

SCHEDA MERCEOLOGICA:**PRODOTTI SURGELATI E PRODOTTI ALIMENTARI, GENERI VARI.**

Elenco descrittivo dei generi di cui sopra occorrenti per la refezione per il periodo 7 gennaio 2020 / 30 novembre 2021:

**DESCRIZIONE PRODOTTI SURGELATI al netto della glassatura**

**I prodotti surgelati** devono possedere caratteristiche generali che rientrano nella conformità alle vigenti normative in particolare le confezioni devono:

- avere requisiti idonei ad assicurare protezione delle caratteristiche organolettiche e qualitative del prodotto;
- impedire il più possibile la disidratazione e permeabilità a gas;
- proteggere il prodotto da contaminazioni batteriche;
- non cedere al prodotto sostanze ad esso estranee;
- i materiali devono possedere i requisiti previsti dalla normativa di settore;

**Caratteristiche del prodotto surgelato:**

- il prodotto deve essere conforme alle norme CEE per quanto riguarda l'aspetto igienico-sanitario, le qualità delle materie prime impiegate e le procedure di lavorazione;
- i prodotti non devono presentare segni comprovanti un avvenuto parziale o totale scongelamento, quali formazioni di cristalli di ghiaccio sulla parte più esterna della confezione;
- i prodotti non devono presentare alterazioni di colore, odore, sapore, bruciature da freddo, asciugamento delle superfici da freddo con conseguente spugnosità, parziali decongelazioni, ammuffimenti e fenomeni di putrefazione;
- deve essere dichiarata la zona di provenienza e la pezzatura deve essere omogenea e costante;
- nell'etichetta dei surgelati e dei congelati deve essere indicato **il peso al netto dello strato di ghiaccio che copre il prodotto (glassatura)**.

Il trasporto degli alimenti surgelati deve essere effettuato secondo la vigente normative e deve giungere alla consegna in perfetto stato di surgelamento.

**Filetti platessa**

**Filetti merluzzo**

**Halibut**

**Filetti di Nasello**

**Rana pescatrice "coda di rospo"**

**I prodotti ittici** offerti dovranno essere di 1° qualità, ed avere un tessuto muscolare di colorito chiaro ed esente da soffusioni di colorito marrone per la formazione di metamioglobina, i grassi non dovranno avere subito fenomeni ossidativi, dovranno avere odore e sapori caratteristici. I caratteri organolettici dei vari pesci surgelati devono presentarsi perfetti, pertanto devono essere esenti da forme patogene con particolare riferimento agli agenti etiopatogenetici delle tossinfezioni alimentari (stafilococchi, salmonelle, ecc.).

Saranno rifiutati i prodotti ittici di qualità inferiore alla 1° o che comunque risultino all'esame

sommario o in seguito all'ispezione veterinaria alterati nelle loro caratteristiche organolettiche e/o non appartenenti alle specie ittiche richieste.

In particolare, il pesce a decongelazione avvenuta e/o prova di cottura non deve presentare caratteri organolettici alterati, ma corrispondere ad un prodotto surgelato con buona tecnica industriale.

**Spinaci di origine italiana**

**Piselli finissimi di origine italiana**

**Fagiolini di origine italiana**

**Verdure e ortaggi** surgelati: le forniture di verdure surgelate devono provenire da produzioni nazionali; L'aspetto degli ortaggi deve risultare il più possibile omogeneo per quanto riguarda il colore, la pezzatura ed il grado di integrità; non devono essere presenti colorazioni anomale o sostanze o corpi estranei o frammenti di insetti; Non si devono rinvenire ortaggi estranei al dichiarato unità decolorate macchiate o unità avvizzite.

Devono essere assenti in qualsiasi momento microrganismi in grado di svilupparsi in condizioni normali di conservazione e non devono essere presenti sostanze prodotte da microrganismi in quantità da costituire pericolo per la salute; Il prodotto deve essere trattato in modo tale che siano state distrutte tutte le spore batteriche.

**Gelato in coppette da gr. 65 cad. gusti vari**