

ALLEGATO 2)

COMUNE DI PALERMO

Settore Servizi Educativi

SERVIZIO ASILI NIDO

CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO-SANITARIE DI ALCUNI PRODOTTI FRESCHI DA FORNO IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI – NIDO COMUNALI

INDICE

1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....	pag 3
2. INDICE DEI PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)	" 3
3. PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>)	" 4

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute "G. D'Alessandro"
Sezione IGIENE

Università degli Studi di Palermo

1. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA

Gli alimenti devono possedere i requisiti caratteristici ed essere privi di qualsiasi anomalia per quanto riguarda l'odore, il gusto e lo stato fisico.

La qualità delle materie prime è indicata nella specificazione di ciascuna tipologia di prodotto.

2. INDICE DEI PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*)

n. codice	titolo
	PANE E PRODOTTI DA FORNO
1.	Pane comune fresco di giornata
2.	Pane integrale
3.	Pane grattugiato
4.	Pasta per pizza
5.	Pizza Margherita
6.	Prodotti dolci confezionati: Brioches
7.	Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)
8.	Prodotti dolci confezionati: Crostate

3. PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*)

PANE E PRODOTTI DA FORNO

1. Pane comune fresco di giornata

Prodotto	<p><i>Pane comune fresco di giornata</i></p> <p>È il prodotto ottenuto dalla cottura di una pasta lievitata preparata con farine tipo 0 e 00, acqua e lievito con o senza aggiunta di sale, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e successivamente dall'art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146, con l'aggiunta di ingredienti previsti dal D.P.R. n. 502 del 30/11/98.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/01 n. 187 e non devono essere trattate con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della Legge 580/67. Il contenuto di umidità (in acqua) massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 in parte modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none">• pezzature fino a 70 g max 29%• pezzature da 100 a 250 g max 31%• pezzature da 300 a 500 g max 34%• pezzature da 600 a 1000g max 38%• pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none">• crosta dorata e croccante• la mollica deve essere morbida, ma non collosa• alla rottura con le mani (o al taglio), deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma che resta ben aderente alla mollica• gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro) <p>Additivi: assenti</p> <p>Il pane fresco deve avere una pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino).</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale.</p>

Trasporto	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti e, a loro volta, inseriti in:</p> <ul style="list-style-type: none">• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 21, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580
------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

2. Pane integrale

<p>Prodotto</p>	<p><i>Pane integrale</i> A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali, seguendo le modalità di preparazione previste dalla Legge 4 luglio 1967 n. 580 titolo III art. 14, modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e dall'art. 44 della Legge 22/02/94 n. 146.</p>
<p>Aspetti igienico -sanitari</p>	<p>Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/ 2001 n. 187 e non devono essere trattate con sostanze non consentite. La farina impiegata non deve essere addizionata di crusca.</p> <p>Il contenuto(in acqua) in umidità massimo tollerato nel pane a cottura completa è quello previsto dalla Legge n. 580/67 art. 16 in parte modificato dall'art. 22 del D. Leg.vo 109/92 e precisamente:</p> <ul style="list-style-type: none"> • pezzature fino a 70 g max 29% • pezzature da 100 a 250 g max 31% • pezzature da 300 a 500 g max 34% • pezzature da 600 a 1000 g max 38% • pezzature oltre i 1000 g max 40% <p>In tutte le pezzature, per questo tipo di pane, è consentito un aumento del 2% rispetto ai valori riportati.</p> <p>Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.</p>
<p>Requisiti organolettici e merceologici</p>	<p>All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche:</p> <ul style="list-style-type: none"> • crosta dorata e croccante • la mollica deve essere morbida, ma non collosa • alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ben aderente alla mollica • gusto e aroma non devono presentare anomalie (gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro). <p>Additivi: assenti</p> <p>Il pane fresco deve avere una pezzatura di circa 50 grammi (formato bocconcino).</p> <p>Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. 30/11/98 n. 502 nel caso si tratti di pane speciale.</p>

Trasporto	<p>Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti e, a loro volta, inseriti in:</p> <ul style="list-style-type: none">• recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (<i>D.M. 15/06/00 n. 21, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</i>)• recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580
------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

3. Pane grattugiato

Prodotto	<i>Pane grattugiato</i> Deve essere ottenuto dalla macinazione di: pane comune secco, gallette o altri prodotti simili provenienti dalla cottura di una pasta preparata con sfarinati di frumento, acqua e lievito, con o senza aggiunta di sale. Il prodotto ottenuto dovrà essere setacciato tanto da avere una grana corrispondente ad un semolino di grano duro.
Aspetti igienico -sanitari	Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla normativa vigente e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti od altro non consentito.
Requisiti organolettici e merceologici	Deve presentare acidità inferiore a 5 gradi su sostanza secca, odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato. Deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti di insetti e da muffe.
Caratteristiche della confezione	Il pane grattugiato deve essere confezionato, in modo da garantire protezione al prodotto, in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. L' etichettatura deve essere conforme a quanto previsto nel D.Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vo 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)

4. Pasta per pizza

Prodotto	<i>Pasta per pizza</i> Preparata con farina di grano tipo “00”, acqua, lievito di birra, sale fino marino iodurato.
Aspetti igienico -sanitari	La farina impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/01 n. 187 e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall' art. 10 della Legge 580/67 . Il sale marino iodurato deve essere conforme al D.M. 01/08/1990 n. 255 , al D.M. 10/08/1995 n. 562 , alla Legge 21 marzo 2005 n. 55 , al decreto 29 Marzo 2006.
Caratteristiche della confezione	La pasta per pizza deve essere avvolta in carta per alimenti ai soli fini igienici ed etichettata in conformità a quanto previsto nel D. Leg.vo 109/92 e successive modifiche ed integrazioni (D. Leg.vi 68/00 e 259/00 , D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181).
Trasporto	La fornitura deve essere garantita: <ul style="list-style-type: none">• in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005)• in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della Legge 4 luglio 1967 n. 580

5. Pizza Margherita

Prodotto	<p><i>Pizza Margherita</i> Preparata con farina di grano tipo “00”, a lievitazione naturale, acqua, lievito di birra, sale marino iodurato, pomodoro pelato o polpa pronta, mozzarella di vacca senza conservanti, olio extravergine di oliva.</p>
Aspetti igienico -sanitari	<p>La <i>farina</i> impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal D.P.R. 9/2/01 n. 187 e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche), o con altre sostanze vietate dall'art. 10 della Legge 580/67.</p> <p>Il <i>sale marino iodurato</i> deve essere conforme al D.M. 01/08/1990 n. 255, al D.M. 10/08/1995 n. 562, alla Legge 21 marzo 2005 n. 55, al decreto 29 Marzo 2006.</p> <p>La <i>mozzarella di vacca o fiordilatte</i> deve rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla legge (Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04) e deve essere senza conservanti.</p> <p>Il <i>pomodoro pelato</i> utilizzato deve essere ottenuto da pomodori sani, freschi e maturi, privati dalla pelle; se si utilizza la <i>polpa pronta</i>, questa deve possedere i requisiti previsti dall'art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975.</p> <p>L'<i>olio extravergine di oliva</i> (D.M. n. 509 ottobre 1987) deve essere conforme alla normativa vigente.</p> <p>La ricetta deve rispondere ai requisiti di buona tecnica di panificazione e non deve essere previsto l'impiego di additivi e grassi diversi dall'olio extra vergine di oliva, nel rispetto della normativa vigente (art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche).</p> <p>La pizza deve essere cotta in forno, alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox che devono possedere ottimo stato di igiene.</p>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>Condizioni generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> • la produzione deve essere di giornata • non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo • lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme • la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti <p>La pizza Margherita deve avere una pezzatura di circa 70 grammi (formato pizze)</p>
Trasporto	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> • in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari o in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da DM. 21/03/73 e successive modifiche ed integrazioni (D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005) • entro un'ora dalla cottura e alla temperatura $\geq 60^{\circ}\text{C}$ (Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente), in contenitori isotermitici

6. Prodotti dolci confezionati: Brioches

Prodotto	<i>Brioches</i> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	I prodotti devono essere freschi e non devono presentare difetti, odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono risultare indenni da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. I prodotti devono essere esenti da coloranti. È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche).
Caratteristiche della confezione	Le brioches devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' <i>etichettatura</i> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D.Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)

7. Prodotti dolci confezionati: Biscotti secchi (tipo frollini)

Prodotto	<i>Biscotti secchi (tipo frollini)</i> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.</i>
Requisiti organolettici e merceologici	<p>I biscotti devono essere freschi e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli.</p> <p>I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti tipo:</p> <ul style="list-style-type: none"> • presenza di macchie • spezzature o tagli • rammollimenti atipici <p>È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole.</p> <p>Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele.</p> <p>Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche).</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
Caratteristiche della confezione	<p>I biscotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.</p> <p>Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l'etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)</p>

8. Prodotti dolci confezionati: Crostate

Prodotto	Crostate Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
Requisiti organolettici e merceologici	Le crostate devono essere fresche e non devono presentare odore, sapore o colore anormali e sgradevoli. Devono essere prodotte con uova pastorizzate, latte, polvere lievitante, marmellata o confettura di frutta (pesca, ciliegia, albicocca). È vietato l'impiego di strutto, di emulsionanti e di oli e grassi idrogenati. I grassi impiegati possono essere: burro, olio di oliva, di arachidi, di mais, di soia, di girasole. Possono essere dolcificati esclusivamente con zucchero e/o miele. Non devono contenere ingredienti o additivi non consentiti e non previsti (<i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i> e successive modifiche). Non devono contenere aromi artificiali. Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.
Aspetti igienico -sanitari	Devono essere prodotti in conformità al <i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993</i> . Le uova pastorizzate devono essere conformi alle prescrizioni sanitarie del <i>Reg. (CE) n. 853/04</i> . Le marmellate e le confetture devono essere conformi al <i>D. Leg.vo 20/02/ 2004 n. 50</i> (in attuazione della <i>Direttiva 2001/113/CE</i>)
Caratteristiche della confezione	Le crostate devono essere confezionate in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari. Le confezioni devono essere chiuse, non devono presentare difetti e l' etichettatura deve riportare tutte le indicazioni previste dal <i>D. Leg.vo 109/92</i> e successive modifiche ed integrazioni (<i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i>)

