

SERVIZIO IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE - LOCRI

Ospedale di Siderno - P.zza O. Sorace - 89048 - SIDERNO (RC)

☎ 0964/399935-45-41-19 -- Fax: 0964-399937 -- email: sianlocri@asprc.it

Responsabile: Dott. Riccardo Ritorto



REGIONE CALABRIA

MENU MENSILE SCUOLE: MATERNA - ELEMENTARE - MEDIA

Anno Scolastico 2017 - 2018

	LUNEDI'	MARTEDI	MERCOLEDI	GIOVEDI	VENEDI	SABATO
1 ^a	Pasta e fagioli passati Bocconcini di pollo al forno Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Mozzarella e prosciutto cotto Pane Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Platessa impanata Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Cotoletta di vitello(al forno) Carote a Julienne Pane Banana	Farfalle con tonno Bastoncini di merluzzo Insalata di pomodoro Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Pollo al forno Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.
2 ^a	Pasta con ragù alla bolognese Mozzarella e pomod. Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e patate Frittata (al forno) di cipolle, carciofi, ecc.) Pane Yogurt alla frutta	Minestra di legumi Bastoncini di merluzzo Carote a Julienne Pane Banana	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Passato di verdure Pizza Margherita Pane Banana	Riso e zucchine Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stag.
3 ^a	Minestrone di verdure con riso o pasta Scaloppina di vitello Purè di patate Pane Frutta fresca di stag.	Pasta al pomodoro Filetti di merluzzo in umido Spinaci gratinati Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e piselli Bocconcini di pollo al forno Insalata mista Pane Yogurt alla frutta	Tortellini in brodo vegetale Lonza di maiale con patate Pane Frutta fresca di stag.	Minestra di verdure con riso o pasta Tonno all'olio di oliva Purè di patate Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e lenticchie Hamburger di vitello Insalata verde Pane Banana
4 ^a	Pasta al pomodoro Polpette di carne Insalata verde Pane Frutta fresca di stag.	Pasta con tonno Mozzarella e prosciutto cotto Insalata mista Pane Banana	Passato di verdure con riso o pasta Spezzatino di carne con patate Pane Yogurt alla frutta	Pasta al pomodoro Bocconcini di pollo panati Carote a Julienne Pane Frutta fresca di stag.	Pasta e fagioli Bastoncini di merluzzo Fagiolini lessi Pane Banana	Pasta con sugo alla bolognese Mozzarella Insalata mista Pane Frutta fresca di stag.

Regione Calabria

A.S.P. Reggio Calabria

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

Il Dirigente Medico Responsabile

Dott. Riccardo RITORTO



NUTRIZIONE



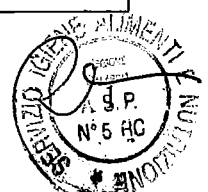
**AZIENDA SANITARIA PROVINCIALE
REGGIO CALABRIA
DIPARTIMENTO DI PREVENZIONE**
Direttore: Dott. Guido Sansotta
SIAN DI LOCRI
Responsabile: Dott. Riccardo Ritorto



REGIONE CALABRIA

QUANTITA' PRO CAPITE IN GRAMMI

ALIMENTI	Scuola Materna	Scuola Elementare	Scuola Media
PASTA	60	70	80
" mista a verdure	50	60	70
" mista a legumi secchi	40	50	50
" mista a legumi freschi	50	60	70
RISO	60	80	90
" misto a verdure	40	50	50
PANE	50	70	70
PASTA ALLA BOLOGNESE Ingr. Pasta gr.60 carne tritata di vitello gr.30 pomodoro gr.60 parmigiano, olio, sale q.b.	100	120	120
PASTA AL FORNO Pasta gr. 50 con carne tritata di vit. gr.25 " prosciutto cotto gr.15 " parm. regg. gr 5 " pomodoro gr 60	100	120	120
GNOCCHI DI PATATE	120	150	150
LENTICCHIE	50	70	70
" con riso o pasta	20	40	40
FAGIOLI SECCHI	50	70	70
" con riso o pasta	20	40	40
CARNE MAGRA	70	80	100
POLLO DISSOSSATO			
Petto	90	100	120
Coscia	80	90	100



TACCHINO DISSOSSATO Coscia	80	100	100
PROSCIUTTO COTTO	60	80	80
PROSCIUTTO CRUDO	70	90	90
FORMAGGIO FRESCO	60	80	80
MOZZARELLA	60	90	90
MOZZARELLA + PROSC. COTTO	30+30	60+30	60+30
POLPETTE (n° 2-3) Ingr. Carne tritata g 60 Pane grattato, Parmigiano, Uova q.b.	90	120	120
BASTONCINI DI PESCE (n°3-4)	75	100	100
FILETTO DI PESCE	90	100	100
TONNO ALL'OLIO DI OLIVA SGOCCIOLATO	56	56	56
PATATE AL FORNO	120	150	150
PURE' DI PATATE	80	100	120
PISELLI	80	100	100
VERDURE MISTE	100	150	150
FRUTTA FRESCA DI STAGIONE	150	180	180
BANANA	150	150	150
AROMI-ODORI-SPEZIE	q.b.	q.b.	q.b.

N.B. Il peso degli alimenti deve essere considerato al netto degli scarti e al crudo.



Il Responsabile SIAN LOCRI
Dott. Riccardo Ritorto



DIPARTIMENTO PREVENZIONE
Direttore: Dott. Guido Sansotta
SIAN LOCRI
Responsabile: Dott. Riccardo Ritorto

CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI

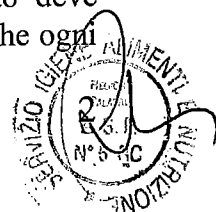
La ditta aggiudicataria dovrà dimostrare, prima dell'inizio della fornitura, di essere dotata di Sistema di Autocontrollo della filiera produttiva di cui al D. Lgs. 155/1997 e s.m.i., sia a livello di produzione che di trasporto.

Dovrà, altresì, aver provveduto alle prescrizioni previste in ordine alle modalità di trasporto e refrigerazione delle derrate alimentari deperibili e non (DPR 327/80). Al fine di verificare l'idoneità strutturale e produttiva della ditta fornitrice sarà richiesta copia dell'Autorizzazione Sanitaria (Legge 283/62 e DPR 327/80) o registrazione SCIA (Reg. CE 852/2004), idonea documentazione attestante la conformità alle vigenti norme nel settore produttivo specifico. I prodotti dovranno essere trasportati in contenitori puliti, di materiale lavabile, con adeguata e igienica copertura. Gli imballaggi dovranno essere conformi alle prescrizioni di legge vigenti in materia, capaci di garantire i requisiti igienico-sanitari. Le sostanze usate per la costituzione dell'imballaggio dovranno essere conformi alle normative in materia di igiene dell'alimentazione e in particolare alla Legge n° 441 del 5/8/1981 e n° 211 del 5/6/1984 e relativi decreti attuativi. I mezzi di trasporto dovranno essere idonei e adibiti esclusivamente al trasporto di alimenti e comunque conformi al quanto previsto dal Reg. CE 852/2004.

- **BURRO:** Deve essere prodotto da stabilimenti autorizzati ai sensi del DPR 54/97 e deve corrispondere ai requisiti prescritti dalla L. 1526/56, dal Reg. CEE 2991/94 e dalla L.R. 577/97, dalla L. 13/05/1983 n.202 e successive modifiche (secondo cui la denominazione di "burro" è riservata al prodotto ottenuto esclusivamente dalla crema di latte). L'acquisto riguarderà un prodotto di prima qualità proveniente dalla centrifugazione di panna fresca, che deve presentarsi compatto e di colore paglierino naturale ed essere caratterizzato da un buon sapore ed odore gradevole. Ad adeguati controlli dovranno risultare assenti sostanze estranee, grassi aggiunti di qualunque natura e la corretta percentuale di grassi, mai inferiore all'80%. Le confezioni di burro devono essere in carta politenata, originali e sigillate.
- **CARNI:** devono essere esclusivamente di origine italiana (animale nato, allevato, macellato e sezionato in Italia); devono provenire da animali macellati e sezionati in stabilimenti autorizzati CEE ai sensi del DPR 495/97 e possedere i requisiti igienico sanitari previsti da detta norma. Le carni dovranno presentare bollatura sanitaria in conformità all'allegato I, capitolo XII del DPR 495/97. Se provenienti dagli stabilimenti di produzione dovranno essere accompagnate da documento di accompagnamento commerciale con riproduzione del bollo sanitario riportante il numero d'identificazione dello stabilimento di produzione riconosciuto CEE. Se provenienti da depositi di carni confezionate, autorizzati ai sensi della L. 283/62, documento commerciale con indicazione degli estremi autorizzativi del deposito. Il confezionamento ed l'imballaggio devono garantire una protezione efficace delle carni durante il trasporto e le manipolazioni. I materiali

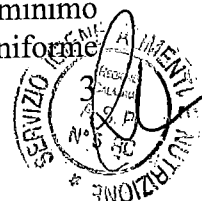
utilizzati per il confezionamento e l'imballaggio devono essere conformi alla normativa vigente in materia.

- **FARINA DI GRANO TENERO TIPO "0" E "00":** La farina è quella ricavata dalla macinazione del frumento tenero con le caratteristiche previste dalle vigenti normative di legge, in particolare dovrà corrispondere a quanto previsto dalla Legge n° 580/67.
- **FORMAGGI:** Dovranno essere prodotti con tecnologie adeguate, partendo da materie prime conformi alle norme previste dal R.D.L. n. 2033 del 1925 e successive modifiche. Sull'involucro dovrà risultare l'indicazione della denominazione di origine o tipica seguendo il DPR 22/9/1981 n.9. Dovranno presentarsi in perfetto stato di conservazione, non presentare alterazioni di nessun genere, essere di odore gradevole e di colorazione normale, cioè non gialla, rossa o nerastra, di sapore non amaro ed essere privi di rigonfiamenti o screpolature ed avere le facce della forma (per i formaggi stagionati) non eccessivamente dure. Dovranno essere fatti con latte fresco e in nessun caso con latte in polvere e non contenere nessun tipo di conservante o additivo in genere, neanche di quelli considerati innocui. I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) devono essere conformi al DPR n. 1269 del 30/10/1955. La confezione richiesta, conforme alla legge n. 283 del 30/4/1962, al DPR n. 327/80, al DPR n. 777 del 23/8/1982 e al DPR n. 322 del 18/5/1982. Il Parmigiano Reggiano e il Grana Padano, a denominazione di origine DPR 1269 del 30.10.1955, devono avere una stagionatura di almeno 18 mesi, idonei ad essere grattugiati; devono riportare sulla crosta impresso a fuoco il marchio Parmigiano Reggiano o Grana Padano. Il trasporto dovrà avvenire con mezzi idonei. I formaggi freschi saranno prodotti da solo latte fresco; dovranno essere maturi e riportare le dichiarazioni relative al tempo di stagionatura. Dovranno avere il proprio aspetto caratteristico. Non dovranno presentare alcun difetto né di aspetto né di sapore dovuti a fermentazioni anormali o ad altre cause. I formaggi con denominazione di origine (D) e tipici (T) se commercializzati in parti preconfezionate e/o sugli involucri che contengono devono riportare l'indicazione della denominazione di origine o tipica, seguendo il DPR 22/9/81 n. 9.
- **FRUTTA:** La frutta fresca da fornire quotidianamente deve provenire da produzione biologica, non presentare residui chimici e deve avere caratteristiche organolettiche ottime e di aspetto buono. La qualità della frutta è quella che l'art. 2 del D.M. 7 agosto 1959 e la legge 268 del 13.5.1967 classificano di "prima". La frutta deve essere conforme al D.M. 7 agosto 1959 e Legge 268 del 13.5.1967. I vari tipi di frutta, da somministrare devono essere di selezione accurata ed esenti da difetti ed in particolare devono:
 - 1) presentare le caratteristiche organolettiche delle specie e delle coltivazioni richieste;
 - 2) essere omogenei ed uniformi, e le partite, in relazione alle rispettive ordinazioni, composte da prodotti appartenenti alla stessa specie botanica ed alla medesima coltivazione e zona di produzione.
 - 3) essere turgidi, non bagnati artificialmente, né trasudanti acqua di conservazione in seguito ad improvviso sbalzo dovuto a permanenza del prodotto in cella frigorifera.
- **GNOCCHI DI PATATE:** Gli gnocchi devono essere privi di corpi estranei e/o impurità. Le materie prime impiegate nella produzione devono avere tutti i requisiti e le caratteristiche previste dalle vigenti leggi in materia. Gli gnocchi, dopo la cottura devono presentarsi di consistenza solida, ma non gommosa, con assenza di retrogusti acidi o amari. Su ogni confezione deve essere indicata il laboratorio e la data di produzione.
- **LEGUMI SECCHI:** Si richiederanno prodotti di diverse tipologie, tali prodotti dovranno essere in confezioni sigillate, mondati, uniformemente seccati, privi di muffe, privi di insetti o di altri corpi estranei.
- **MINISTRONE SURGELATO E VERDURE VARIE SURGELATE:** Il prodotto deve essere trattato ai sensi del D. Lgs. 27.1.1992 n. 110 come deve risultare dalle etichette che ogni



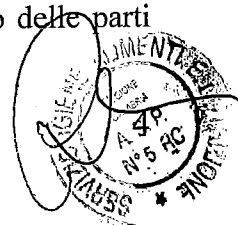
confezione dovrà avere, in stabilimenti autorizzati dall'autorità sanitaria competente ai sensi dell'art. 2 della legge 30.4.1962 n. 283 ed al relativo regolamento di attuazione DPR 327/80. Le materie destinate alla produzione di verdure surgelate dovranno rispondere ai requisiti previsti dalle leggi speciali e generali vigenti in materia di alimenti ed essere fresche, sane e in buone condizioni igieniche, atte a subire la surgelazione e tali che il prodotto finito risponda alle condizioni prescritte dalle norme di legge. Esse dovranno essere in stato di naturale freschezza e non aver subito processi di congelamento che non siano strettamente richiesti dalle operazioni di surgelazione. Le operazioni ed i trattamenti preliminari necessari alla surgelazione dovranno essere effettuati nel medesimo stabilimento di produzione con la massima cura, nel più breve tempo possibile ed in condizioni igieniche ottimali. Tutti i prodotti dovranno essere accuratamente puliti, mondati e tagliati non si dovranno rilevare fisiopatie (quali scottature da freddo o altri difetti dovuti al trattamento subito), attacchi fungini, o attacchi di insetti né malformazioni non vi dovranno essere corpi estranei di alcun genere né insetti integri o altri parassiti dovranno apparire non impaccati, ossia i pezzi dovranno essere separati, senza ghiaccio sulla superficie l'odore e il sapore dovranno essere rilevabili e propri del prodotto di origine la consistenza non dovrà essere legnosa né apparire spappolata. Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/9.

- **OLIO DI OLIVA EXTRAVERGINE:** Il prodotto acquistato deve rispondere rigorosamente ai requisiti che ne fanno un alimento di prima qualità e corrispondere a quanto disposto dalla legge n.1407 del 13.11.1960. Il prodotto deve corrispondere a quello classificato ai sensi della vigente legislazione in materia, con particolare riferimento al regolamento CEE n. 2568/91 della Commissione in data 11.7.1991 e successive modifiche, avente denominazione di "olio extra vergine di oliva". L'olio dovrà essere extra vergine di oliva, ottenuto meccanicamente dalle olive, non manipolato chimicamente, ma soltanto lavato e filtrato e dovrà contenere al massimo l'1 % in peso di acidità espressa come acido oleico senza tolleranza alcuna. L'olio non dovrà avere più di dodici mesi e non presentare odori sgradevoli, di marcio o di muffa, o sapore amaro, rancido o di morchia. Sui recipienti dovranno risultare con caratteri indelebili la denominazione del prodotto, il peso e la ditta confezionatrice.
- **OLIO DI SEMI DI ARACHIDI:** Ai sensi di legge, il grado di acidità libera espresso in acido oleico dovrà essere non superiore a 0,5%. Il confezionamento dovrà essere in contenitori metallici o in bottiglia i contenitori metallici non dovranno presentare corrosioni, ammaccature, sudiciume. La banda stagnata e l'etichettatura dovranno seguire le indicazioni espresse dal D.L. 109/92.
- **PANE:** Il pane dovrà essere preparato con farina di grano tenero del tipo "0", acqua, sale e lievito naturale (non più dell'1%); il glutine deve essere presente nella farina con una percentuale intorno al 13% ed assolutamente privo di additivi secondo quanto riportato dalla legge 580/67 e dal D.M. 5.2.1970. Il pane è preteso ben cotto, dovrà essere di prima cottura e quindi con esclusione di pane rimesso in forno; tale prodotto dovrà essere consegnato non oltre le 6 ore dalla cottura e completamente raffreddato al momento della consegna. Le modalità di produzione, confezionamento, di immagazzinamento e di distribuzione devono essere tali da garantire l'assoluta igienicità del prodotto. In particolare, il pane deve essere trasportato esclusivamente in contenitori chiusi e con mezzi adibiti solo al trasporto di prodotti da forno e pasta fresca.
- **PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO:** Secondo la legge 580/67 la pasta alimentare deve essere "pasta di semola di grano duro" cioè quella ottenuta da trafilazione, laminazione e conseguente essiccamento dell'impasto preparato esclusivamente con semola di grano duro ed acqua. La pasta deve essere conforme alle norme stabilite dalle leggi e dal D.M. 27.9.1967 e 16.5.1969 e possedere cioè le seguenti caratteristiche per 100 parti di sostanza secca: umidità max. 12.50%; ceneri: contenuto minimo 0.70%, ceneri: contenuto max. 0.90%; cellulosa: contenuto minimo 0.20%, cellulosa: contenuto max. 0.45%, sostanze azotate: contenuto minimo 10.50%; acidità massima espressa in gradi 4. Inoltre la pasta deve possedere un aspetto uniforme



sed asciutto, buona resistenza alla pressione, buona resistenza alla cottura (la pasta di formato piccolo deve resistere alla cottura non meno di 15 minuti, quella di formato grosso non meno di 20 minuti) e dopo la quale presentarsi "al dente" con aspetto appena lattiginoso dell'acqua di cottura e minimo deposito di fondo. Dovrà avere inoltre buon sapore e odore e assoluta assenza di coloranti, semolati e sfarinati che non siano di grano duro tipo "0" o di produzione straniera.

- **PASTA SPECIALE CON RIPIENO:** Deve avere tutte le caratteristiche ed i requisiti richiesti dalla legge in materia ed essere composta esclusivamente da semola di grano duro ed uova fresche e dopo la cottura deve presentarsi soda ed elastica; il ripieno deve essere compatto, ma non gommoso, saporito aromaticamente equilibrato e con assenza di retrogusti.
- **PESCE SURGELATO:** Il prodotto da fornire deve essere esclusivamente costituito da filetti di platessa, da filetti di merluzzo o cuori di merluzzo e da prodotti pre-cucinati di origine animale del tipo "bastoncini di pesce". Il prodotto deve provenire da uno stabilimento di produzione e confezionamento autorizzato ai sensi del D. Lgs. 531/1992 o se extracomunitario a questo equiparato e possedere i requisiti igienico-sanitari di detta norma. Il prodotto di provenienza nazionale od estera, deve essere accuratamente toelettato, esente da corpi estranei, organi interni, grumi di sangue, membrane scure e porzioni di pelle, privo di spine e cartilagine; non deve presentare colorazione anomala rispetto al colore tipico della specie. Il prodotto deve essere esente di disidratazione esterne, non presentare bruciature da freddo e avere carni sode non lattiginose, spugnose o gessose; deve essere esente da sapori e odori indesiderabili prima e dopo la cottura e in particolare non deve essere apprezzabile odore ammoniacale e di rancido. Il prodotto non deve aver subito fenomeni di scongelamento. I prodotti richiesti devono corrispondere alle norme di legge che regolano i prodotti surgelati (D. Lgs. 110/92). Il trasporto deve avvenire secondo il D.M. 493/95.
- **PISELLI IN SCATOLA:** Piselli verdi, dolci e teneri, privi di residui di antiparassitari contenuti in scatole per alimenti. Il contenuto di ogni scatola deve corrispondere a quanto dichiarato in etichetta. Il vegetale immerso nel liquido di governo deve essere il più possibile intatto, non spaccato né spappolato per effetto di un eccessivo trattamento termico. La banda stagnata deve possedere i requisiti previsti dalla legge.
- **POLPA DI POMODORO:** Prodotto ottenuto da pelati del frutto fresco sano, maturo e ben lavato e deve presentare i seguenti requisiti: colore rosso, sapore ed odore caratteristico del pomodoro sano e maturo privo di additivi (legge n. 96 del 10.03.69); privi di larve, di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria, privi di sapore ed odori sgradevoli, privi di marciumi interni.
- **POMODORI:** Devono essere sani, puliti, privi di umidità esterna, privi di odori e sapori estranei, esenti da residui di fertilizzanti o antiparassitari. Devono avere la polpa resistente, senza ammaccature e screpolature. Il grado di maturazione dei pomodori deve essere omogeneo e tale che li renda adatti al consumo nello spazio di due o tre giorni.
- **PROSCIUTTO COTTO:** Il prosciutto cotto non dovrà presentare alcun odore sgradevole ne patine; il grasso di copertura dovrà essere compatto, senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido, non dovrà essere presente in eccesso. La quantità di grasso interstiziale dovrà essere preferibilmente bassa. Il rapporto acqua/proteine della frazione magra dovrà essere più simile a quello delle carni crude (70/20). La fetta dovrà essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale. Non dovranno essere presenti alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenze, picchiettature, alveolature o altri difetti. Riguardo agli eventuali additivi aggiunti dovranno essere dichiarati e presenti nelle quantità previste dalle leggi vigenti.
- **PROSCIUTTO CRUDO:** Prosciutto a denominazione d'origine controllata da apposito Consorzio. Il prosciutto dovrà essere ottenuto da coscia fresca di suino nazionale, nella zona tipica di produzione. Caratteristiche merceologiche ai sensi della L. n° 26 del 13 febbraio 1990:
 - 1) colore al taglio uniforme, tra il rosa e il rosso, inframmezzato dal bianco puro delle parti grasse;



- 2) carne di sapore delicato e dolce, poco salato e con aroma fragrante e caratteristico
 - 3) la stagionatura non deve essere inferiore ai 16 mesi;
 - 4) assenza di difetti quali: granuli biancastri da blastomicosi, chiazze bianche da granuli di tirosina, putrefazione e conseguenti odori derivanti dalla decomposizione proteica.
 - 5) Etichettatura (ai sensi del D. Lgs. 109/1992).
- **PURE' DI PATATE:** La farina o i fiocchi devono provenire da patate di prima scelta, esenti da attacchi fungini o di insetti e privi di corpi estranei. La confezione deve essere adeguata e ben protetta dall'umidità.
 - **RISO:** Il riso da somministrare deve essere riso della varietà classificata nel gruppo "FINO" a norma della legge 18.03.1958, n. 325 e successiva modifica (Legge 5 Giugno 1962 n. 586). Il riso deve possedere tutti i requisiti qualitativi e commerciali previsti dalle vigenti norme di legge. Deve essere dell'ultimo raccolto, ben maturo, di fresca lavorazione, sano, ben secco, immune da parassiti e con umidità non superiore al 14-15%; che non abbia odori di muffa, né altri odori estranei; che non contenga, oltre ai limiti consentiti dalla legge, grani striati di rosso, grani rotti ed ombrati, corpi estranei ed impurità varie; che non si deformi con una cottura di non meno di 15-20 minuti.
 - **TONNO:** Il prodotto da fornire dovrà essere ottenuto dalla lavorazione del tessuto muscolare del tonno, da esemplari in perfette condizioni di freschezza al momento della lavorazione, inscatolato in pezzi regolari di grandezza proporzionata alla grandezza della scatola, conservato in olio di oliva di ottima qualità. Dalla richiesta sono quindi esclusi i prodotti ottenuti dalla lavorazione dei prodotti di scarto del tonno, nonché, quelli ottenuti dalle parti grasse ventrali, denominati commercialmente "ventresca". All'atto dell'apertura della scatola il tonno dovrà risultare totalmente immerso nell'olio d'oliva, non dovrà emanare odore sgradevole, dovrà essere consistente, con fibre non stoppose, di sapore gradevole e di colore rosa naturale. Il tonno tolto dalla scatola e privato dall'olio dovrà conservare, anche dopo un'ora, il suo normale colore. Il prodotto dovrà essere contenuto in scatole conformi alle leggi vigenti in materia, inoltre, ai sensi dell'art. 4 del D.P.R. 7 Luglio 1927 n° 1548 dovranno portare a rilievo o litografare in modo indelebile, le seguenti dichiarazioni specifiche: prodotto contenuto, qualità dell'olio impiegato per la conservazione, peso netto del contenuto, nome del produttore, luogo e data di produzione e scadenza. Saranno rifiutate le scatole ammaccate o deformate.
 - **UOVA:** devono essere di categoria "A". Gli imballi devono essere muniti di etichettatura leggibile, recante il nome dell'azienda produttrice e confezionatrice, la data di imballaggio e di consumazione.
 - **AROMI, ODORI E SPEZIE:** naturali.
 - **I CONTENITORI PER ALIMENTI:** Prodotti atossici garantiti per il contatto con gli alimenti, conformi al D.M. del 21.03.1973 e successive modificazioni.

Per tutte le derrate non contemplate nelle presenti tabelle merceologiche si farà riferimento alle normative vigenti in materia, nonché alle direttive CE e per quanto riguarda l'etichettatura dovranno essere conformi al Reg. UE n°1169/2011, ponendo particolare attenzione a quanto disposto dall'art. 9 circa l'elenco delle indicazioni obbligatorie, in modo particolare alla presenza di sostanze o prodotti allergizzanti.

Il Dirigente Medico Responsabile
Dott. Riccardo Ritorto

