitato.

GRUPPO N. 16
PRODOTTI SURGELATI (vegetali)

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

Devono essere preparati e confezionati in conformità alle norme vigenti, D. Lgs. 27/1/92 n. 110. e successive modifiche. Il trasporto deve essere effettuato da automezzi idonei come da D. Lgs. 27/1/92 n. 110, D. Lgs. n.493/95, Reg. CE n.37/2005 e successive modifiche.

Durante il trasporto il prodotto deve essere mantenuto alla temperatura di -18 °C; sono tollerate brevi fluttuazioni verso l'alto non superiori a 3° C.

Le confezioni devono possedere i requisiti previsti dal D. Lgs. 27/1/92 n. 110 e successive modifiche.

In particolare il suddetto articolo specifica che le confezioni devono:

- assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- assicurare protezione da contaminazioni batteriche;
- impedire il più possibile la disidratazione e la permeabilità ai gas;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee.

Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D.Lgs. 109/92 e dal D. Lgs. 27/1/92 n.110.

I prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna delle confezioni. Il prodotto una volta scongelato non può essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore.

I prodotti surgelati non devono presentare:

- alterazione di colore, odore o sapore;
- bruciature da freddo;
- fenomeni di putrefazione profonda;
- parziali decongelazioni;
- ammuffimenti;
- fenomeni di putrefazione profonda.

Il test di rancidità deve essere negativo

16.1 VERDURA SURGELATA

Tipologia prodotto

Fagiolini fini, fagioli borlotti, piselli fini o finissimi, carote a rondelle, verdura per minestrone, finocchi a quarti, carciofi, bietole, spinaci, asparagi, zucchine, verdura per insalata russa.

All'aspetto deve risultare omogeneo per colore, pezzatura e grado di integrità, non devono inoltre essere presenti colorazioni anomale, corpi estranei, insetti e larve. Non devono essere presenti vegetali estranei al dichiarato, unità parzialmente spezzate e/o unità rotte. I prodotti devono essere esenti da odori sgradevoli o comunque atipici.

Caratteristiche

Le materie prime devono essere sane, in buone condizioni igieniche, di adeguata qualità merceologica e con il necessario grado di freschezza. Devono essere di origine italiana o comunitaria, lavorate e confezionate in stabilimenti autorizzati/registrati dall'autorità sanitaria. Il tenore di nitriti non deve essere superiore a 7 p.p.m., come ioni NO₂ (Circolare del Ministero della Sanità n. 54 del 28.06.1980) ed i residui di sostanze attive dei prodotti fitosanitari devono essere contenuti nei limiti previsti dal D.M. 19.05.2000, sue modifiche ed integrazioni. (O.M. 18.07.1990 e successive modifiche e integrazioni e nel D.M. 27.01.1997).

Sono ammessi additivi nella materia prima, nei limiti previsti dalla vigente legislazione.

L'imballo delle singole confezioni dovrà essere originale e sigillato dal produttore.

Confezioni preparate con materiale idoneo a proteggere il prodotto dalle contaminazioni microbiche o di altro genere e dalla disidratazione.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

I veicoli e i contenitori adibiti al trasporto di derrate surgelate devono essere:

- muniti di una protezione coibente;
- muniti di apposito generatore di freddo, di strumenti indicatori della temperatura all'interno del cassetto,
- leggibili dall'esterno;
- muniti di dispositivi di ventilazione atti ad uniformare la temperatura dell'aria;
- muniti di autorizzazione/registrazione sanitaria in conformità alla normativa vigente.

L'etichettatura dovrà essere conforme al D.L.gs. n. 109/92, sue modifiche ed integrazioni e al D.L.gs. n. 110/92, sue modifiche ed integrazioni:

- la denominazione di vendita, completate dal termine "surgelato";
- l'elenco ingredienti;
- la quantità netta;
- il termine minimo di conservazione;
- le istruzioni relative alla conservazione del prodotto;
- l'avvertenza che il prodotto, una volta scongelato, non deve essere ricongelato;
- il nome del fabbricante o confezionatore;
- l'indicazione del lotto.

L'utilizzo di verdure conservate e/o surgelate deve comunque figurare in un documento accompagnatorio del pasto.

I prodotti devono essere forniti a peso netto.

QUALITÀ PRESCRITTA

16.2 FAGIOLINI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- giovani e teneri, chiusi e con semi poco sviluppati;
- sono tollerati leggeri difetti di colorazione e fili corti e poco resistenti;
- sono esclusi fagiolini affetti da *Collettricum lindemuthianum*;
- diametro massimo: fino 9 mm.

16.3 ZUCCHINE SURGELATE - BIETOLE SURGELATE - SPINACI SURGELATI - CUOR DI CARCIOFO SURGELATI - ASPARAGI PUNTE SURGELATE - PATATE SURGELATE - CAROTE SURGELATE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

16.4 PISELLI SURGELATI

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%;
- devono avere forma, sviluppo e colorazione tipici della varietà;
- diametro massimo. Fino mm. 8-8,5.

16.5 VERDURE MISTE SURGELATE PER MINESTRONE

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare: accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini o attacchi di insetti, né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti o altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolata;
- il calo peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali

La composizione merceologica deve essere circa la seguente:

- patate 25% +/- 3%
- carote 17/ %
- pomodori 9%
- fagiolini 8%
- borlotti 7,5%
- zucchine 6,5%
- piselli 10%
- porri 4% - sedano 4%
- cavolfiori 4%
- verza 4%
- prezzemolo 0,5%
- basilico 0,5%.

16.6 MACEDONIA DI VERDURE SURGELATE (CONTORNO)

Caratteristiche dei vegetali surgelati, vedi caratteristiche dei prodotti surgelati, inoltre:

- devono risultare accuratamente puliti, mondati e tagliati;
- non si devono rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni;
- non vi devono essere corpi estranei di alcun genere né insetti né altri parassiti;
- devono apparire non impaccati, ossia i pezzi devono essere separati, senza ghiaccio sulla superficie;
- l'odore e il sapore devono essere rilevabili e propri del prodotto di origine;
- la consistenza non deve essere legnosa né apparire spappolato;
- il calo di peso dopo lo scongelamento deve essere inferiore al 20%.

Valgono le medesime caratteristiche merceologiche delle singole specie vegetali.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

La composizione merceologica deve essere la seguente:

patate 50% +/- 3%

carote 30% +/- 3%

piselli 20% +/- 3%



16.7 CROCCHETTE DI PATATE SURGELATE

Ingredienti base: farina, latte, patate. Risultano impanate in pane grattugiato con granulometria fine e uniforme.

Sono da preferire quelle di forma ovoidale con diametro compreso fra i 3 e i 4 cm di pezzatura uniforme.

Il prodotto deve essere confezionato surgelato, trasportato, conservato secondo le vigenti normative.

16.8 PASTA SFOLGLIA

Pasta sfoglia per la preparazione di prodotti da forno salati e dolci.

Non devono essere presenti né coloranti né conservanti.



**GRUPPO N. 17
PRODOTTI CONGELATI**

CARATTERISTICHE GENERALI E MERCEOLOGICHE

I prodotti congelati non devono presentare:

- alterazioni di colore, odore o sapore
- bruciature
- parziali decongelazioni
- ammuffimenti
- fenomeni di putrefazione

Il test di rancidità deve risultare negativo.

I prodotti congelati sono:

- Gelati (esclusi quelli di frutta): -15°C;
- Altri alimenti: -10 °C;

I veicoli di trasporto devono essere conformi con quanto previsto dalla normativa vigente ed essere opportunamente coibentate per il mantenimento di tali temperature.

Qualora si tratti di alimenti confezionati, le etichette devono essere conformi a quanto previsto dal D. Lgs 27 gennaio 1992 n. 109 e successive modifiche.

17.1 GELATI E GHIACCIOLI

I gelati devono essere a base di latte (primo ingrediente) e zucchero, con o senza uova o alla frutta (con un minimo di 10% di frutta).

I ghiaccioli devono essere composti da sciroppi o estratto di frutta ed acqua.

I gelati e i ghiaccioli devono essere:

- trasportati e conservati rispettando le condizioni specificate nel D.P.R. 26 marzo 1980 n°327, nel Reg Ce 852/2004 e 853/2004. Il loro trasporto deve avvenire alla temperatura di - 15°C con un rigoroso rispett della catena del freddo.
- con carica microbica nei limiti della normativa vigente;
- preparati ed aggiunti di coloranti, addensanti, stabilizzanti, aromi naturali ed artificiali seguendo le indicazioni del D.M. n. 209 del 27/02/1996 e successivi aggiornamenti;
- le confezioni devono riportare le indicazioni previste dal D.Lgs 109/92 e successive modificazioni;
- inoltre dovranno essere privi in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ad esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di colore).

Gelati e ghiaccioli non devono presentare odore, sapore e colore anormali e sgradevoli e devono essere forniti in confezioni monodose chiuse e sigillate.

17.2 GELATO IN VASCHETTA O MONOPORZIONE O IN COPPETTA

Il gelato deve essere contenuto in vaschette di volume compreso tra l. 4 e 5 o in coppette monoporzione o peso di circa 50/65 grammi o del volume di 90/100 cc., ai vari gusti.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



GRUPPO N. 18
PRODOTTI PER PRIMA COLAZIONE
PREPARAZIONI PER BEVANDE

18.1 THE SFUSO-THE BUSTINE MONOPORZIONE-THE DETEINATO

Il prodotto non deve contenere materie organiche o inorganiche estranee come muffe, insetti, granelli di sabbia ecc...; inoltre non deve presentare sapore od odore estranei ed essere conforme al D.P.R. 470 16/02/1973 e al D.M. 12.12.1979 e successive integrazioni e modifiche.

Le confezioni devono essere integre ed intatte.

Il prodotto deve presentarsi a foglia lunga in confezioni per comunità da Kg. 1, ed in bustine monodose. Riguardo al consumo di the, si precisa che nel corso di validità del contratto, la confezione di the sfuso, quella in bustine potrà essere sostituita da the puro liofilizzato solubile; il corrispondente costo in Kg. sarà determinato all'occorrenza con la ditta appaltatrice

18.2 CAMOMILLA

I requisiti devono corrispondere a quelli di Legge ed in particolare alla L. 30.10.1940 N. 1724.

Le bustine devono risultare integre, il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, può essere composto da fiori interi o solo parti di essi.

Sulle confezioni deve essere indicato l'anno di produzione e l'etichettatura deve essere conforme al D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

18.3 ORZO SOLUBILE

Per orzo solubile si intende il prodotto ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua potabile da orzo torrefatto e costituito esclusivamente dalle sostanze estraibili dall'orzo.

Il prodotto non deve essere attaccato da parassiti, deve essere puro e senza corpi estranei, Sulle confezioni devono essere riportate le indicazioni previste dal D. Lgs. 109/92 e successive modifiche ed integrazioni.

18.4 CAFFE'

Il caffè torrefatto deve rispondere ai requisiti prescritti dal D.P.R. n.470 del 16/02/1973 e D.M. 20/1976 e successive integrazioni e modifiche.

E vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo, cicoria ecc...



GRUPPO N. 19
PRODOTTI BIOLOGICI

REQUISITI:

Come alimento biologico si intende quel prodotto derivato da coltivazioni biologiche certificate ai sensi del Regolamento n. 2092/1991/CEE, sue modifiche ed integrazioni.

Tale coltivazione agricola adotta tecniche che escludono l'impiego di prodotti chimici di sintesi e di sistemi di forzatura delle produzioni agricole alimentari.

I prodotti dell'agricoltura biologica devono quindi:

- provenire da coltivazioni esenti da prodotti chimici di sintesi (diserbanti, insetticidi, anticrittogramici, etc.) nel rispetto del Regolamento n. 2092/1991/CEE, sue modifiche ed integrazioni;
- avere un tenore di nitrati inferiore rispetto a quello degli altri prodotti provenienti dall'agricoltura convenzionale.

A tale scopo si prescrive che i prodotti biologici siano reperiti presso aziende sottoposte ai controlli da parte di uno degli organismi di controllo autorizzati.

Sulle confezioni dei prodotti certificati a norma del Regolamento n. 2092/1991/CEE, sue modifiche ed integrazioni, siano essi cassette, sacchi, ecc., devono essere riportate le seguenti informazioni:

- il lotto di prodotto nei casi previsti dalla legge;
- il produttore e il luogo di produzione;
- l'ente certificatore con il numero di riconoscimento come previsto dalle normative vigenti;
- il codice del produttore;
- il numero dell'etichetta;
- la data di scadenza o il termine minimo di conservazione nei casi previsti dalla legge.

Gli imballaggi devono essere di materiale riciclabile:

- per l'ortofrutta: cassette di legno o di cartone per alimenti;

L'etichettatura del prodotto biologico deve rispettare quanto previsto dall'articolo 5 del Regolamento n. 2092/1991/CEE e succ. modif. ed integrazioni. L'etichetta deve sempre riportare il paese di produzione, sotto forma di sigla, l'organismo di controllo (tre lettere), anch'esso sotto forma di sigla, il codice del produttore che ha avuto l'autorizzazione alla stampa dell'etichetta, il numero della confezione, preceduto da una lettera T (prodotto trasformato) o F (prodotto fresco).

Nelle produzioni biologiche vi è la necessità di garantire la tracciabilità di filiera mediante la verifica della compatibilità dei quantitativi di prodotto finito con le materie prime immesse nei processi produttivi.



GRUPPO N. 20
PRODOTTI DIETETICI SPECIALI

REQUISITI:

L'utilizzo dei prodotti dietetici risponde all'esigenza di fornire alimenti adeguati nel caso di particolari patologie. Questi alimenti devono rispondere ai requisiti fissati dal D.lg.; n 111/92, concernente i prodotti destinati ad un'alimentazione particolare e devono provenire da stabilimenti di produzione autorizzati dal Ministero della Sanità.

L'etichettatura deve rispettare quanto previsto dalla legislazione vigente ed in particolare devono riportare in lingua italiana le indicazioni di cui all'art.4 del D. Lgs. N.111/92:

- a) la denominazione di vendita, accompagnata dalla indicazione delle caratteristiche nutrizionali particolari; per i prodotti di cui all'art. 1, comma 2, lettera c) la denominazione di vendita e' invece accompagnata dall'indicazione della loro destinazione;
- b) l'elenco degli ingredienti;
- c) gli elementi particolari della composizione qualitativa e quantitativa o il processo speciale di fabbricazione che conferiscono al prodotto le sue caratteristiche nutrizionali particolari;
- d) il quantitativo netto;
- e) il termine minimo di conservazione;
- f) le modalita' di conservazione e di utilizzazione qualora sia necessaria l'adozione di particolari accorgimenti in funzione della natura del prodotto;
- g) le istruzioni per l'uso, quando la loro omissione non consente all'acquirente di fare un uso appropriato del prodotto alimentare;
- h) il tenore di glucidi, protidi e lipidi per 100 gr o 100 ml di prodotto commercializzato e per quantita' proposta da consumare se il prodotto e' cosi' presentato;
- i) l'indicazione in kilocalorie (kcal) o in kilojoules (kj) del valore energetico per 100 g o 100 ml di prodotto e, se il prodotto e' cosi' presentato, per quantita' proposta da consumare. Tale indicazione puo' essere sostituita dalle dizioni valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 g ovvero valore energetico inferiore a 50 kj (12 kcal) per 100 ml quando il prodotto contenga dei valori energetici inferiori a 50 kj (12 kcal) (2/b);
- l) il nome o la ragione sociale o il marchio depositato e la sede del fabbricante o del confezionatore o di un venditore stabilito nella Comunita' europea;
- m) la sede dello stabilimento di fabbricazione o di confezionamento per i prodotti fabbricati o confezionati in Italia per la vendita sul territorio nazionale;
- n) il luogo di origine o di provenienza qualora l'omissione di tale indicazione possa indurre in errore il consumatore finale circa l'origine e la provenienza effettiva del prodotto alimentare.

Potranno essere richiesti i seguenti prodotti: alimenti per allergici ed intolleranti (ad esempio latte e formaggi di capra, latte di soia, gelati di soia etc) alimenti per celiaci quali ad esempio pasta, in formati diversi (spaghetti, vermicelli, fusilli, penne rigate, lasagne, tagliatelle ecc) in confezioni da 250 g, pane, prodotti per impanare, prosciutto cotto, gnocchi e ravioli anche surgelati in monoporzione, dolci, gelati ecc.. A garanzia dell'assenza di glutine dovrà essere visibile sulla confezione di ogni prodotto il marchio spiga sbarrata oppure i prodotti dovranno essere contemplati nel prontuario redatto dall'associazione italiana celiachia.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

20.1 PANE SENZA GLUTINE

Per menu standard per dieta tipologia 2 (morbo celiaco).

Deve possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare e possedere le caratteristiche merceologiche previste dalla normativa in materia, D.Lgs n. 111 del 27/01/92, e s.m.i.

20.2 PASTA DIETETICA PRIMA INFANZIA SENZA GLUTINE

20.3 BISCOTTI, FETTE BISCOTTATE, CRACKERS, GRISSINI SENZA GLUTINE

La fornitura dei prodotti dovrà avvenire in confezioni monodose da g 10-30 cadauno.

I grissini dovranno essere forniti in pacchetti da circa g 15-20 cadauno.

Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate.

20.4 ALIMENTI APPROTEICI

Sono prodotti dietetici destinati a soggetti con insufficienza renale.

Devono essere conformi ai dettami del D.L.vo n.11/92 e s.m.i ed al D.P.R. 20.2.2002 n.57.

Si richiedono: *pasta aproteica (vari formati)* in confezioni da 250/500 g.

Pane aproteico,, fette biscottate aproteiche.

ALIMENTI PER LATTANTI E DI PROSEGUIMENTO

REQUISITI:

Sono gli alimenti di cui al D.M. 06.04.1994 n. 500; D.M. 29/1/97; D.P.R. 19/1/98; D.P.R. 7/4/99 n. 128 e s.m.i., destinati ai lattanti (cioè a soddisfare il fabbisogno nutritivo fino ai primi 4-6 mesi di vita) e alla prima infanzia (ossia fino ai primi tre anni di età).

Oltre alle sostanze alimentari specificatamente previste dal D.M. 500/1994, nella produzione di tali prodotti possono essere impiegati unicamente gli additivi previsti dal D.M. 27.02.1996 n.209 e s.m.i.

Le indicazioni in etichetta devono essere conformi al D.L.vo 109/1992 e al D.L.vo 111/1992. Inoltre, ai sensi del D.M. 500/1994 e s.m.i., devono essere riportate:

- le caratteristiche nutrizionali ed il valore energetico dei componenti;
- l'indicazione, laddove prevista, del contenuto medio di ciascuna delle sostanze minerali, delle vitamine e degli aminoacidi costituenti i prodotti.

Gli omogeneizzati di carne dovranno contenere esclusivamente la carne derivante dalla specie precisata per il genere indicato nella tabella di cui sopra (così ad esempio l'omogeneizzato di pollo dovrà contenere soltanto carne di pollo).

20.5 OMOGENEIZZATI DI CARNE, DI PESCE

Sono prodotti dietetici. Devono essere preparati con carne omogeneizzata di manzo, vitello, pollo, tacchino o pesce eventualmente integrata con farina di riso e di vitamine.

La carne dovrà presentarsi di consistenza cremosa e omogenea, con un contenuto proteico minimo di g 10 su g 100 di prodotto.

Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in vasetti da 80 e 120 g cadauno.

DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

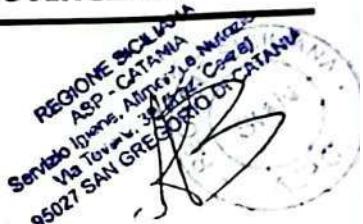
20.6 OMOGENEIZZATI DI FRUTTA, VERDURA

Sono prodotti dietetici. Devono essere forniti in gusti vari (mela, pera, albicocca, pesca, frutta mista, e verdure miste). Devono essere senza conservanti, sterilizzati e confezionati sottovuoto.

Alla consegna devono presentare una durata non inferiore a 12 mesi. Si richiedono confezioni in barattoli da 80 e 120 g cadauno.

20.7 BISCOTTO GRANULARE

Prodotto dietetico per l'infanzia.



**REGOLAMENTO PER LA CUCINA SENZA GLUTINE**

Il glutine è una sostanza che non può essere assunta dai celiaci neanche in minime quantità, altrimenti può causare reazioni dannose per l'intestino e per l'organismo in generale, non momentanee.

Il glutine può essere presente in molti ingredienti e ciò richiede la massima attenzione nella preparazione dei cibi da parte del cuoco.

A che cosa, dunque, bisogna stare attenti quando un celiaco ha questo problema?

REGOLAMENTO**Dove si trova il glutine?**

Il glutine si trova nel frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale ed in tutti i prodotti derivati, quali: pane, pasta, crackers, grissini, biscotti, dolci, pangrattato, lievito, caffè d'orzo e surrogati, malto, birra, salsa di soia, cotolette, preparati per brodo, preparati per frittura, preparati per gelati, in alcuni salumi ecc.

Che cosa si deve fare?

- Lavare accuratamente mani e superfici sporche di farina, stoviglie ed utensili serviti per la preparazione di altre pietanze contenenti glutine (es. la pasta);
- Usare fogli o teglie d'alluminio o carta da forno su piastre e superfici che possono essere contaminate;
- Cucinare la pasta dietetica in un tegame pulito, con acqua non utilizzata per altre cotture, facendo attenzione a non mescolarla con lo stesso cucchiaio che si sta adoperando per la pasta normale e di lavare lo scolapasta od utilizzarne uno esclusivo per la pasta senza glutine.
- Prediligere prodotti freschi a quelli conservati.

Che cosa NON si deve fare?

E' necessario evitare qualsiasi contaminazione degli alimenti facendo attenzione alle seguenti accortezze:

- Non infarinare i cibi (carne, verdure, formaggi ecc.), se non con farine consentite;
- Non addensare salse e/o sughi con farina o amido di frumento;
- Non maneggiare il cibo con mani infarinate o con utensili non lavati (pentole, scolapasta, mestoli, posate ecc.) dopo averli utilizzati per cibi non permessi al celiaco;
- Nelle grandi cucine (ristoranti, centri di cottura, ristorazione collettive, ristorazione scolastica, ecc) utilizzare pentole, utensili e una sezione di lavoro dedicate alla sola preparazione dei cibi dei celiaci;
- Evitare la lavorazione del cibo in ambienti a maggior rischio di contaminazione, come quelli in cui si utilizza la farina, con la possibilità di dispersione nell'aria e di ricaduta sugli alimenti o sui piani sui quali essi poggiano con evidente rischio di contaminazione;



- Non poggiare il cibo direttamente su superfici contaminate, quali il piano di lavoro, teglie infarinate, la base del forno dove viene cotta la pizza o riscaldato il pane, piastre e griglie su cui sono stati cucinati alimenti infarinati o gratinati con pane grattugiato o su cui sono state preparate bruschette o simili;
- Non utilizzare l'olio di frittura già usato per friggere altri cibi infarinati o impanati, usare olio di un seme solo (arachide o girasole, ad esempio); non usare olio di semi vari.
- Non utilizzare l'acqua di cottura già usata per la pasta, né cuocere il riso nei cestelli per cotture multiple o in una stessa pentola in cui sia presente o lo sia stata della pasta;
- Evitare l'uso dei prodotti di cui non si conosce l'esatta composizione (ad esempio: salsicce artigianali, ecc);

Premesso che tali soggetti possono consumare tutti i prodotti dietetici speciali (pane, pasta, grissini, fette biscottate, farine, ecc.) destinati ad alimentazione particolare si riporta a seguire elenco alimenti estratto dal Prontuario AIC degli alimenti.

Per ulteriori informazioni consultare il Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci fornito dal Ministero della Salute. WWW.salute.gov.it



Alimenti permessi, a rischio e vietati:

Cereali, Farine e derivati

PERMESSI:

- Riso
- Mais (granoturco)
- Grano saraceno
- Manioca
- Miglio
- Amaranto
- Quinoa
- Sorgo

A RISCHIO:

- Farine, fecole, amidi dei cereali permessi (es. maizena)
- Tapioca
- Malto, estratto di malto dei cereali permessi
- Farina per polenta precotta ed istantanea, polenta pronta
- Cialde, gallette dei cereali permessi
- Cereali permessi: soffiati, in fiocchi
- Fibre vegetali e dietetiche
- Crusca dei cereali permessi
- Popcorn confezionati
- Risotti pronti (in busta, surgelati, aromatizzati)
- Tacos, tortillas

VIETATI:

- Frumento (grano), segale, orzo, avena, farro, spelta, kamut, triticale
- Farine, amidi, semolini, creme e fiocchi dei cereali vietati
- Paste, paste ripiene, gnocchi di patate, gnocchi alla romana, pizzoccheri
- Pane, pancarrè, pan grattato, focaccia, pizza, piadine, panzerotti, grissini, cracker, fette biscottate, taralli, crostini di pane, salatini, cracotte, crepes preparati con i cereali vietati
- Germe di grano
- Muesli, porridge
- Couscous, tabulè, bulgur (boulgour-burghul), seitan, frik, cracked grano, greunkern, greis
- Crusca dei cereali vietati
- Malto, estratto di malto dei cereali vietati
- Polenta taragna (se la farina di grano saraceno è miscelata con farina di grano)

Carne, Pesce e Uova

PERMESSI:

- Tutti i tipi di carne, pesce, molluschi e crostacei tal quali (freschi o congelati) non miscelati con altri ingredienti
- Pesce conservato: al naturale, sott'olio, affumicato privo di additivi, aromi e altre sostanze
- Uova
- Prosciutto crudo



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

A RISCHIO:

- Salumi (bresaola, coppa, cotechino, mortadella, pancetta, prosciutto cotto, salame, salsiccia, speck, würstel, zampone, ecc.)
- Conserve di carne e pesce in scatola
- Piatti pronti o precotti a base di carne o pesce
- Tuorli e albumi pastorizzati, in polvere

VIETATI:

- Carne o pesce impanati (cotoletta, bastoncini, frittura di pesce, ecc.) o infarinati o miscelati con pangrattato (hamburger, polpette, ecc) o cucinati in sughi e salse addensate con farine vietate
- Surimi

Latte, Formaggi e derivati

PERMESSI:

- Latte fresco (pastorizzato) ed a lunga conservazione (UHT, sterilizzato, ad alta digeribilità) non addizionato di vitamine, aromi o altre sostanze
- Latte per la prima infanzia
- Yogurt naturale (magro o intero)
- Panna fresca (pastorizzata) e panna a lunga conservazione (UHT) non miscelata con altri ingredienti
- Formaggi freschi e stagionati

A RISCHIO:

- Panna a lunga conservazione (UHT) condita (ai funghi, al salmone, ecc.)
- Yogurt alla frutta "al gusto di....", cremosi
- Formaggi a fette
- Formaggi fusi da spalmare
- Creme e budini
- Panna montata
- Latte in polvere per uso industriale
- Latte condensato
- Latte addizionato con vitamine o altre sostanze
- Bevande a base di latte

VIETATI:

- Piatti pronti a base di formaggio impanati con farine vietate
- Yogurt al malto, ai cereali, ai biscotti

Verdura e Legumi

PERMESSI:

- Tutti i tipi di verdura tal quale (fresca, essiccata, congelata, surgelata, liofilizzata)
- Verdure conservate (in salamoia, sott'aceto, sott'olio, sotto sale, ecc.)
- Funghi freschi, secchi e conservati (sott'olio, ecc.)
- Tutti i legumi tal quali (freschi, secchi e in scatola)



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

A RISCHIO:

- Verdure (minestrone, zuppe, ecc.) con cereali permessi
- Patatine confezionate in sacchetto (snack)
- Piatti pronti a base di verdura surgelata precotta (es. verdure e formaggio)
- Purè istantaneo o surgelato
- Patate surgelate preritte, precotte
- Verdure conservate e miscolate con altri ingredienti

VIETATI:

- Verdure (minestrone, zuppe, ecc.) con cereali vietati
- Verdura impanata, infarinata, in pastella

Frutta

PERMESSI:

- Tutti i tipi di frutta tal quale (fresca e surgelata)
- Frutta sciropata
- Tutti i tipi di frutta secca con e senza guscio (tal quale, tostata, salata)
- Frutta essicidata non infarinata (datteri, prugne secche, uva sultanina, ecc.)

A RISCHIO:

- Frutta candita, glassata, caramellata
- Mousse e passate di frutta

VIETATI:

- Frutta disidratata infarinata (fichi secchi, ecc.)

Bevande

PERMESSI:

- Nettari e succhi di frutta non addizionati di vitamine o altre sostanze (conservanti, additivi, aromi, ecc.)
- Bevande gassate e frizzanti (aranciata, cola, ecc.)
- Bustina, filtro di: caffè, caffè decaffeinato, camomilla, tè, tè deteinato, tisane
- Vino, spumante
- Caffè, caffè decaffeinato, caffè in cialde
- Distillati (cognac, grappa, rhum, tequila, whisky, gin, vodka) non addizionati di aromi o altre sostanze

A RISCHIO:

- Bevande light
- Bevande a base di frutta
- Bevande alcoliche (addizionate con aromi o altre sostanze)
- Birre da cereali consentiti
- Caffè solubili
- Cialde per bevande calde
- Frappè (miscele già pronte)
- Integratori salini (liquidi, in polvere)
- Nettari e succhi di frutta addizionati di vitamine o altre sostanze
- Preparati per bevande al cioccolato/cacao
- Sciroppi per bibite e granite
- The freddo (liquido e preparati in polvere)



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

VIETATI:

- Caffè solubile o surrogati del caffè contenenti orzo o malto
- Bevande contenenti malto, orzo, segale (orzo solubile e prodotti analoghi)
- Bevande all'avena
- Birra da malto d'orzo e/o di frumento

Dolciumi

PERMESSI:

- Miele, zucchero (bianco e di canna)
- Radice di liquirizia grezza
- Maltodestrine e sciroppi di glucosio, incluso il destrosio

A RISCHIO:

- Marmellate e confetture
- Zucchero a velo, aromatizzato
- Cioccolato in tavolette (con e senza ripieno), creme spalmabili al cioccolato e/o alla nocciola
- Cacao in polvere
- Gelati industriali o artigianali
- Torte, biscotti, dolci e preparati per dolci
- Caramelle, canditi, confetti, gelatine, gomme da masticare

VIETATI:

- Cioccolato con cereali
- Torte, biscotti e dolci preparati con farine ed altri ingredienti non idonei

Grassi, Condimenti e varie

PERMESSI:

- Burro, lardo, strutto
- Oli vegetali
- Aceto non aromatizzato, Aceto Balsamico DOP
- Pepe, sale, zafferano, spezie ed erbe aromatiche tal quali
- Passata di pomodoro, pomodori pelati e concentrato di pomodoro
- Pappa reale, polline
- Estratto di lievito
- Lievito di birra (fresco e liofilizzato)
- Agar Agar in foglie

A RISCHIO:

- Agar Agar in polvere o in barrette
- Aceto aromatizzato, Aceto Balsamico non DOP
- Dadi o estratti di carne, preparati per brodo
- Lievito chimico
- Burro light, margarina e margarina light
- Insaporitori aromatizzanti
- Sughi, salse, maionese, senape
- Pasta d'acciughe
- Condimenti a composizione non definita
- Curry
- Tofu



VIETATI:

- Besciamella
- Lievito madre o lievito acido

Integratori alimentari

A RISCHIO:

- Integratori alimentari

I prodotti senza glutine garantiti in Italia possono essere di tre tipi (o tutte e tre):

1. prodotti dietetici senza glutine notificati dal Ministero della Salute ed inseriti nel Registro Nazionale degli Alimenti per celiaci erogabili gratuitamente garantiti dal Ministero stesso,
2. prodotti con il simbolo **SPIGA BARRATA**, simbolo registrato e di proprietà dell'Associazione che, dopo aver accertato l'idoneità al consumo da parte di celiaci (contenuto di glutine inferiore a 20 ppm), concede alla casa produttrice. La Spiga pertanto indica i soli prodotti il cui processo produttivo è stato esaminato e certificato dall'Associazione,
3. prodotti presenti nel Prontuario, pubblicazione edita con frequenza annuale che raccoglie i prodotti idonei al consumo da parte del soggetto celiaco. Per essere presenti nel prontuario la ditta deve autocertificare che nei prodotti ci sia un quantitativo di glutine inferiore a 20 ppm e l'Associazione periodicamente verifica questo prelevando direttamente i prodotti dagli scaffali ed esaminandoli attentamente.

il registro nazionale dei prodotti per celiaci fornito dal Ministero della Salute.



DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE

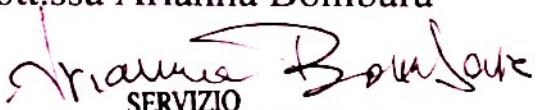
U.O.C. Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione



Il presente fascicolo è composto da n° 148 pagine.

Dirigente Medico
Dr.ssa Rosanna La Cattrubba

Dietista
Dott.ssa Arianna Bombara


Arianna Bombara
SERVIZIO
IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
A.S.P CATANIA
Dott.ssa Arianna Bombara
DIETISTA

Il Direttore del Servizio
Dr.ssa Elena Alonzo