



# La qualità delle derrate alimentari nell'appalto cesanese

*Analisi dell'offerta di gara dell'Appaltatore in relazione agli standard minimi previsti dal Capitolato di fornitura per il servizio di ristorazione scolastica*

# STANDARD QUALITATIVI MINIMI DEL SERVIZIO



Introdotti dal Capitolato speciale d'oneri (*Art. 38*) e dai suoi allegati (*Allegato 1*).



**RISPETTO** del Piano d'Azione Nazionale per il Green Public Procurement di cui al Decreto Interministeriale 11 aprile 2008 "Piano d'azione per la sostenibilità ambientale dei consumi nel settore della pubblica amministrazione"

**(includono le percentuali minime di prodotti biologici o altrimenti qualificati)**

# CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI (ART. 38)



## GENERI ESPRESSAMENTE VIETATI:

- per prodotti surgelati non sono ammessi prodotti che abbiano subito anche uno scongelamento parziale; lo scongelamento deve essere effettuato esclusivamente in cella frigorifera;
- non è ammesso l'impiego di prodotti precucinati o precotti ad eccezione di quanto esplicitamente indicato nelle schede tecniche di prodotto;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti di IV gamma;
- non è ammesso l'utilizzo di prodotti contenenti Organismi Geneticamente Modificati (OGM)
- non ammesso utilizzo di vegetali surgelati nella preparazione dei primi (ad eccezione di basi e minestrone); è ammesso, INVECE l'utilizzo di prodotti vegetali surgelati nella preparazione dei contorni.

# OBBLIGHI DELL'APPALTATORE (CSA – Art. 38) RELATIVAMENTE ALLE DERRATE ALIMENTARI:

- Riportare una corretta etichettatura facilmente leggibile secondo quanto previsto dalla normativa;
- Possedere imballaggi integri ed idonei senza alcun segno di deterioramento
- La Ditta aggiudicataria è tenuta a presentare all'inizio del servizio e quando la stazione appaltante lo ritenga necessario le eventuali certificazioni relative ai diversi prodotti utilizzati
- Dovrà essere sempre disponibile la scheda tecnica di prodotto
- Nel caso di inserimento di nuovi prodotti, al momento non previsti nell'allegato relativo alle derrate dovrà essere presentata la relativa scheda tecnica, necessaria per una preventiva valutazione merceologica e nutrizionale del prodotto.
- Eventuali nuove preparazioni dovranno essere preventivamente testate e valutate.

Presso ciascun refettorio dovrà inoltre essere a disposizione sale da cucina arricchito con iodio - L 21/3/2005 n. 55.

# OBBLIGHI DELL'APPALTATORE RELATIVAMENTE ALLE DERRATE ALIMENTARI:

## Art. 40 - Iniziative a carattere sociale

La Stazione appaltante intendendo contribuire al sostegno di iniziative a carattere sociale e per un consumo consapevole, individua annualmente alcuni prodotti provenienti da terreni confiscati alla criminalità, grazie alla legge di iniziativa popolare 109/96.

Tali prodotti coltivati nel rispetto delle tipicità e delle tradizioni del territorio, applicando i principi dell'agricoltura biologica, possono essere i medesimi o variare di anno in anno. **Essi entreranno per due o più volte l'anno nel menu in sostituzione di prodotti omologhi, senza onere aggiuntivo per la S.A..**

Gli alimenti individuati dalla Stazione appaltante, saranno da questa comunicati all'OEA con i relativi prezzi. L'OEA deve provvedere all'acquisto e al pagamento ai singoli fornitori dei prodotti alimentari individuati.

# Interventi migliorativi proposti dall'appaltatore:



| Prodotti                               | Biologico | Km0 | DOP/IGP | Ecosolidale | Lotta integrale | Produttore             | Distributore                           | Provenienza                 | Prodotto sostituito nel menù                | Frequenza/Periodo somministrazione                    | Quantità complessiva nei 3 anni (Kg)  |       |
|--|-----------|-----|---------|-------------|-----------------|------------------------|--|-----------------------------|---|---|---|-------|
| GNOCCHI ALLA ROMANA                    |           | X   |         |             |                 | ZINI                   | PIATTAFORMA CIR food                   | CESANO BOSCONONE            |   | Nel menù per i dipendenti comunali                    | 120   |       |
| PASTA DI SEMOLA                        | X         | X   |         |             |                 | PASTIFICIO CERATI srl  | CONSEGNA DIR.                          | LIMBIATE (MB)               | PASTA DI SEMOLA                             | Quando Previsto In Menù/Tutta La Durata Del Contratto | 31.300  |       |
| RISO THAI PARBOILED                    | X         | X   |         |             |                 | RISO SCOTTI S.p.A.     | MARR                                   | PAVIA                       | RISO  |   | 12.700  |       |
| PREPARATO PER BRODO GRANULARE          | X         |     |         |             |                 | ZANGRANDO SRL          | CONSEGNA DIRETTA/ PIATTAFORMA CIR FOOD | ORSAGO (TV)                 | ESTRATTO PER BRODO VEGETALE                 |   | 330   |       |
| ORZO PERLATO                           | X         |     |         |             |                 | DEL COLLE SRL          | PIATTAFORMA CIR food                   | GUAMO-CAPANNORI (LU)        | ORZO PERLATO                                |   | 700   |       |
| FARINA DI MAIS Istantanea per Polenta  | X         | X   |         |             |                 | LA GRANDE RUOTA SRL    | PIATTAFORMA CIR food                   | DELLO (BS)                  | FARINA DI MAIS PER POLENTA                  |   | 2.200   |       |
| POLPA POMODORO – POMODORI PELATI       | X         |     |         |             |                 | LE DUE VALLI SRL       | PIATTAFORMA CIR food                   | SALERNO                     | POMODORI PELATI                             |   | 14.800  |       |
| POLPA SOTTOSPALLA /REALE BOVINO ADULTO | X         |     |         |             |                 | CARNIMARCHE SRL        | PIATTAFORMA CIR food                   | AMANDOLA (FM)               | CARNE DI VITELLONE - RAGU DI CARNE DI MANZO |   | 9.700   |       |
| POLPA TAGLI COSCIA BOVINO ADULTO       | X         |     |         |             |                 | CARNIMARCHE SRL        | PIATTAFORMA CIR food                   | AMANDOLA (FM)               | CARNE DI VITELLO PER ARROSTO                |   | 4.950   |       |
| FILONE DI SUINO                        | X         | X   |         |             |                 | SALUMIFICIO PEDRAZZOLI | PIATTAFORMA CIR food                   | SAN GIOVANNI DEL DOSSO (MN) | LONZA DI MAIALE                             |   | 5.450   |       |
| COSCE DI POLLO                         | X         |     |         |             |                 | FILENI                 | CONSEGNA DIR.                          | CINGOLI (MC)                | COSCE DI POLLO                              |   | 6.400   |       |
| PETTO DI POLLO                         | X         |     |         |             |                 | FILENI                 | CONSEGNA DIR.                          | CINGOLI (MC)                | PETTO DI POLLO                              |   | 2.150   |       |
| FESA DI TACCHINO                       | X         |     |         |             |                 | FILENI                 | CONSEGNA DIR.                          | CINGOLI (MC)                | PETTO/FESA DI TACCHINO                      |   | Quando Previsto In Menù/Tutta La Durata Del Contratto (dalla disponibilità del mercato) | 5.750 |
| BURRO                                  | X         |     |         |             |                 | GRACOM SRL             | PIATTAFORMA CIR food                   | CASTELFRANCO EMILIA         | BURRO                                       |   | Quando Previsto In Menù/Tutta La Durata Del Contratto                                   | 600   |
| PARMIGIANO REGGIANO                    | X         |     | X       |             |                 | MONTANARI E GRUZZA     | PIATTAFORMA CIR food                   | S.ILARIO D'ENZA (RE)        | FORMAGGIO GRATTUGIATO                       | 5.300   |   |       |
| LATTE UHT                              | X         |     |         |             |                 | SOSTER                 | PIATTAFORMA CIR food                   | MONTEVIALE (VI)             | LATTE                                       | 1.350   |   |       |
| PESTO                                  |           | X   |         |             |                 | LA BOLOGNESE SRL       | CONSEGNA DIR.                          | PADERNO                     | PESTO                                       | 600   |   |       |

# Interventi migliorativi proposti dall'appaltatore:

|                            |   |   |   |  |                                   |   |   |  |   |        |
|----------------------------|---|---|---|--|-----------------------------------|---|---|--|---|--------|
| SPECK                      |   |   | X |  | GRANDI SALUMIFICI ITALIANI        | PIATTAFORMA CIR food  | DUGNANO (MI)<br>ZONA DI PRODUZIONE ALTO ADIGE | CONFEZIONATO<br>SPECK                        |   | 270    |
| MOZZARELLA FILONE          | X |   |   |  | ALIVAL                            | PIATTAFORMA CIR food  | PORCARI (LU)                                  | MOZZARELLA                                   | Quando Previsto In Menu/Tutta La Durata Del Contratto (per preparazioni)                    | 900    |
| MOZZARELLA BOCCONCINI 30 G | X | X |   |  | LATTICINI ITALIA GRUPPO GRANAROLO | PIATTAFORMA CIR food  | USMATE VELATE (MB)                            | MOZZARELLA                                   | Quando Previsto In Menu/Tutta La Durata Del Contratto (Come secondo piatto)                 | 3.300  |
| UOVA PASTORIZZATE          | X |   |   |  | MONALDI                           | PIATTAFORMA CIR food  | PETRITOLI (FM)                                | UOVO   | Quando Previsto In Menu/Tutta La Durata Del Contratto                                       | 4.150  |
| STRACCHINO                 | X | X |   |  | BUSTAFFA                          | PIATTAFORMA CIR food  | BAGNOLO SAN VITO (MN)                         | CRESCENZA O STRACCHINO                       | Quando Previsto In Menu/Tutta La Durata Del Contratto (una volta al mese nel menù del nido) | 630    |
| PRIMO SALE                 | X | X |   |  | BUSTAFFA                          | PIATTAFORMA CIR food  | BAGNOLO SAN VITO (MN)                         | PRIMO SALE                                   |   | 3.230  |
| PROSCIUTTO COTTO           | X | X |   |  | SALUM. PEDRAZZOLI                 | PIATTAFORMA CIR food  | SAN GIOVANNI DEL DOSSO (MN)                   | PROSCIUTTO COTTO                             |   | 4.250  |
| PISELLI GELO               | X |   |   |  | ORTOVERDE                         | PIATTAFORMA CIR food  | CESANO DI SENIGALLIA (AN)                     | PISELLI                                      | Quando Previsto In Menu/Tutta La Durata Del Contratto                                       | 6.020  |
| CAROTE GELO                | X |   |   |  | ORTOVERDE                         | PIATTAFORMA CIR food  |   | CAROTE                                       |   | 10.110 |
| BIETE / ERBETTE GELO       | X |   |   |  | ORTOVERDE                         | PIATTAFORMA CIR food  |   | ERBETTE                                      |   | 7.320  |
| FAGIOLINI GELO             | X |   |   |  | ORTOVERDE                         | PIATTAFORMA CIR food  |   | FAGIOLINI                                    |   | 2.910  |
| MINISTRONE GELO            | X |   |   |  | ORTOVERDE                         | PIATTAFORMA CIR food  |   | MINISTRONE /PASSATO DI VERDURE/VERDURE MISTE |   | 3.200  |
| SEDANO FRESCO              | X |   |   |  | PRODUTTORI VARI VEDI ALLEGATO     | DISTRIBUTORE CONOR SRL PIATTAFORMA DISTRIBUTIVA FILMAFRUTTA | NAZIONALE                                     | SEDANO                                       | Quando Previsto In Menu/Tutta La Durata Del Contratto (stagionalità e reperibilità)         | 7.350  |
| CIPOLLA FRESCA             | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | CIPOLLA                                      |   | 5.900  |
| INSALATA VERDE             | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | INSALATA VERDE                               |   | 9.300  |
| CAVOLO CAPPUCCIO FRESCO    | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | CAVOLO CAPPUCCIO VERDE                       |   | 2.100  |
| CAROTE FRESCHE             | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | CAROTE                                       |   | 24.700 |
| FINOCCHI FRESCHI           | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | FINOCCHI                                     |   | 15.700 |
| POMODORI FRESCHI           | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | POMODORI                                     |   | 9.700  |
| ZUCCHINE FRESCHE           | X |   |   |  |                                   |   | NAZIONALE                                     | ZUCCHINE                                     |   | 6.700  |

# Interventi migliorativi proposti dall'appaltatore:

|  |   |   |   |   |                                  |   |  |  |  |        |
|--|---|---|---|---|----------------------------------|---|--|--|--|--------|
| PANE GRATTUGIATO   | X |   |   |   | CABER                            | PIATTAFORMA<br>CIR food   | CADRIANO<br>GRANAROLO<br>DELL'EMILIA (BO)            | PANGRATTATO                                  | Quando Previsto In<br>Menù/Tutta La<br>Durata Del<br>Contratto                                     | 290    |
| OLIO EXTRAVERGINE<br>D'OLIVA   | X |   |   |   | PRIM.OL.JO                       |   | CASARANO (LE)  | OLIO D'OLIVA/OLIO<br>EXTRAVERGINE<br>D'OLIVA |  | 10.900 |
| ACETO BALSAMICO DI<br>MODENA   |   |   | X |   | CABER                            | PIATTAFORMA<br>CIR food   | ZONA DI<br>PRODUZIONE<br>PREVISTA DA<br>DISCIPLINARE |  | Nel menù per i<br>dipendenti comunali  | 20     |
| ACETO DI VINO  | X | X |   |   | ACETIFICIO<br>MENGAZZOLI         | MARR  | CURTATONE (MN)                                       |  |  | 600    |
| GORGONZOLA   |   | X | X |   | AMBROSI                          | PIATTAFORMA<br>CIR food   | CASTANEDOLO<br>(BS)                                  | GORGONZOLA NEL<br>MENU DEI<br>DIPENDENTI     | Quando Previsto In<br>Menù/Tutta La<br>Durata Del<br>Contratto                                     | 70     |
| CACIOTTA   | X |   |   |   | SOSTER                           | PIATTAFORMA<br>CIR food   | MONTEVIALE (VI)                                      | CACIOTTA NEL<br>MENU DEI<br>DIPENDENTI       |  | 120    |
| FRUTTA: PERE, ARANCE,<br>MANDARINI, CLEMENTINI,<br>MIAGAWA, MAPO,<br>KIWI, ALBICOCHE, SUSINE,<br>PESCHE, UVA, MELONE | X |   |   |   | produttori vari vedi<br>allegato | DISTRIBUTORE<br>CONOR SRL<br>PIATTAFORMA<br>DISTRIBUTIVA<br>FILMAFRUTTA | NAZIONALE  | FRUTTA                                       | Quando Previsto In<br>Menù/Tutta La<br>Durata Del<br>Contratto<br>(stagionalità e<br>reperibilità) | 41.500 |
| BANANA   | X |   |   | X | produttori vari vedi<br>allegato |   | EXTRANAZIONALE                                       | FRUTTA                                       |  | 24.700 |
| YOGURT BIOLOGICO   | X | X |   |   | GRANAROLO                        |   | PASTURAGO DI<br>VERNATE (MI)                         | YOGURT                                       | Quando Previsto In<br>Menù/Tutta La<br>Durata Del<br>Contratto                                     | 7.740  |
| BARRETTE DI CIOCCOLATO   | X |   |   | X | CTM ALTROMERCATO<br>- ICAM SPA   | PIATTAFORMA<br>CIR food   | ORSENIGO (CO)  |  | Quando Previsto In<br>Menù/Tutta La<br>Durata Del<br>Contratto (due volte<br>all'anno)             | 830    |
| PLUMCAKE   | X |   |   |   | DINO CORSINI                     |   | CREPELLANO (BO)                                      | PLUMCAKE NEL<br>MENU SCOLASTICA              |  | 690    |
| PANE   | X | X |   |   | VIA LIBERA COOP<br>SOCIALE ONLUS |   | MILANO   | PANE   | Quando Previsto In<br>Menù/Tutta La<br>Durata Del<br>Contratto                                     | 47.000 |
| RAVIOLI DI MAGRO   |   | X |   |   | RAVIOLIFICIO LA<br>CHIGNOLESE    | CONSEGNA<br>DIRETTA   | CHIGNOLO PO (PV)                                     | RAVIOLI DI MAGRO                             |  | 2.730  |
| TORTELLINI   |   | X |   |   | RAVIOLIFICIO LA<br>CHIGNOLESE    |   | CHIGNOLO PO (PV)                                     | TORTELLINI                                   |  | 3.150  |

# Certificazioni fornitori derrate (appalto cesanese):

| FORNITORI e/o<br>PRODUTTORI e/o<br>DISTRIBUTORI | CATEGORIA MERCEOLOGICA | ISO 9001 | ISO 14001 | ISO 22000 | ISO 22005 | HACC P | BIO | BRC | IFS | EDP | DTP | SA8000 |
|---|------------------------|----------|-----------|-----------|-----------|--------|-----|-----|-----|-----|-----|--------|
| SURGITAL  | PASTA SURGELATA        | C        | C         |           |           |        |     | C   | C   |     |     | C      |
| DEL COLLE                                       | LEGUMI                 |          |           |           |           | C      | C   |     |     |     |     |        |
| LA PIZZA + 1                                    | PIZZA                  | C        |           | C         | C         |        | C   | C   | C   |     |     |        |
| CABER S.R.L.                                    | SPEZIE                 | C        |           |           |           |        | C   | C   | C   |     |     |        |
| BERTUS DEKKER SEAFOOD B.V.                      | PESCE                  |          |           |           |           |        |     | C   |     |     |     |        |
| PRODA   | PESCE                  | C        |           |           |           |        | C   |     |     |     |     |        |
| FROSTA  | PESCE                  | C        |           |           |           |        |     | C   | C   |     |     |        |
| BRESAOLE PINI S.R.L.                            | SALUMI/ INSACCATI      | C        |           |           |           |        |     | C   | C   |     |     |        |
| OROGEL  | VERDURE SURGELATE      | C        |           |           |           |        | C   | C   | C   |     |     |        |
| NESTLE'   | GELATI                 | C        | C         | C         |           | C      |     |     |     |     |     |        |
| GRANAROLO                                       | LATTE/LATTICINI        | C        | C         | C         | C         |        | C   |     |     |     |     |        |
| GRANDI FORNI                                    | PRODOTTI DA FORNO      |          |           |           |           |        | C   |     |     |     |     |        |
| BUSTAFFA  | LATTICINI              |          |           |           |           |        | C   |     | C   |     |     |        |
| COMAL S.R.L.                                    | SALUMI/ INSACCATI      |          |           |           |           |        |     | C   | C   |     |     |        |
| AIRONE  | CONSERVE DI PESCE      |          |           |           |           |        |     | C   | C   |     |     |        |
| DOLCIARIA VALDENZA                              | PRODOTTI DA FORNO      | C        |           |           |           | C      |     | C   | C   |     |     |        |
| DUJARDIN  | VERDURE SURGELATE      |          |           |           |           |        | C   | C   | C   |     |     |        |

# DERRATE ALIMENTARI: SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO VALUTATE PRIMA DELL'APPROVAZIONE E INSERIMENTO IN MENÙ



*Alcuni esempi*

|    |  | <b>CAPITOLATO D'ACQUISTO</b>            |   | <b>Il Forno Italiano Srl</b><br>Sede legale: Via M. Le Grappa, 20 Vigevano - PV<br>Sede Operativa: Via Venezia, 3 Nova M.se - MB<br>Partita IVA e codice Fiscale 02647470182<br>T. 0362-1908190 F. 0362-1908191<br>mail: info@ilfornoitaliano.com |               |
|--|--|---|---|---|---------------|
| <b>PANE BIANCO BIO 50g</b>   |  |   |   |   |               |
| <b>CODICE ARTICOLO</b><br>BIO101   |  | <b>CODICE EAN</b><br>-                  |   | <b>IVA</b><br>4 %   |               |
|  |  |   |   | <b>Tipo prodotto</b><br>Sfuso   |               |
|  |  |   |   | Sfuso   |               |
| <b>NOME PRODOTTO:</b> PANE TIPO "00" BIO   |  |   |   |   |               |
| <b>FAMIGLIA PRODOTTO:</b> PANI DI GIORNATA PICCOLI   |  |   |   |   |               |
| <b>DESCRIZIONE:</b> Pane di farina di grano tenero di tipo "00" BIOLOGICA, di forma rettangolare, con superficie dorata. Sfuso.  |  |   |   |   |               |
| <b>DENOMINAZIONE DI VENDITA:</b> pane di tipo "00" BIO   |  |   |   |   |               |
| <b>INGREDIENTI:</b> (elenco in ordine ponderale): Farina di GRANO tenero tipo "00" BIOLOGICA, acqua, sale, lievito. Prodotto nel laboratorio dove vengono utilizzati semi di sesamo e latte.   |  |   |   |   |               |
| <b>ALLERGENI:</b> Farina di cereali contenenti glutine. Può contenere tracce di soia.  |  |   |   |   |               |
| <b>PESO NETTO</b>  |  |   |   |   |               |
| <b>Tipo prodotto</b>   |  | <b>N° pezzi/confezione</b>              |   | <b>peso netto confezione</b>  |               |
| Sfuso  |  | -                                       |   | 50g   |               |
|  |  |   |   | <b>peso netto singolo pezzo</b>   |               |
|  |  |   |   | 50g   |               |
| <b>CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE E MICROBIOLOGICHE</b>   |  |   | <b>TABELLA NUTRIZIONALE</b> (valori medi su 100g prodotto t.q.) |   |               |
| <b>Indici</b>  |  | <b>U.M.</b>                             | <b>Valori max</b>   |   | <b>Indici</b> |
| Umidità  |  | %                                       | 29  |   | U.M.          |
| CBT  |  | ufc/g                                   | 10 <sup>4</sup>   |   | kcal          |
| Enterobatteri  |  | ufc/g                                   | 10 <sup>2</sup>   |   | kj            |
| Muffe  |  | ufc/g                                   | 10 <sup>2</sup>   |   | -             |
| Salmonella   |  | ufc/25g                                 | assente   |   | -             |
|  |  |   |   |   | -             |
|  |  |   |   |   | -             |
|  |  |   |   |   | -             |
| <b>TMC:</b> product life 2 giorni, shelf life 1 giorni.  |  |   |   |   |               |
| <b>CONFEZIONE</b>  |  |   |   |   |               |
| <b>Tipo di imballo primario</b>  |  |   |   | <b>Dimensioni esterne</b>   |               |
|  |  |   |   |   |               |
| <b>MODALITA' DI DISTRIBUZIONE</b>  |  |   |   |   |               |
| <b>Tipo prodotto</b>   |  | <b>Tipo imballo secondario</b>          |   | <b>N° pzi/imballo max</b>   |               |
|  |  | Vassoi impilabili                       |   | 4 Kg  |               |
|  |  | Ceste del fornitore in consegna diretta |   | 6 Kg  |               |
|  |  |   |   | <b>Volume</b>   |               |
|  |  |   |   | 60542 (cm <sup>3</sup> )  |               |
|  |  |   |   | <b>Dimensioni esterne</b>   |               |
|  |  |   |   | 59.5x 37.0x 27.5 (cm)   |               |
| <b>Pallettizzazione vassoi (europallet 80 x 120 cm):</b> 4 vassoi per strato, max 7 strati (max 28)  |  |   |   |   |               |
| <b>MODALITA' DI TRASPORTO:</b> a temperatura ambiente.   |  |   |   |   |               |
| <b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE:</b> si consiglia di conservare il prodotto in luogo fresco ed asciutto.   |  |   |   |   |               |
| <b>REF. LEGISLATIVI:</b> Leggi 580/67, 502/98, 109/92 , 690/78, 193 del 6 Nov 2007, 283 del 30 Aprile 1962, Direttiva 2003/89/CE , Regolamento CE n.178/2002 del parlamento europeo, Regolamento CE n.852/2004 e successive modifiche. Regolamento CE n.49/2000 e n.50/2000 : etichettatura di ingredienti additivi e aromi geneticamente modificati. Direttiva allergeni 2003/89/CE D.Les 114 |  |   |   |   |               |

# DERRATE ALIMENTARI: SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO VALUTATE PRIMA DELL'APPROVAZIONE E INSERIMENTO IN MENU'



PRIMOLJO Biolivum It. 1 Antirabbocco

## SCHEDA TECNICA DI QUALITA'

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| 1) Denominazione di prodotto: | OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLIVUM<br>DA AGRICOLTURA BIOLOGICA<br>100% PRODOTTO IN ITALIA DA OLIVE COLTIVATE<br>IN ITALIA, ESTRATTO A FREDDO<br>(Ente certificatore : ICEA) |
|-------------------------------|---|

### 2) Caratteristiche chimico-fisiche:

|                           |      |   |     |
|---------------------------|------|---|-----|
| Acidità % (in ac. Oleico) | ≤0.8 | N.Perossidi ( mEq. O <sub>2</sub> /Kg.) | ≤20 |
|---------------------------|------|---|-----|

### Assorbimenti Spettrofotometrici U.V.:

|      |       |      |        |         |        |
|------|-------|------|--------|---------|--------|
| K232 | ≤2.50 | K270 | ≤0.200 | Delta K | ≤0.010 |
|------|-------|------|--------|---------|--------|

|                            |  |                               |  |
|----------------------------|--|-------------------------------|--|
| Frazione Sterolica (G.C.): |  | Frazione Acidi Grassi (G.C.): |  |
|----------------------------|--|-------------------------------|--|

|               |      |                 |       |
|---------------|------|-----------------|-------|
| Colesterolo % | ≤0.5 | Ac. Miristico % | ≤0.05 |
|---------------|------|-----------------|-------|



GRA-COM S.r.l.

Via Emilia Est. 90/A - Tel 059/924104 - Fax 059/920753

e-mail: [gracom@gra-com.it](mailto:gracom@gra-com.it) - [www.gra-com.it](http://www.gra-com.it)

41013 Castelfranco Emilia (MO)

Italia/Cod.Fisc. e Part.Iva 01313570366

Produzione di burro

Commercio all'ingrosso di burro, parmigiano reggiano  
formaggi nazionali ed esteri

PARMIGIANO REGGIANO  
BIOLOGICO SOTTOVUOTO

(Rev del 02/09/2014 Aggiornamento del 02/05/16)

|                           |   |
|---------------------------|---|
| DENOMINAZIONE DI VENDITA  | FORMAGGIO PARMIGIANO REGGIANO da agricoltura biologica  |
| DEFINIZIONE               | Parmigiano Reggiano Biologico D.O.P. confezionato in sacco sottovuoto   |
| DESCRIZIONE PRODOTTO      | Formaggio a pasta dura, cotta e a lenta maturazione, prodotto con latte crudo, parzialmente scremato.<br>Registrato come Denominazione di Origine Protetta ai sensi del Regolamento (CEE) 2081/92                                 |
| PROVENIENZA MATERIE PRIME | Province di Parma, Reggio Emilia, Modena, Bologna, alla sinistra del fiume Reno e Mantova, alla destra del fiume Po.  |
| INGREDIENTI               | Latte BIO, sale, caglio   |
| ALLERGENI                 | Reg. UE 1169/2011: "Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)";   |
| CONSERVANTI               | Assenti   |
| COLORANTI                 | Assenti   |
| STAGIONATURA              | Minimo 18 mesi  |
| CARATTERISTICHE           | Aspetto esterno: crosta di colore paglierino naturale<br>Colore della pasta: da leggermente paglierino a paglierino<br>Aroma: fragrante, delicato, saporito, non piccante<br>Contenuto di grasso: minimo 32% sulla sostanza secca |
| PROFILO MICROBIOLOGICO    | Coliformi totali < 1000 ufc/g<br>Termotrofi < 100 ufc/g   |



Alcuni esempi

**DERRATE ALIMENTARI:  
SCHEDE TECNICHE DI  
PRODOTTO  
VALUTATE PRIMA  
DELL'APPROVAZIONE E  
INSERIMENTO IN MENÙ  
DI UNA :**



*Alcuni esempi*

| SCHEDA TECNICA   |                          | ST  | 01/07/2019 |
|--|--------------------------|---|------------|
| <b>VALDIGRANO®<br/>PASTA</b>   |                          |   |            |
| Descrizione prodotto / Product description   |                          | Miscela   |            |
| PASTA di SEMOLA di GRANO DURO da AGRICOLTURA BIOLOGICA - Valbio  |                          | VALBIO_19sU<br>nU   |            |
| N° Fto / Item Number   | Nome formato / Item name | Categoria   |            |
| 160  | FUSILLI                  | CORTA   |            |
| Prodotto ottenuto dall'impasto, trafilazione e conseguente essiccazione di semola di grano duro da agricoltura biologica ed acqua.<br>Product obtained from the dough-kneading, drawing and consequent drying of organic durum wheat semolina and water. |                          |   |            |
| Ingredienti / Ingredients  |                          | Origine / Origin  |            |
|  |                          | Prodotto in Italia / Made in Italy<br>IT BIO 008 Agricoltura UE / nonUE |            |
| stics  |                          | Immagine / Picture  |            |
| cture  |                          |   |            |

| <b>SCHEDA TECNICA PRODOTTI RISO SCOTTI S.P.A.</b>                        |         |
|--|---------|
| Codice scheda tecnica TXC5TC Rev. 02 - 14/10/2015                        |         |
| <b>VARIETA'</b>  |         |
| RISO PARBOILED BIOLOGICO   |         |
| Varietà vedi lettera sul lembo inferiore della confezione dopo il lotto: |         |
| (A) Ribe   |         |
| (B) Lungo B  |         |
| <b>CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE</b>                                     |         |
| Grani spuntati   | < 1,5 % |
| Grani striati rossi  | < 1,0 % |
| Disformità ed impurità varietali   | < 5,0 % |
| Grani gessati  | < 1,5 % |



Conservas Manfus srl

Specifiche di prodotto 2500 g\_1500 g  
Rev. 01.2018

Pomodori pelati da agricoltura biologica

| Imballaggi    | Materiale             | Qualità             | Dimensioni                     |
|---------------|-----------------------|---------------------|--------------------------------|
| Cartone       | Kraft-B flute - Kraft | 0,3 mm              | 476 x 320 x 155<br>Peso gr.367 |
| Film plastico | Polietilene           | Burst strenght 1000 | 478x318x153                    |

# DERRATE ALIMENTARI: SCHEDE TECNICHE DI PRODOTTO VALUTATE PRIMA DELL'APPROVAZIONE E INSERIMENTO IN MENU' DI UNA :



*Alcuni esempi*

|  |   |                             |
|--|---|-----------------------------|
|  | SCHEDA TECNICA PRODOTTO                       | Revisione 1<br>Gennaio 2019 |
|  | <b>CARNE BOVINA BIOLOGICA<br/>REFRIGERATA</b> | Pagina 1 di 2               |

|  |  |   |
|--|--|---|
| <b>Codice e descrizione su etichetta</b> | <b>04439 – POLPA SPALLA PORZ CF 1 KG S/V F. BOVINO ADULTO BIOLOGICO</b>  |   |
| <b>Descrizione del prodotto</b>          | Polpa bovina disossata, nel taglio naturale della spalla, lavorata a tranci da 1 kg. confezionata sottovuoto in buste di plastica ad uso alimentare, stato fisico refrigerata. |   |
| <b>Composizione – Ingredienti</b>        | Carne bovina biologica disossata proveniente da capi di età inferiore ai 24 mesi, categoria “A” e “E” , “C” , nati , allevati, macellati e sezionati in Italia.                |   |
| <b>Certificazione</b>                    | Prodotto Biologico, controllato e certificato da CCPB, organismo di controllo autorizzato dal M.I.P.A.A.F. , IT BIO 009 in base al REG CE n. 834/2007 e n. 889/2008            |   |
| <b>Caratteristiche dell'animale</b>      | Paese di nascita   | ITALIA  |
|  | Paese Allevamento  | ITALIA  |
|  | Paese macellazione   | ITALIA  |
|  | Mattatoio  | ITALIA BOLLO CE   |
|  | Stabilimento/sezionamento  | ITALIA – CARNIMARCHE SRL<br>Numero di riconoscimento:<br>IT 2937 S CE |
| <b>Confezionamento</b>                   | Tipologia  | SOTTOVUOTO  |

**DERRATE ALIMENTARI:  
SCHEDE TECNICHE DI  
PRODOTTO  
VALUTATE PRIMA  
DELL'APPROVAZIONE E  
INSERIMENTO IN MENU'  
DI UNA :**



*Alcuni esempi*



**PETTO DI POLLO BIOLOGICO**

EMISSIONE: 3 05/20

AREA CONTROLLO QUALITÀ

Pagina 1

REVISIONE: 0 05/20

Di 3

**SCHEDA COMMERCIALE**

**DESCRIZIONE** PETTO DI POLLO SENZA PELLE OTTENUTO DA SEZIONAMENTO DI POLLO ALLEVATO CON METODO BIOLOGICO.

**ORIGINE:** ITALIA

Informazioni sulle componenti allergeniche: nessun allergene come da Reg. UE 1169/11

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g. DI PRODOTTO**

|                            |          |
|----------------------------|----------|
| Energia                    | 465 kJ   |
|                            | 110 kcal |
| Grassi                     | 2,0 g    |
| di cui acidi grassi saturi | 0,70 g   |
| Carboidrati                | <0,5 g   |
| di cui zuccheri            | <0,5 g   |
| Proteine                   | 23,0 g   |
| Sale*                      | 0,18 g   |

\*Derivante dal sodio naturalmente presente nella carne

**CONFEZIONAMENTO, IMBALLAGGIO E LINEE MERCEOLOGICHE**

|                         | <b>CONF. SOTTOVUOTO</b><br>Cod. 121141,<br>121151 BA | <b>SFUSO</b><br>Cod. 124105 CS | <b>CONF. SOTTOVUOTO</b><br>Cod. 121289 |
|-------------------------|--|--------------------------------|--|
| Modello confezione      | Vassoio polietilene termoformato                     | -                              | Vassoio polietilene termoformato       |
| Dimensione confezione   | -  | -                              | -                                      |
| Porzioni per confezione | 2 (petti interi)                                     | -                              | 2 (petti interi)                       |
| Peso per confezione     | 1,500-1,900 Kg                                       | -                              | 1,500-2,000 Kg                         |
| Tipo imballo            | Cartone  | Cartone + sacco in             | Cartone                                |



**Grazie per l'attenzione!!!**

***Relatore: Dott. Fabrizio Quaglia***

*Tecnologo Alimentare*