

Centro Pluriservizi S.p.A.

BANDO PER LA FORNITURA DEI PRODOTTI ALIMENTARI PER LA SCUOLA DELL'INFANZIA, PRIMARIA E SECONDARIA DI PRIMO GRADO DEI COMUNI DI MONTEVARCHI, SAN GIOVANNI VALDARNO E TERRANUOVA BRACCIOLINI

Scheda Tecnica Qualitativa per

PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA E NON- RISO BIOLOGICO E NON- ECC.

Il capitolato ha per oggetto la fornitura di : pasta alimentare, riso, pasta fresca per la mensa scolastica dei Comuni sopra indicati.

CARATTERISTICHE TECNICO – MERCEOLOGICHE

I prodotti di prima qualità,devono essere confezionati e distribuiti secondo le norme vigenti in materia d'igiene e sanità, devono rispondere ai seguenti requisiti :

- **PASTA ALIMENTARE BIOLOGICA** = La pasta di semola di grano duro dovrà essere di produzione nazionale: La certificazione di prodotto biologico dovrà essere fornito da uno dei Consorzi responsabili dei controlli di cui all'art.15 del Reg. CEE n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo, il codice dell'Azienda produttrice, il codice di lotto di etichette, gli estremi dell'autorizzazione ministeriale e nome dell'Organismo di controllo. La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare : umidità massima 12,50% - ceneri su sostanze secche min 0,20% max 0,90%- sostanze azotate min.10,50% - acidità max 4° su 100 parti di sostanza secca – cellulosa su sostanza secca min.0,20% max 0,45% . La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 min. primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 min. primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.
- **PASTA ALIMENTARE** :La pasta di semola di grano duro dovrà essere di provenienza TOSCANA (grano duro di provenienza toscana, controllato, macinato e pastificato in Toscana).
La pasta dovrà essere conforme a tutte le prescrizioni della Legge n.580 del 4/7/67 e successive modificazioni e/o integrazioni, ed in particolare : umidità massima 12,50% - ceneri su sostanze secche min 0,20% max 0,90%- sostanze azotate min.10,50% - acidità max 4° su 100 parti di sostanza secca – cellulosa su sostanza secca min.0,20% max 0,45% . La pasta dovrà essere di recente ed omogenea lavorazione, prodotta con pura semola ricavata dalla macinazione di grani duri. Essa dovrà essere consegnata essiccata e in perfetto stato di conservazione. Non dovrà avere odore di stantio o di muffe, tracce di tarne o ragnatele, né sapore acido, piccante od altrimenti sgradevole. Non dovrà presentarsi fratturata, alterata avariata o colorata artificialmente. Dovrà essere immune, in modo assoluto, da insetti. Qualora fosse rimossa, non dovrà lasciare cadere polvere o farine. Dovrà

essere di aspetto uniforme, resistente alla cottura ed alla pressione delle dita, con frattura vitrea. La pasta di formato piccolo deve resistere non meno di 15 min. primi alla cottura; la pasta di formato grosso deve resistere non meno di 20 min. primi alla cottura. La pasta non deve spaccarsi alla cottura né disfarsi o diventare collosa o intorbidire l'acqua.

- **LASAGNE** = Pasta precotta di grano con aggiunta di uova in quantità non inferiore al 16%, umidità 12,50%, in fogli di colore giallo uniforme, privi di ombre, venature, crepe superficiali. La confezione deve essere integra e senza alterazioni di sorta.
- **RISO BIOLOGICO E NON** = E' vietato qualsiasi trattamento del riso con agenti chimici o fisici o con l'aggiunta di qualsiasi sostanza che possa modificarne il colore naturale o comunque alterare la composizione naturale; possedere caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà. Non deve presentare difetti tipici di striatura e vaiolatura interna come da disposizioni vigenti. Dovrà tenere la cottura per non meno di 20 min. senza che i grani si deformino. Deve essere di provenienza italiana, non deve avere odore di muffa, né altro odore diverso da quello che gli è proprio. La certificazione di prodotto biologico fornito da uno dei Consorzi responsabili di cui all'art.15 del Reg. C.C. n.2092/91. Sull'etichetta deve essere indicato il codice dell'Organismo di controllo, il codice dell'Azienda produttrice, il codice lotto di etichette, gli estremi di autorizzazione ministeriale e nome dell'organismo di controllo. Il riso deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, sano, ben secco, immune da parassiti, con umidità non superiore al 14/15%.

- **PASTE ALIMENTARI FRESCHE**

Pasta speciale fresca all'uovo con farina "00" di grano duro, deve presentare una elevata tenuta alla cottura, un basso grado di spappolamento ed a cottura ultimata rimanere integra e ben separata anche dopo sosta a caldo. I valori microbici non devono essere superiori a quelli indicati con circolare del Ministero della Sanità n.32 del 3 agosto 1985. La pasta alimentare fresca deve essere conforme a quanto disposto dalla Legge del 4 Luglio 1967 n.580, nonché allo specifico del D.M. 27 settembre 1967. Le confezioni variabili in rapporto alle caratteristiche specifiche, devono essere integre e senza alterazioni di sorta.

- **GNOCCHI** = prodotto a base di semola di grano tenero e/o grano duro e farina di patate, formato caratteristico, devono rispondere agli stessi requisiti organolettici ed igienici previsti per le paste alimentari fresche.