

## Allegato 5

### Linea alternativa alimenti secondo i principi di Alimentazione sana

#### Premessa:

La seguente proposta vuole rivolgersi agli utenti tutti degli enti committenti al fine di apportare una linea nutrizionale che tenga conto delle raccomandazioni internazionali e dei principi in materia di sana alimentazione in relazione alla prevenzione delle malattie degenerative.

Si precisa, inoltre, che tutte le derrate elencate nelle successive sezioni devono essere di origine/produzione italiana.

Dove verrà specificato, oltre a questo, le derrate dovranno essere di origine biologica.

Classe merceologica	Categoria	Denominazione
Acqua e bevande non alcoliche	Bevande di soia	Bevanda a base di soia non zuccherato biologico no OGM
Acqua e bevande non alcoliche	Succhi	Succo 100% melograno, mirtillo, mela, ribes, barbabietola
Bevande vegetali fermentate	Yogurt	Yogurt bianco naturale di soia non dolcificato
Biscotti e merendine	Merendine	Barrette ai frutti di bosco
Biscotti e merendine	Merendine	Barrette al cacao
Biscotti e merendine	Merendine	Barrette al sesamo
Biscotti e merendine	Merendine	Barrette al sesamo e mandorle
Biscotti e merendine	Merendine	Barrette allo zenzero
Biscotti e merendine	Cioccolato	Barrette di cioccolato fondente biologico 85%
Caffè, tè e infusi	Bevanda di tè	Tè in bottiglia non zuccherato
Cereali e derivati	Galette	Galette di riso integrale con sesamo
Dolci, preparati per dolci e marmellate	Composte	Composta di frutta 100%
Dolci, preparati per dolci e marmellate	Dolci	Galette di riso con cioccolato fondente
Dolci, preparati per dolci e marmellate	Polpa di frutta	Polpa di frutta 100% biologica
Dolci, preparati per dolci e marmellate	Gelatine	Caramelle (gelatine 100% frutta)
Frutta essiccata	Frutta	Frutta essiccata biologica senza zuccheri
Frutta secca	Frutta	Frutta secca biologica
Lattiero Caseari	Yogurt bianchi	Yogurt bianco naturale vaccino e di capra intero o parzialmente scremato

### Distributori di merendine

1. Frutta secca (noci, mandorle, nocciole ecc) non salate e non dolcificate
2. Arachidi, pistacchi ecc
3. Frutta essiccate (mele, uva, albicocche ecc) non dolcificate
4. Snack dolci
5. Caramelle (gelatine 100% frutta)

### Distributori di bevande fredde

1. Tè non zuccherato
2. Succo 100% di melograno
3. Succo 100% di mirtillo
4. Succo 100% di mela
5. Succo 100% di ribes
6. Succo 100% di barbabietola
7. Yogurt naturale vaccino e di capra non dolcificato
8. Yogurt di soia non dolcificato
9. Monodosi di latte di soia non zuccherato

### Distributori bevande calde

Utilizzare liofilizzati senza zucchero di caffè, orzo, tè, cacao amaro  
Inserire latte di soia non zuccherato per miscelare i liofilizzati

### BEVANDA A BASE DI TE' IN ACQUA MINERALE

#### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- non contenere zuccheri o altri dolcificanti;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

#### Confezionamento

- confezioni in PET da 500 ml;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

#### Filth test negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Coliformi totali	In 250 ml	assenti	Nitrati	mg/l	5
Coliformi fecali	In 250 ml	assenti	Nitriti	mg/l	assenti

Streptococchi fecali	In 250 ml	assenti	Residuo fisso	mg/l	>500
Staphylococcus aureus	In 250 ml	assenti			

\*secondo i limiti di legge

## BEVANDA DI SOIA BIOLOGICA

**La bevanda a base di soia deve essere presente nei distributori di bevande calde come scelta opzionale al latte vaccino**

### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- essere di colore bianco o bianco ialino
- non contenere zuccheri, dolcificanti o altre sostanze aggiunte (escluso, eventualmente, olio di semi spremuto a freddo e di origine biologica)
- non presentare separazione delle fasi, grumi
- non presentare odore, colore o sapore anomali
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- essere biologico e non contenere soia geneticamente modificata (OGM).

### Confezionamento:

- deve garantire idonea protezione al prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore all'80 %

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Salmonella spp	In 25 g	assente			
Listeria monocytogenes	In 1 g	assente			

\*secondo i limiti di legge

## YOGURT NATURALE BIANCO NATURALE INTERO O MAGRO VACCINO E DI CAPRA BIOLOGICO

### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici e al contenuto in grassi;
- possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- essere ottenuto da latte intero o parzialmente scremato di vacca o capra biologico
- non contenere frutta, sia a pezzi che in purea, o alcun tipo di dolcificanti o aromatizzanti

- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee e non deve essere trattato con antimicrobici o altri agenti chimici;
- presentare il gusto, l'odore e la cremosità tipiche con aspetto liscio e omogeneo

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio
- deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g e trasportato e conservato in regime di refrigerazione (0°/+4°)

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore all'80 %

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	Acidità	%	<40±3%
Escherichia coli	Ufc/g	<5			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	assente			

\*secondo i limiti di legge

**YOGURT DI SOIA BIANCO NATURALE**

**Requisiti qualitativi**

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti relativamente all'attività dei batteri lattici;
- possedere le caratteristiche merceologiche definite per ogni gruppo di appartenenza e varietà;
- essere ottenuto da bevanda di soia non zuccherata né aromatizzata
- non contenere frutta, sia a pezzi che in purea, o alcun tipo di dolcificanti o aromatizzanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti, sostanze estranee e non essere trattato con antimicrobici o altri agenti chimici;
- presentare il gusto, l'odore e la cremosità tipiche con aspetto liscio e omogeneo

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio
- deve essere confezionato in monoporzioni da 125 g e trasportato e conservato in regime di refrigerazione (0°/+4°)

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore all'80 %

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Coliformi totali *	Ufc/g	<10	Acidità	%	<40±3%
Escherichia coli	Ufc/g	<5			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	assente			

\*secondo i limiti di legge

## BARRETTE AL CACAO

### Requisiti qualitativi

**Unici ingredienti ammessi:** datteri, mandorle, fave di cacao, cacao in polvere (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			

Muffe	Ufc/g	<10			
-------	-------	-----	--	--	--

\*secondo i limiti di legge

## BARRETTE ALLO ZENZERO

### Requisiti qualitativi

**Unici ingredienti ammessi:** datteri, mandorle, anacardi, zenzero, polpa di baobab (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

### Confezionamento:

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

### Filth test negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## BARRETTE AI FRUTTI DI BOSCO

### Requisiti qualitativi

**Unici ingredienti ammessi:** datteri, frutti di bosco vari (mirtilli rossi e neri, ribes, more ecc), succo concentrato di mela, olio di semi di girasole, mandorle, maca in polvere (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## BARRETTE AL SESAMO

**Requisiti qualitativi**

**Unici ingredienti ammessi:** sesamo, miele, malto di riso o di orzo (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti

- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

**BARRETTE AL SESAMO E MANDORLE**

**Requisiti qualitativi**

**Unici ingredienti ammessi:** sesamo, mandorle, miele, malto di riso o di orzo (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## BARRETTE CIOCCOLATO FONDENDENTE

### Requisiti qualitativi

**Unici ingredienti ammessi:** pasta di cacao (85%), zucchero di canna integrale, burro di cacao, lecitina di soia (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- confezione barretta di cioccolato extrafondente da g 50 o in forma di cioccolatini
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- essere in confezioni monoporzione

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna: 70%**

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## **GALLETTE DI RISO CON CIOCCOLATO FONDENTE**

### **Requisiti qualitativi**

**Unici ingredienti ammessi:** pasta di cacao (60-85% con zucchero di canna integrale, burro di cacao, lecitina di soia), riso integrale (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

### **Confezionamento:**

- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna: 70%**

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
----------------------------	--------	--------	----------------------------	--------	--------

Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## CARAMELLE

### Requisiti qualitativi

**Unici ingredienti ammessi:** gelatina di frutta 100%

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non deve contenere coloranti, conservanti o dolcificanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti
- risultare esente da frammenti di corpi estranei
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

### Confezionamento:

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

## CACAO AMARO IN POLVERE per distributori di bevande calde non zuccherato in origine

### Requisiti qualitativi

**Unici ingredienti ammessi:** cacao in polvere, burro di cacao (max 20-22%) (non dolcificati e biologici)

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- avere consistenza fine impalpabile
- privo di umidità anomala, grumi e corpi estranei
- non presentare odore, sapore o colore anomali e/o sgradevoli
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
L. Monocytogenes	In 25 g	assenti			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

**TE' per distributori di bevande calde non zuccherato in origine****Requisiti qualitativi**

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti;
- ottenuto disidratando opportunamente il liquido estratto a caldo con acqua da orzo torrefatto;
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore al 70 %**GALLETTE DI RISO INTEGRALE AL SESAMO E SENZA SESAMO****Requisiti qualitativi****Unici ingredienti ammessi:** riso integrale biologico, sesamo (opzionale), sale marino integrale

Il prodotto deve:

deve essere conforme alle normative vigenti

- essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli
- non contenere coloranti e conservanti
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti

- risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei
- essere in confezioni monoporzione
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life residua alla consegna:** 70%

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Numero colonie totali	Ufc/g	<100			
Escherichia coli	Ufc/g	<10			
Clostridi	In 25 g	assenti			
Staphylococcus aureus	Ufc/g	<10			
L. Monocytogenes	Ufc/g	<110			
Salmonella spp.	In 25 g	assenti			
Parassiti		assenti			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

**SUCCO DI BARBABIETOLE**

**Requisiti qualitativi**

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- essere biologico
- privo di qualunque zucchero o dolcificante aggiunto
- ottenuto da frutto intero
- presentarsi omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non presentare odore, colore e sapore anomali
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- in confezione da 500 ml.

**Confezionamento:**

- materiale di confezionamento ammesso: cartone poliaccoppiato, vetro
- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di

incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore al 70 %

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1e3			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## SUCCHI DI FRUTTA 100% (MELOGRANO, MELA, MIRTILLO, RIBES)

### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti
- essere biologico
- privo di qualunque zucchero o dolcificante aggiunto
- ottenuto da frutto intero
- presentarsi omogeneo, senza eccessiva formazione di residui sul fondo
- non presentare odore, colore e sapore anomali
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- in confezione da 500 ml.

**Tipologie richieste:** melograno, mela, mirtillo rosso e nero, ribes

### Confezionamento:

- materiale di confezionamento ammesso: cartone poliaccoppiato, vetro
- deve garantire un'ideale protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore al 70 %

Parametri microbiologici *	U.d.m.	Valore	Parametri chimico-fisici *	U.d.m.	Valore
Aerobi mesofili totali	Ufc/g	<1e3			
Muffe	Ufc/g	<10			

\*secondo i limiti di legge

## FRUTTA SECCA (NOCI, MANDORLE, NOCCIOLE, ARACHIDI, PISTACCHI ECC) BIOLOGICA

### Requisiti qualitativi

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti;
- presentare le caratteristiche organolettiche proprie del prodotto fresco;
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- essere privo di micotossine
- essere privo di frammenti di gusci;
- non presentare odore, colore e sapore anomali;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine
- essere in confezione mono porzione.

**Confezionamento:**

- confezionamento sottovuoto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore al 70 %

## **POLPA DI FRUTTA**

**Requisiti qualitativi**

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti;
- essere prodotto con 100% frutta biologica e non contenere alcun altro ingrediente e additivo;
- essere fresco e non presentare odore, sapore o colore anomali e sgradevoli;
- non contenere coloranti e conservanti;
- risultare esente da parassiti, larve, frammenti di insetti, da muffe o altri agenti infestanti;
- risultare esente da frammenti di guscio o altri corpi estranei;
- essere in confezioni monoporzione;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'idonea protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore al 70 %

## **COMPOSTE 100% FRUTTA BIOLOGICA**

**Requisiti qualitativi**

Il prodotto deve:

- essere conforme alle normative vigenti;

- presentarsi con una massa omogenea più o meno compatta, gelificata;
- presentarsi con una massa omogenea o con frutta intera o in pezzi gelificata, en cotta e traslucida;
- presentarsi a cubetti monodose, confezionata con zuccheri e succhi di frutta;
- non presentare odore, colore e sapore anomali; odore, sapore e colore devono richiamare le caratteristiche del frutto di provenienza;
- non presentare sapori estranei;
- non avere muffe;
- non contenere materiali estranei;
- presentare caratteristiche igieniche ottime, assenza di alterazioni microbiche e fungine;
- essere in confezione monoporzione.

**Confezionamento:**

- deve garantire un'adeguata protezione del prodotto;
- gli imballaggi devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati né con segni di incuria dovuti all'impilamento e al facchinaggio.

**Filth test** negativo

**Shelf-life** residua alla consegna: non inferiore al 70 %

alla consegna: non inferiore al 70 %