ALLEGATO “A2”

Esigenze qualitative minime

ESIGENZE QUALITATIVE MINIME

GRASSI

I grassi da usare saranno esclusivamente:
- burro da centrifuga, derivante da latte vaccino pastorizzato – umidità < 16 °C – senza conservanti
- olio extra vergine di oliva;
- olio di semi di arachide (solo ed esclusivamente per l'utilizzo della friggitrice)

Per la preparazione delle vivande è vietato l'utilizzo della margarina vegetale e di qualsiasi altro grasso.

I contenitori delle materie prime devono essere perfettamente integri.

FRUTTA E VERDURA

La frutta e la verdura dovranno avere le seguenti caratteristiche minime di accettabilità:
intera - sana senza ammaccature, lesioni, alterazioni o attacchi parassitari – fresca – pulita e lavata – esente da residui di fertilizzanti o antiparassitari – turgida – no germogliata – priva di umidità esteriore anormale – priva di sapore o odori estranei – categoria extra o 1°.
L'uva da tavola, bianca o nera, sarà esclusivamente di provenienza nazionale.
Si indica qui di seguito l'elenco della frutta di stagione.
Arance, mandarini, clementine, ananas, pompelmi, mele, pere, banane, ciliege, fragole, ribes, lamponi, mirtilli, susine, pesche, albicocche, fichi, kiwi, angurie, meloni, uva, cachi.

E' consentito anche l'uso di verdure surgelate limitatamente alle seguenti tipologie: fagiolini, piselli, spinaci, carote a rondelle, carciofi, funghi, patate da friggere, asparagi e non altri.
Fagioli, ceci e lenticchie potranno essere disidratati.

CARNE, PESCE E SALUMI

La carne rossa o bianca, dovrà essere fresca di animali sani.
La confezione delle carni, dovrà essere sempre sottovuoto.
La carne dovrà presentare caratteristiche igieniche ottime, grasso compatto, assenza di contaminazioni microbiche e fungine.
Non è ammesso il congelamento delle carni nelle celle della mensa.
La carne tritata deve essere preparata in giornata e all'interno della mensa.

Il pesce sarà o fresco o surgelato in trancio o filetti e dovrà presentare un'etichetta con luogo di provenienza e data di scadenza e/o confezionamento.
E' consentito l'uso di tonno in scatola (in monoporzioni) e di merluzzo essiccato o salato.
E' escluso l'uso di pesce congelato.
Il prosciutto cotto non potrà contenere polifosfati aggiunti.

Il prosciutto crudo dovrà avere almeno 12 mesi di stagionatura.
La coppa e il salame dovranno avere almeno 4 mesi di stagionatura.
Lo speck dovrà avere almeno 6 mesi di stagionatura.
Tutti i salumi devono presentare marchi e bolli previsti dalle disposizioni di legge, che devono essere presenti sulla confezione sino al suo esaurimento.

UOVA, FORMAGGI, LATTICINI

Le uova saranno fresche di gr. 50/55 di categoria A, conformi alle normative vigenti.

Il formaggio da grattugiare sarà solamente parmigiano reggiano marchiato, di almeno 1 anno di stagionatura. Il formaggio deve essere grattugiato al momento nei locali della mensa.

Lo yogurt sarà a base di latte intero, parzialmente scremato e alla frutta (deve essere specificato il tipo di frutta aggiunto).
Il latte dovrà essere sempre intero, di tipo UHT. E' escluso l'uso di latte in polvere, evaporato, condensato o simili.
La panna dovrà essere di tipo UHT in confezioni commerciali.

CONDIMENTI

Il ragù deve essere preparato utilizzando carne fresca tritata.
Il contenuto di grasso animale non deve eccedere il 20%.
Il pomodoro di condimento sarà fresco o conservato di prima qualità.
Tutti i condimenti per le paste dovranno essere preparati in loco, è escluso l'utilizzo di condimenti precotti, surgelati o conservati.

PANE, PASTA, RISO

Il pane sarà fresco di giornata di tipo "0" e/o integrale. Esso non dovrà contenere additivi conservanti, antiossidanti o altro non consentito dalla legge. E' consentito l'uso di pane surgelato.
I grissini saranno di tipo comune in confezioni monodose.

La pasta alimentare dovrà essere di semola di grano duro, di prima qualità. Quella all'uovo o fresca, di tipo "0" di prima qualità.
Sono esclusi i prodotti surgelati e precotti.
Anche le paste ripiene dovranno essere di prima qualità.

Il riso dovrà essere di prima qualità, parboiled per la preparazione di minestre e insalate, semifino Vialone nano per la preparazione di risotti ed arancini.

CREME PRONTE E DESSERT

Devono essere stabilizzate per mezzo di trattamento termico tipo UHT, che consente una conservazione a lungo termine.

VINO

Il vino da tavola dovrà avere una gradazione alcolica minima pari a 10,5 gradi svolti, dovrà essere sia bianco che rosso.

BIRRA

La birra dovrà essere di tipologia alcolica e analcolica.

CAFFE'

Il caffè dovrà avere una percentuale massima di caffè robusta pari al 20%.

ZUCCHERO

Lo zucchero dovrà essere denominato "zucchero semolato in bustine monodose (5 o 10 grammi).
A disposizione dei commensali dovranno sempre esserci anche lo zucchero di canna ed i dolcificanti dietetici.

CONDIMENTI A DISPOSIZIONE DEI COMMENSALI

Ai commensali, saranno messi a disposizione i seguenti condimenti:

- Burro in monoporzioni
- Formaggio Parmigiano Reggiano grattugiato nei locali della mensa o monodose
- Olio extra vergine d'oliva o monodose
- Olio d'oliva o monodose
- Aceto di vino o monodose
- Aceto di mele o monodose
- Aceto balsamico o monodose
- Senape in distributore automatico o monodose
- Ketchup in distributore automatico o monodose
- Maionese in distributore automatico o monodose
- Tabasco
- Salsa Worcester
- Tranci di limone fresco