

## **ALLEGATO 2)**

### **COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi*

*SERVIZIO ASII NIDO*

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

#### **INDICE**

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

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
	<b>PANE E PRODOTTI DA FORNO</b>
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

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

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

## 2. Pane integrale

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

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

### 3. Pane grattugiato

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pane grattugiato</i></b> 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.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	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.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	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.
<b>Caratteristiche della confezione</b>	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' <b>etichettatura</b> deve essere conforme a quanto previsto nel <b>D.Leg.vo 109/92</b> 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

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

## 5. Pizza Margherita

<p><b>Prodotto</b></p>	<p><b><i>Pizza Margherita</i></b> 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>
<p><b>Aspetti igienico -sanitari</b></p>	<p>La <i>farina</i> impiegata deve possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dal <b>D.P.R. 9/2/01 n. 187</b> e non deve essere trattata con agenti imbiancanti o additivi non consentiti dalla normativa vigente (<b>D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche</b>), o con altre sostanze vietate <b>dall'art. 10 della Legge 580/67</b>.</p> <p>Il <i>sale marino iodurato</i> deve essere conforme al <b>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</b>.</p> <p>La <i>mozzarella di vacca o fiordilatte</i> deve rispondere a tutte le caratteristiche previste dalla legge (<b>Regolamenti (CE) n. 852/04, n. 853/04</b>) 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'<b>art. 2 del D.P.R. n. 428 dell'11 aprile 1975</b>.</p> <p>L'<i>olio extravergine di oliva</i> (<b>D.M. n. 509 ottobre 1987</b>) 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 (<b>art. 10 della Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96 e successive modifiche</b>).</p> <p>La pizza deve essere cotta in forno, alloggiata in teglie Gastronorm in acciaio inox che devono possedere ottimo stato di igiene.</p>
<p><b>Requisiti organolettici e merceologici</b></p>	<p>Condizioni generali:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• la produzione deve essere di giornata</li> <li>• non sono ammesse operazioni di abbattimento di temperatura e rinvenimento successivo</li> <li>• lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente ed uniforme</li> <li>• la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti</li> </ul> <p><b>La pizza Margherita deve avere una pezzatura di circa 70 grammi (formato pizze)</b></p>
<p><b>Trasporto</b></p>	<p>La fornitura deve essere garantita:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari o in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da <b>DM. 21/03/73</b> e successive modifiche ed integrazioni (<b>D.M. 15/06/00 n. 210, Regolamento CE n. 1935/2004, Regolamento CE n. 1895/2005</b>)</li> <li>• <b>entro un'ora dalla cottura e alla temperatura <math>\geq 60^{\circ}\text{C}</math></b> (Legge n° 283/62 – D.P.R. 1980 n° 327 e normativa regionale vigente), <b>in contenitori isotermitici</b></li> </ul>

## 6. Prodotti dolci confezionati: Brioches

<b>Prodotto</b>	<b><i>Brioches</i></b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <b><i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	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 ( <b><i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i></b> e successive modifiche).
<b>Caratteristiche della confezione</b>	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' <b><i>etichettatura</i></b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D.Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni ( <b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b> )

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

<b>Prodotto</b>	<b><i>Biscotti secchi (tipo frollini)</i></b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	Devono essere prodotti in conformità al <b><i>D.P.R. n. 283 del 23/06/1993.</i></b>
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	<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"> <li>• presenza di macchie</li> <li>• spezzature o tagli</li> <li>• rammollimenti atipici</li> </ul> <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 (<b><i>Legge 580/67, D.M. n. 209 del 27/02/96</i></b> e successive modifiche).</p> <p>Il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, muffe o altri agenti infestanti.</p>
<b>Caratteristiche della confezione</b>	<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'<b>etichettatura</b> deve riportare tutte le indicazioni previste dal <b><i>D. Leg.vo 109/92</i></b> e successive modifiche ed integrazioni (<b><i>D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181</i></b>)</p>

## 8. Prodotti dolci confezionati: Crostate

<b>Prodotto</b>	<b>Crostate</b> Prodotti da forno a perfetta lievitazione e cottura, da farine di grano tenero tipo 00.
<b>Requisiti organolettici e merceologici</b>	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.
<b>Aspetti igienico -sanitari</b>	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> )
<b>Caratteristiche della confezione</b>	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' <b>etichettatura</b> 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> )

