

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

“CITTA’ DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II”

Via Piave, n. 26 – 20021 Bollate

Tel. 02/350 2623 – Fax 02/ 333 01 311

ALLEGATO E

SCHEDE RELATIVE AI REQUISITI MINIMI DI VARIETA’ E QUALITA’ DEGLI ALIMENTI

Bibite:

Coca cola

Aranciata

Gassosa

Chinotto

Succhi o nettare di frutta (vari gusti): succo o purea minimo 40% p.p.

Succo di frutta ai gusti pompelmo, ananas e arancia: 100% a base di succo concentrato.

Vini:

Vino bianco e rosso da pasto.

Il vino dovrà avere la forza alcolica non inferiore agli 11° e con grado alcolico da valutarsi tenendo conto anche del contenuto zuccherino.

Olio:

Olio di oliva extravergine per condire l’insalata o altri piatti in cui l’olio è utilizzato a crudo.

Olio di semi di mais: deve essere prodotto con semi di 1° qualità, esente da colorazioni artificiali e comunque non deve contenere sostanze estranee.

Preparati per brodo:

Non devono presentare odore, colore e sapore anomali; devono presentarsi in forma granulata o a cubetti; tipologie con estratto di origine vegetale: deve essere ottenuto esclusivamente dall’idrolisi delle proteine di origine vegetale, con o senza glutammato monosodico (max. 21%);

Pasta di semola di grano duro:

non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie bianche o nere, spezzatura o tagli, bottatura o bolle d’aria;

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

deve essere garantita la fornitura di tutti i tipi di pasta relativamente alle forme richieste;

per ogni tipo di pasta devono essere specificate le seguenti caratteristiche: tempo di cottura, resa (aumento di peso con la cottura);

si richiede pasta di semola di grano duro idonea alla ristorazione; il prodotto deve mantenere elasticità e punto di cottura, assenza di fenomeni di impaccamento e spappolamento per un tempo non inferiore a 45 minuti;

grado di spappolamento < 6% ± 3%;

dovrà essere consegnata in confezioni di kg.20 al massimo.

Tipologie richieste: pasta corta, pastina, cappelletti di carne, fusilli, lasagne.

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

Riso:

deve possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee;

non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna;

Tipologie richieste: Vialone nano, Arborio, Carnaroli, Parboiled.

Dovrà essere consegnato in confezioni di kg.50 al massimo.

Pomodori pelati:

Il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti, deve presentare frutti compatti, interi, non spappolati con il caratteristico odore e sapore del pomodoro maturo;

deve essere privo di infestanti vegetali e animali, insetti, corpi estranei e altri difetti;

Confezionamento: latte con protezione anti acidità; bag in box.

Carni:

Devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;

Bovino adulto: animali superiori ai 12 mesi; deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria A o E;
- classe di conformazione U;
- classe di ingrassamento 2;

oppure:

- categoria D;
- classe di conformazione O;
- classe di ingrassamento 2 o 3;

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;

Vitello: animali di età tra 0 e 8 mesi; deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria V;
- classe di conformazione R;
- classe di ingrassamento 2 o 3;

La carne deve essere di colore bianco-rosato, tenera, a grana fine, con grasso di aspetto bianco, consistente, di odore latteo;

Suino leggero: deve provenire da carcasse appartenenti a:

- categoria di peso L (light, leggero);
- classe di carnosità U;

Devono provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;

Deve presentare colore roseo, aspetto vellutato, grana molto fine, tessitura compatta, consistenza pastosa al tatto e venatura scarsa;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

“CITTA’ DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II”

Coniglio: deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;

la carcassa deve presentarsi intera, senza testa, senza zampe, scuoiata, eviscerata e disossata, con breccia addominale completa, reni in sede, grasso perineale di colore bianco, di consistenza soda e quantità scarsa, assenza di fegato e cuore, accettati a parte con peso incluso in quello totale;

la carne deve presentare colore bianco rosato, consistenza soda, assenza di echimosi, grumi di sangue, eccesso di sangue o siero, ferite, fenomeni ossidativi;

peso medio: 1,300/1,500 gr;

Pollo: deve appartenere alla classe A;

deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;

le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed echimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anormali;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di echimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali.

Tacchino: deve appartenere alla classe A;

deve provenire da allevamenti nazionali o comunitari e da stabilimenti riconosciuti C.E.;

le carni devono essere integre, pulite, esenti da tracce di sangue visibili, prive di ossa rotte sporgenti ed echimosi gravi. Di colore bianco rosato uniforme e/o tendente al giallo, prive di odori anormali;

la pelle deve presentarsi di spessore fine, di colore giallo chiaro, omogeneo, pulita, elastica, non disseccata, priva di echimosi; è ammesso un numero limitato di piccole penne, spuntoni o filopiume sulle cosce o in corrispondenza del petto, cosce, codriolo, delle articolazioni delle zampe e sulla punta delle ali;

il grasso sottocutaneo deve risultare uniformemente distribuito e nei giusti limiti.

Bresaola:

deve essere preparata a partir dalle masse muscolari in un solo pezzo della coscia bovina;

deve risultare uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;

la consistenza deve essere soda, senza zone di rammollimento;

deve risultare sufficientemente compatta ed adatta ad essere affettata;

non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

umidità massima $65\% \pm 3\%$;

grassi massimi $7\% \pm 3\%$;

Tipologie richieste: Bresaola della Valtellina IGP; il processo di stagionatura non deve essere inferiore ai 120 giorni.

Salame:

deve riportare indicazione relativa al tipo di salame;

deve possedere le caratteristiche merceologiche previste per ogni tipo;

non deve presentare in modo percettibile parti connettivali;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

deve avere involucro (budello) esterno in buono stato, senza muffe o marcescenze e non staccato dal contenuto;

deve avere maturazione omogenea e non deve presentare zone di rammollimento; in sezione deve essere omogeneo e non "incartato", non deve avere una parte esterna particolarmente secca ed una interna eccessivamente molle;

non deve presentare all'interno odori, sapori o colori anomali, inscurimento della carne, ingiallimenti del grasso, rancidità;

deve presentare il giusto grado di maturazione, di almeno due mesi, che deve essere dichiarato;

umidità 35% (max. 38%) \pm 3%;

grassi 40% \pm 3%;

proteine totali min. 20% \pm 3%;

collagene/proteine $< 0,12 \pm 3\%$;

acqua/proteine $< 2,1 \pm 3\%$;

grasso/proteine $< 1,8 \pm 3\%$;

ph $> 5 \pm 3\%$.

Mortadella:

l'impasto deve essere omogeneo e non presentare granulosità;

non vi devono essere perdite di grasso o gelatine;

non deve presentare colorazioni verdastre o altri difetti di colore, odore e sapore;

l'aroma non deve essere eccessivamente speziato;

umidità 50-55% \pm 3%;

Tipologie richieste: Mortadella intera, tranci, affettata confezionata. Se confezionata deve rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili;

grassi max. 28% \pm 3%;

Pancetta:

le parti magre devono risultare in giusta proporzione e non devono essere eccessivamente molli;

il grasso non deve risultare molle, rancido, ingiallito o in qualche modo degradato;

la stagionatura effettuata deve essere dichiarata;

non deve presentare difetti di color, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

Tipologie richieste: pancetta tesa, pancetta tesa affumicata, pancetta arrotolata decotennata.

Coppa (capocollo) stagionata:

deve essere preparata con tradizionali tecnologie a partire dalle masse muscolari in un solo pezzo, situate lungo le vertebre del collo del suino; l'uso di legamenti e di parti connettivali esterne non deve risultare eccessivo;

deve avere forma cilindrica, non incurvata, ed apici non appuntiti;

deve avere maturazione uniforme, senza parti esterne eccessivamente essiccate e con la parte interna completamente matura;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

il grasso presente non deve essere giallo, né avere odore o sapore di rancido;
deve avere consistenza soda e uniforme, senza zone di rammollimento;
deve risultare sufficientemente compatto ed adatto ad essere affettato;
il processo di stagionatura e maturazione deve compiersi lentamente, la durata non deve essere inferiore ai tre mesi e deve essere dichiarata la stagionatura;
non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;
umidità $38\% \pm 3\%$;
grassi $8-10\% \pm 3\%$;

Prosciutto cotto:

Requisiti qualitativi:

ricavato dalla coscia di suino;

senza polifosfati;

all'interno dell'involucro non deve esserci liquido percolato;

la superficie non deve presentare patine, né odore sgradevole;

la quantità di grasso interstiziale non deve essere bassa;

umidità $65\% \pm 3\%$;

Affettati confezionati:

devono rispettare le caratteristiche merceologiche ed organolettiche del prodotto intero. Le fette devono essere intere, regolari, non eccessivamente impaccate, facilmente staccabili.

Prosciutto crudo disossato di Parma dop:

Requisiti qualitativi:

deve avere carne con sapore delicato e dolce, fragrante, caratteristico;

deve essere fresco e non aver subito processi di congelamento e scongelamento;

non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una maturazione non corretta;

può presentare rari cristalli di tirosina;

la porzione di grasso non deve essere eccessiva ed il grasso non deve essere giallo o avere odore o sapore di rancido;

grassi $8-10\% \pm 3\%$;

Speck:

Requisiti qualitativi:

preparato da tranci di coscia suina secondo tecnica tradizionale, a stagionatura minima di tre mesi;

non deve presentare difetti di colore, odore o altro genere, dovuti a una scorretta maturazione;

umidità $29-45\% \pm 3\%$;

grassi $25-40\% \pm 3\%$;

proteine $20-24\% \pm 3\%$;

sale max. $5\% \pm 3\%$.

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

Formaggi a pasta filata freschi:

Requisiti qualitativi:

devono esseri prodotti a partire da solo latte fresco o pastorizzato;
non devono presentare gusti anomali dovuti a inacidimento o altro;
i singoli pezzi devono essere interi e compatti;

Tipologie richieste:

mozzarella/fiordilatte:	umidità <60% ± 3%;
mozzarella/fiordilatte a fermentazione lattica:	umidità <66% ± 3%;
mozzarella di bufala DOP:	umidità < min. 57% ± 3%; grasso 54% s.s. ± 3%;
mozzarella per pizza in filoni o cubettata:	umidità <60% ± 3%;

Formaggi a pasta filata con stagionatura:

Requisiti qualitativi:

non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
deve aver superato un sufficiente periodo di stagionatura, che deve essere indicato;

Tipologie richieste:

provolone intero o porzionato, deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni e grasso min. 40% s.s. ± 3%;
provolone Valpadana DOP, deve avere un periodo di stagionatura di 40-60 giorni e grasso min. 44% s.s. ± 3%;
caciocavallo, scamorza, scamorza affumicata, umidità <45% ± 3%;

Formaggi molli senza crosta:

Requisiti qualitativi:

non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
deve riportare indicazioni sul tempo di stagionatura;

Tipologie richieste:

Asiago DOP "Pressato", deve avere un periodo di stagionatura di 20-40 giorni, umidità < 36% ± 3% e grasso > 44% s.s. ± 3%;
Crescenza da puro latte vaccino fresco, umidità < 59% ± 3% e grasso > 50% ± 3%;

Formaggi da grattugia, Grana padano D.O.P. – Parmigiano reggiano D.O.P.:

Requisiti qualitativi:

non deve presentare difetti di aspetto (occhiatura), di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;
non deve contenere formaldeide residua;
deve avere un periodo di stagionatura di 15-18 mesi.

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

Formaggi di tipo svizzero (tipo emmenthal, groviera, friburgo):

Requisiti qualitativi:

non deve presentare difetti di aspetto, di sapore o altro, dovuti a fermentazioni anomale o altre cause;

deve presentare interamente la classica occhiatura distribuita in tutta la forma, anche se può essere più frequente nella parte interna;

per la groviera la pasta deve essere morbida, fondente, untuosa, di colore paglierino e sapore caratteristico (forte, tendente al piccante); l'occhiatura è scarsa, con buchi grossezza delle dimensioni di un pisello;

deve essere dichiarato il tipo di prodotto ed il luogo di produzione;

umidità < 35% ± 3%;

grassi > 45% ± 3%;

Ricotta:

Requisiti qualitativi:

prodotta con solo latte vaccino, pastorizzato;

non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

le confezioni devono riportare dichiarazioni specifiche relative al tipo di prodotto; ricotta romana, ricotta piemontese, ecc.;

Gelati:

Requisiti qualitativi:

prodotto industriale;

dovrà essere privo in superficie di cristalli di ghiaccio e irregolarità di tessitura (ade esempio zone perimetrali fuse e poi ricongelate, indice di colpo di calore);

non deve presentare odore, colore o sapore anomali e/o sgradevoli;

Tipologie richieste:

coppette o biscotto con gelato monodose.

Conserve vegetali al naturale/sott'aceto/sott'olio:

Requisiti qualitativi:

ottenuto da vegetali maturi ben sviluppati, sani, freschi, ben lavati, privi di larve, insetti, difetti dovuti a malattie;

il liquido di governo non deve presentare crescite di muffa o altre alterazioni;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

rotture max. 5%.

Pane fresco:

prodotto con farine tipo 0 e 00; per il pane integrale produzione con farine integrali;

deve essere garantito di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo od

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

altre tecniche e successivamente rigenerato;

deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche organolettiche:

crosta dorata e croccante;

mollica morbida, ma non collosa;

alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma ben aderente alla mollica;

il gusto e l'aroma non devono presentare anomalie quali gusto eccessivo di lievito, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro;

Confezionamento:

- non confezionato in sacchi di carta a doppio strato o in ceste di plastica chiuse;
- confezionato in PE o altro materiale che garantisca l'ideale conservazione;
- deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti.

Pane grattugiato:

Requisiti qualitativi:

deve essere ottenuto dalla macinazione di pane secco, fette biscottate, crackers, gallette o altri prodotti similari provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di pane comune e conforme alla normativa vigente;

il prodotto non deve presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

umidità < 10%.

Torinesi:

i grassi impiegati possono essere solamente burro, strutto o grassi vegetali non idrogenati;

non devono essere presenti coloranti artificiali;

non devono presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;

il prodotto deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

Agrumi:

Tipologie richieste:

Arance: 64-73 mm;

Moro, Tarocco, Sanguinello; Washington Navel, Ovale (Calabrese);

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) >10% ± 3%;

Acidità (ac. Citrico min.) > 5 g/kg polpa ± 3%;

R.S.R. / acidità > 6% ±3%.

Limoni:

Verdelli, limoni di Sicilia e Campania.

Acidità (ac. Citrico min.) > 57 g/kg polpa ± 3%;

Mandarini: 50-60 mm;

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE **“CITTA’ DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II”**

Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) $>9\% \pm 3\%$;
Acidità (ac. Citrico min.) $> 5 \text{ g/kg polpa} \pm 3\%$;
R.S.R. / acidità $> 6\% \pm 3\%$.

Clementine senza semi: 43-52 mm;

Provenienza Sicilia, Calabria e Campania;
Residuo Secco Rifrattometrico (R.S.R.) $> 5\% \pm 3\%$;
Acidità (ac. Citrico min.) $> 5 \text{ g/kg polpa} \pm 3\%$;
R.S.R. / acidità $> 6\% \pm 3\%$.

Pompelmi: 84-97 mm;

A polpa gialla o rosa;

Ortaggi a foglia:

Requisiti qualitativi:

appartenenti alla I categoria;

intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;

pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;

esente da danni causati dal gelo;

privo di umidità esterna anormale;

privo di odori o sapori anormali;

sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti;

scarto $\leq 40\% \pm 3\%$.

Tipologie richieste:

- biete da costa o biete;
- biete erbette, spinaci;
- cicoria, cicoria catalogna;
- radicchio trevisano, radicchio di Chioggia;
- lattuga cappuccio;
- indivia riccia, scarola;
- rucola a mazzi.

Odori (erbe aromatiche fresche):

Requisiti qualitativi:

appartenenti alla I categoria;

intero e sano, senza lesioni, compatto e resistente al tatto e senza attacchi di origine parassitaria, marciume o altre alterazioni;

pulito, privo di terra e sostanze esterne visibili;

esente da danni causati dal gelo;

privo di umidità esterna anormale;

privo di odori o sapori anormali;

sono consentite leggere lesioni superficiali asciutte e macchie, purché non pregiudichino la qualità del prodotto, non attacchino la parte commestibile, secondo le norme corrispondenti;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

Tipologie richieste:

Prezzemolo, rosmarino, salvia, alloro, basilico, erba cipollina.

Erbe aromatiche disidratate e spezie:

Requisiti qualitativi:

deve presentare le caratteristiche organolettiche proprie degli ingredienti;

il prodotto deve risultare assente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

non deve presentare odore, colore e sapori anomali.

Sale:

Requisiti qualitativi:

sale ad uso commestibile denominato sale da cucina "scelto" o sale da tavola "raffinato";

può essere richiesto anche sottoforma di "sale iodurato" oppure "sale iodurato e iodato";

il prodotto non deve contenere impurità e corpi estranei;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- sale fino: confezioni da 1-5-10 kg e monoporzione da 1g. circa;
- sale grosso: confezioni da 1-5-10 kg;
- sale iodato fino: confezioni da 200 g. con spargitore, da 1kg e monoporzione da 1g. circa;
- sale iodato grosso: confezioni da 200 g., da 1 kg. E monoporzione da 1 g circa;

Burro:

Requisiti qualitativi:

deve risultare fresco, non sottoposto a congelamento e non deve essere in alcun modo alterato, non deve avere gusto rancido, né presentare alterazioni di colore sulla superficie;

grasso per burro destinato al consumo diretto: $> 80\% \pm 3\%$;

perossidi: max. $n^{\circ}0,5 \text{ meq/kg} \pm 3\%$;

Tipologie richieste:

- panetti da 0,250 – 0,5 – 1kg;
- confezioni monoporzione da circa 8 g.

Salse:

Requisiti qualitativi:

di produzione industriale;

consistenza omogenea, non schiumosa, priva di segni di separazione fra gli ingredienti, grumi e corpi estranei;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- Maionese: deve essere realizzata utilizzando solo olio di girasole, uova fresche pastorizzate e aromi naturali, senza conservanti ad eccezione dei correttori di acidità;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

- Ketchup.

Uova:

Requisiti qualitativi:

ottenuti da uova di gallina, sottoposte ad un trattamento termico equivalente almeno alla pastorizzazione o ad un altro trattamento riconosciuto dal Ministero della Sanità;

devono essere assenti residui di guscio o membrane interne, o comunque nei quantitativi previsti per legge;

la consistenza deve essere uniforme, senza grumi o separazione tra albume e tuorlo;

confezionamento in tetrabrick o bottiglie in PET.

Biscotti:

Requisiti qualitativi:

gli ingredienti principali devono essere farina, zucchero, materie grasse e uova;

le materie grasse accettate sono: burro, margarina vegetale, oli vegetali;

è vietato l'uso di qualsiasi margarina o strutto raffinato nonché di oli e grassi idrogenati alimentari;

non sono ammessi additivi antiossidanti;

il prodotto deve risultare indenne da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

non deve presentare, in modo diffuso, difetti come presenza di macchie, spezzatura o tagli, rammollimenti atipici, sapore e odore anomali;

umidità: 4-6% s.s. \pm 3%;

tipologie richieste: secchi, frollini, al latte, amaretti, savoiardi;

confezionamento: confezione monoporzione o multi porzione.

Wafer, prodotti dolci da forno, prodotti a base di pandispagna:

Requisiti qualitativi:

deve essere prodotto con farina di frumento o altre farine,

deve essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;

può essere farcito o guarnito con confettura, marmellata, creme al limone, vaniglia, cioccolato, purché non sia utilizzata panna montata fresca, granella di zucchero o frutta secca;

non deve contenere coloranti e conservanti;

deve risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, muffe o altri agenti infestanti;

deve risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;

confezioni monoporzioni.

Tipologie richieste:

- Wafer al cacao farciture min. 70%;
- Croissant / brioches sfoglia;
- Croissant / brioches non farcite;
- Croissant / brioches farcite con cacao, marmellata o confettura;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

- Crostatina: cacao, marmellata o confettura;
- Plum-cake;
- Merendine a base di pandispagna farcite e non;

Fette biscottate:

Requisiti qualitativi:

non devono essere presenti coloranti artificiali;

devono essere fresche e non devono presentar odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli;
come grassi possono essere utilizzati solamente burro, strutto e grassi vegetali non idrogenati;
deve risultare esente da parassiti larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
per le fette biscottate confezione monoporzione.

Tipologie richieste:

Fette biscottate classiche, senza sale, integrali.

Caffè e simili:

la miscela di caffè può essere preparata partendo dalle seguenti specie: Coffea Arabica, Canephora (o Robusta) e Liberica;

la composizione della miscela deve essere indicata al momento della fornitura;

nel caffè in grani, grani puliti, di pezzatura omogenea (anche nelle miscele), sani, uniformemente tostati;

nel caffè macinato la granulometria deve essere omogenea e non troppo fine;

è vietato utilizzare, nella produzione di caffè, sostanze coloranti o miscele di surrogati come orzo e cicoria;

deve risultare esente da parassiti larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Requisiti qualitativi:

deve risultare esente da parassiti larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;

non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

umidità max. 10%.

Tipologie richieste:

- the in filtri;
- the in filtri tipo english breakfast;
- the solubile;
- the deteinato in filtri;
- preparato per the freddo al limone;
- camomilla in filtri;
- camomilla solubile.

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE "CITTA' DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II"

Zucchero:

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
se semolato, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e di grumi;
non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- zucchero semolato da 1 kg e da 25 kg;
- zucchero semolato in bustine.

Dolcificanti:

il prodotto deve essere conforme alle normative vigenti;
se semolato o in polvere, prodotto a media granulosità, privo di umidità eccessiva e grumi;
non deve presentare impurità, residui di insetti e corpi estranei;
non deve presentare odore, colore e sapore anomali;

Tipologie richieste:

- naturale: fruttosio;
- artificiale: aspartame.

Marmellate, confetture e gelatine di frutta:

Requisiti qualitativi:

le marmellate devono presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
le confetture devono presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, ben cotta e traslucida;
le gelatine devono presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
non devono presentare odore, colore e sapore anomali e devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
non si devono riscontrare:

- caramellizzazione degli zuccheri;
- sineresi o cristallizzazione degli zuccheri;
- sapori estranei;
- ammuffimenti;
- presenza di materiali estranei.

Latte HD (high digestive):

Requisiti qualitativi:

il prodotto deve essere conforme alle normative relative ai prodotti alimentari destinati ad una alimentazione particolare;

RESIDENZA SANITARIA ASSISTENZIALE

“CITTA’ DI BOLLATE – GIOVANNI PAOLO II”

deve essere di colore bianco o bianco ialino;
non deve presentare separazioni delle fasi, grumi;
non deve presentare odore, colore o sapore anomali;

Tipologie richieste:

- latte intero, parzialmente scremato o scremato;

Confezionamento: tetrapak o bottiglia di plastica.