

ALLEGATO B

FORNITURA DI LATTE, BURRO, PANNA, YOGURT e BUDINI

Tutti i prodotti forniti devono essere di prima qualità, in perfetto stato di conservazione e freschezza.

Su ogni confezione devono essere riportati chiaramente il prodotto (tipologia merceologica e peso), la data di scadenza, e quanto previsto ai sensi del D.L. 27 Gennaio 1992, n. 109.

Il trasporto deve avvenire con mezzi muniti di regolare autorizzazione sanitaria, nel completo rispetto delle norme igienico-sanitarie ai sensi del DPR 327/80 con temperatura di trasporto da -1 a $+3^{\circ}\text{C}$, in modo tale che la temperatura dei prodotti si compresa fra 0 e 5°C .

Latte intero o parzialmente scremato fresco pastorizzato

Prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti, con le caratteristiche previste dalla Legge n. 169 del 3/5/1989 e dal DPR n° 54 del 14 gennaio 1997 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Deve aver subito un solo trattamento termico (pastorizzazione) entro 48 ore dalla mungitura e presentare al consumo:

A) prove fosfatasi alcalina negative;

B) contenuto in sieroproteine solubili non denaturate non inferiore al 14% delle proteine totali;

C) prova della perossidasi positiva.

Fresco, pastorizzato, intero o parzialmente scremato in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente.

Il latte intero deve avere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore	Bianco tendente debolmente al giallo opaco
Odore	Leggero, gradevole
Sapore	Dolciastro, non acido

STANDARD CHIMICO-FISICI

Peso specifico a 15°C	Tra 1.029 e 1.034
<i>Contenuto in grassi</i>	Non inferiore al 3,5%
Residuo secco magro	Non inferiore al 9%

Il latte parzialmente scremato dovrà contenere una percentuale di grasso non inferiore all'1 e non superiore all'1,80. Sul contenitore dovrà essere riportato stampato tale dato eventualmente accompagnato da altre informazioni relative al potere energetico e alla composizione in generale.

Nel caso in cui i valori nutrizionali del latte non siano riportati in etichetta è fatto obbligo al fornitore di rendere disponibile all'Azienda tali informazioni sottoforma di scheda tecnica, supportata da certificati d'analisi disposti presso laboratori conformi alla normativa europea EN 45001 (art. 17 D.P.R. 54/97).

Il latte deve essere confezionato in ottemperanza alle normative di legge vigenti in materia nonché secondo gli "usi e consuetudini commerciali" e sempre tali da garantire una perfetta conservazione del prodotto.

Particolare attenzione dovrà essere posta a quanto disposto in materia di Bollo Sanitario. E' fatto obbligo di rispettare le Circ. Min. 24/91 - 42/92 - 39/93. Tale ultima caratteristica verrà verificata contestualmente all'accertamento della presenza del bollo sanitario e delle condizioni d'integrità degli imballaggi e confezioni, nonché della corretta etichettatura al momento della consegna. Si rinvia a tutte le prescrizioni generali laddove applicabili.

Per le restanti condizioni merceologiche e proprietà organolettiche si fa espresso e generale riferimento alle prescrizioni di cui alle vigenti leggi in materia.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- la denominazione commerciale (tipo di latte),
- il contenuto di materia grassa,
- la ditta produttrice,
- la ditta confezionatrice,
- il lotto o la data di produzione,
- la modalità di conservazione,
- il peso netto e

inoltre sul contenitore deve figurare la menzione “DA CONSUMARSI ENTRO” seguita dalla data di scadenza riferita al giorno, al mese e all’anno. Il termine di consumazione non può superare i quattro giorni successivi a quello del confezionamento.

In base all’articolo 1 comma 1 del Decreto del 24 luglio 2003 in merito alla “Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità” (GU n. 179 del 4-8-2003):

la data di scadenza del «latte fresco pastorizzato» e del «latte fresco pastorizzato di alta qualità», così come definiti dall’art. 4 della legge 3 maggio 1989, n. 169 e’ determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico.

La data di scadenza, al momento della consegna, dovrà avere almeno ancora 3 giorni di conservazione.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione:

- Legge n. 89 del 14/03/77
- Legge n. 169 del 03/05/89
- D.P.R. n. 54/97.

Il trasporto deve essere effettuato con automezzi idonei e dotati delle autorizzazioni prescritte da norme di legge. Il trasporto e la conservazione del latte fresco deve avvenire in condizioni igienico sanitarie ineccepibili e a temperatura non superiore a 6°C.

Le consegne del latte ordinato dovranno essere effettuate tutti i giorni, eccetto le domeniche e le festività in cui è prevista la chiusura obbligatoria delle latterie. Il latte della domenica dovrà essere consegnato nella mattinata del sabato.

In fase di consegna dovranno essere scrupolosamente osservate le norme generali e speciali che disciplinano il trasporto dei prodotti forniti, nonché le norme relative agli imballaggi usati per il confezionamento ed il trasporto dei prodotti.

Latte intero o parzialmente scremato a lunga conservazione (UHT)

Prodotto e confezionato nel rispetto delle norme vigenti, con le caratteristiche previste dalla Legge n. 169 del 3/5/1989 e dal DPR n° 54 del 14 gennaio 1997 "Regolamento recante attuazione delle Direttive 92/46 e 92/47/CEE in materia di produzione ed immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

Prodotto proveniente esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Tutti i trattamenti finalizzati alla conservazione UHT dovranno compiersi così come dispone la L. 3.05.89/169 "Disciplina del trattamento e della commercializzazione del latte alimentare vaccino" e del D.P.R. 14.01.1997/54 e relativo allegato C "Regolamento recante attuazione delle Dir. Cee 92/46 e 92/47 in materia di produzione e immissione sul mercato di latte e di prodotti a base di latte".

Latte UHT intero o parzialmente scremato in confezioni originali rispondenti alla disciplina vigente e con le caratteristiche evidenziate per il latte fresco.

La data di scadenza, al momento della consegna, dovrà avere almeno ancora 1 mese di conservazione.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione:

- Legge n. 89 del 14/03/77
- Legge n. 169 del 03/05/89
- D.P.R. n. 54/97

Latte fresco pastorizzato di alta qualità

I requisiti necessari affinché il latte fresco pastorizzato sia definito di Alta Qualità sono molto rigorosi. Queste condizioni, che sono continuamente sottoposte a controllo, riguardano la selezione e lo stato di salute delle razze bovine, la loro alimentazione, l'igiene delle stalle, le condizioni di mungitura, la raccolta e distribuzione, la struttura della centrale di lavorazione, i trattamenti termici ed il confezionamento del latte.

Tale latte è prodotto in condizioni controllate in allevamenti riconosciuti indenni da brucellosi e tubercolosi da latte crudo che presenta caratteristiche igieniche e di composizione stabilite per ciò che riguarda la carica batterica totale, il contenuto di proteine e di grassi (D.M. 09/05/1991, n° 185).

CARATTERISTICHE DEL LATTE DI VACCA "Alta qualità":

CARICA BATTERICA tenore a + 30°C non superiore a 10 0.000/ml

CELLULE SOMATICHE non superiore a 300.000/ml

PUNTO CRIOSCOPICO (non più vicino allo 0 °C di...) $\geq -0,520$ °C

CONTENUTO PROTEICO $> 3,2$ g/l

MATERIA GRASSA $> 3,50$.

Il latte fresco pastorizzato di Alta Qualità è, per legge, solo del tipo intero. Ed è un tipo di latte che ha caratteristiche nutrizionali particolari rispetto a tutti gli altri. Il contenuto di proteine nel latte crudo destinato all'Alta Qualità è infatti di 3,2 grammi per litro contro i 2,8 grammi per quello destinato al latte fresco pastorizzato. Inoltre la percentuale di sieroproteine è significativamente maggiore nel latte di Alta Qualità confezionato rispetto al normale latte fresco pastorizzato.

In base all'articolo 1 comma 1 del Decreto del 24 luglio 2003 in merito alla "Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità" (GU n. 179 del 4-8-2003):

la data di scadenza del «latte fresco pastorizzato» e del «latte fresco pastorizzato di alta qualità», così come definiti dall'art. 4 della legge 3 maggio 1989, n. 169 e' determinata nel sesto giorno successivo a quello del trattamento termico.

La data di scadenza, al momento della consegna, dovrà avere almeno ancora 3 giorni di conservazione.

Deve essere trasportato e mantenuto in ambienti refrigerati tra 0 e 4°C.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione:

- D.M. 09/05/1991, n. 185
- D.G.R. 30/07/2004, n. 2306.

Latte pastorizzato microfiltrato

Latte tratto termicamente e sottoposto a microfiltrazione.

Il latte così ottenuto ha una durata di 10 giorni.

Ai sensi del Decreto Ministeriale MIPAF del 17/6/2002 la tecnica di microfiltrazione viene definita come una tecnica di filtrazione condotta su elementi filtranti esenti da cessioni ed aventi pori con luce media da 1.2 a 2 mm con applicazione di pressione transmembranaie comprese tra 1 e 1,2 bar.

Fatti salvi i requisiti previsti dalla normativa vigente per il latte crudo destinato alla fabbricazione di latte alimentare trattato termicamente, è autorizzato il trattamento della microfiltrazione nel corso del processo di produzione del latte alimentare. Detto processo di produzione deve rispettare le previsioni ed i limiti della vigente normativa in materia di unico trattamento termico. La produzione di latte microfiltrato prevede la separazione della panna cruda, il preriscaldamento del latte crudo a 45 - 55°C, la microfiltrazione, l'omogeneizzazione e il riscaldamento della panna cruda, la ricombinazione delle due componenti e, per finire, la pastorizzazione. Le caratteristiche igienico-sanitarie e nutrizionali del latte microfiltrato sono simili a quelle del latte fresco. Il latte microfiltrato ha il vantaggio rispetto alle altre tipologie di latte, di aver subito un trattamento termico molto blando, quindi non si è sviluppata molto la reazione di Maillard, garantendo così al latte caratteristiche salutari migliori, ed in più il latte microfiltrato ha maggiori tempi di conservazione, poichè mantiene inalterate le sue caratteristiche organolettiche per 10 giorni, sempre che vengano rispettate le modalità di conservazione.

In base al comma 2 dell'articolo 1 del Decreto del 24 luglio 2003 in merito alla "Determinazione della scadenza del latte fresco pastorizzato e del latte fresco pastorizzato di alta qualità" (GU n. 179 del 4-8-2003):

la data di scadenza del «latte microfiltrato fresco pastorizzato» e' determinata nel decimo giorno successivo a quello del trattamento termico.

La data di scadenza, al momento della consegna, dovrà avere almeno ancora 6 giorni di conservazione.

Latte delattosato a lunga conservazione

In questo prodotto mediante un trattamento con l'enzima lattasi, il lattosio si presenta già scisso per almeno il 75% nei suoi costituenti (glucosio e galattosio).

Burro

Prodotto ottenuto esclusivamente da crema di centrifuga pastorizzata di latte vaccino, omogeneo, di odore e sapore caratteristici e gradevoli con un contenuto di materia grassa non inferiore all'82%. All'esame chimico, deve risultare privo di:

- materie coloranti e agenti di conservazione;
- grassi estranei, idrogenati, margarine, miscugli di grassi vegetali;
- sostanze estranee tendenti ad aumentarne il peso, la consistenza e la conservazione.

Ed inoltre devono essere rispettati i seguenti parametri:

- grado rifrattometrico a 35 °C: 44-48
- numero di saponificazione: 220-235
- numero di iodio: 26-40
- numero degli acidi volatili solubili: 26-33
- numero degli acidi volatili insolubili: 2-3,5
- in saponificabile in etere etilico: 0,4%-0,8%
- acidità come acido butirrico: 0.4%-0,7%

Deve possedere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Colore	Da bianco a bianco-paglierino
Odore	Tipico, di latte
Aspetto	Compatto
Corpi estranei	Assenti

STANDARD MICROBIOLOGICI

CBT (escluso lattici)	< 10.000
<i>Coliformi totali</i>	M = 10 m = 0 c = 2 n = 5
<i>Stafilococcus aureus</i>	< 10 ² /g
<i>Salmonella spp.</i>	Assenti in 25 g n = 5 c = 0
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente in 1 g
Muffe e lieviti	< 10 ² /g

La fosfatasi deve essere negativa alla produzione.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- contenuto in materia grassa (82% min.)
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata
- modalità di conservazione
- peso netto

La data di scadenza, al momento della consegna, dovrà avere almeno ancora 1 mese di conservazione.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 1525 del 23/02/56
- D.L. n. 109 del 27/01/92
- Legge n. 142 del 19/02/92
- O.M. 07/12/93
- Dir. CEE 93/43

- Legge n. 202 del 13/05/93
- D. P. R. n. 54/97
- Specifiche FIL/IDF

Yogurt

Con la denominazione yogurt si intende latte fermentato da microrganismi specifici acidificanti (fermenti lattici vivi: *Lactobacillus bulgaricus* e *Streptococcus termophilus*), vivi e vitali nel prodotto finito fino al momento del consumo e in numero non inferiore a $10^6/g$.

Dovrà essere confezionato con latte intero o parzialmente scremato, con o senza aggiunta di frutta, essere privo di additivi alimentari e conservanti e dovrà corrispondere ai requisiti previsti dal D.P.R. n. 54/97.

Il latte deve provenire esclusivamente dalla mungitura regolare ininterrotta e completa di bovine perfettamente sane ed in buono stato di nutrizione, allevate in stalle risanate dalla TBC e dalla brucellosi.

Il prodotto non deve contenere antifermentativi, la frutta deve essere in purea e ben omogenea al coagulo in modo da non percepire pezzi o frammenti della stessa.

L'acidità determinata come acido lattico non dovrà essere inferiore a 0.8%.

La data di scadenza, al momento della consegna, dovrà avere almeno ancora 15 giorni di conservazione.

Non sono consentiti i prodotti sterilizzati, tipo dessert.

Il prodotto deve possedere le seguenti caratteristiche:

CARATTERISTICHE GENERALI

Aspetto	Liscio, cremoso, omogeneo, senza separazione del siero
Odore	Leggero, gradevole
Sapore	Caratteristico

All'analisi microbiologica, ai sensi del D.P.R. 14/01/97, n°54, dovrà risultare:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
Batteri lattici	5	$> 10^6/g$
Coliformi	5	$\leq 10^4/mL$
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	$\leq 10^4/mL$
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	Assenza in 1 grammo
<i>Salmonella</i>	5	Assenza in 25 grammi
Muffe	5	$< 10/g$
Lieviti	5	$< 10^2/g$

Il prodotto deve possedere i requisiti richiesti dalle leggi attuali in merito alla flora microbica presente, all'attività dei batteri lattici, al contenuto in grasso (come previsto dal R.D. 9 Maggio 1929 n. 994).

Lo yogurt intero deve avere, per legge, un contenuto lipidico pari o superiore al 3%.

Lo yogurt magro deve avere, per legge, un contenuto lipidico pari o inferiore all'1%.

Ogni confezione deve riportare tutte le indicazioni previste dal D.L. 109/92. in particolare l'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di scadenza
- modalità di conservazione
- peso netto.

Le confezioni dovranno essere monodose da 125 g.

Il trasporto deve essere effettuato da mezzi idonei e deve essere assicurato il mantenimento della temperatura tra 0°e 4°C (D.P.R. n° 327/80) in modo che la temperatura interna non superi i + 4 °C.

Sono applicate allo yogurt le normative di produzione e commercio di cui alla L. 283/62, del R.D.L. 999/1929 e la Circ. Min. 600.9/94. Sulle confezioni, oltre a tutte le indicazioni riferite dal D.Lgs. 109/92 dovrà essere indicato anche il valore nutritivo medio per 100 g.

Le caratteristiche merceologiche ed organolettiche devono essere rispondenti alla seguente legislazione:

- Rapporto ISTISAN 26/63
- BURL 15/05/93
- D. P. R. n. 54/97.

Yogurt con prebiotici e probiotici

Il termine probiotico è riservato a quei microrganismi che si dimostrano in grado, una volta ingeriti in adeguate quantità, di esercitare funzioni benefiche per l'organismo.

Per alimenti con probiotici si intendono quegli alimenti che contengono, in numero sufficientemente elevato, microrganismi probiotici vivi e attivi, in grado di raggiungere l'intestino, moltiplicarsi ed esercitare un'azione di equilibrio sulla microflora intestinale mediante colonizzazione diretta. Si tratta quindi di alimenti in grado di promuovere e migliorare le funzioni di equilibrio fisiologico dell'organismo attraverso un insieme di effetti aggiuntivi rispetto alle normali attività nutrizionali.

I batteri più usati in preparati probiotici appartengono ai generi *Bifidobacterium* e *Lactobacillus*.

Tuttavia sono utilizzati anche microrganismi appartenenti ai generi *Streptococcus*, *Leuconostoc*, *Pediococcus*, *Propionibacterium* e *Bacillus*.

La definizione di prebiotico è riservata alle sostanze non digeribili di origine alimentare che, assunte in quantità adeguata, favoriscono selettivamente la crescita e l'attività di uno o più batteri già presenti nel tratto intestinale o assunti insieme al prebiotico. Con alimenti con prebiotici ci si riferisce a quegli alimenti che contengono, in quantità adeguata, molecole prebiotiche in grado di promuovere lo sviluppo di gruppi batterici utili all'uomo.

Budini gusti vari: vaniglia, cioccolato, creme caramel

Budini in confezioni monoporzione da 100 g e/o da 110 g e da 125 g

Si intende un prodotto confezionato con latte intero o parzialmente scremato, panna, zucchero, cacao e/o vaniglia, amido, pectina e/o carragenina, da conservare in frigorifero.

La massima carica microbica tollerata è di 1000 ufc/g di conta totale; i restanti microrganismi devono essere assenti/g.

L'etichetta dovrà riportare i seguenti dati:

- denominazione commerciale
- contenuto di materia grassa
- ingredienti
- ditta produttrice
- ditta confezionatrice
- lotto o data di produzione
- data di consumazione raccomandata (facoltativa)
- modalità di conservazione
- peso netto

FORNITURA DI OVOPRODOTTI

Uova con guscio fresche

Le uova fresche devono essere di produzione nazionale o comunitaria e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati.

Devono essere uova fresche di categoria "A extra", categoria di peso "M"- medie - da 53 a 63 g e, quindi, devono possedere i seguenti requisiti:

CARATTERISTICHE GENERALI

Camera d'aria	Non superiore a 4 mm per la categoria extra
Guscio e cuticola	Puliti e intatti
Albume	Chiaro, limpido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Tuorlo	Visibile alla speratura soltanto come ombatura, senza contorno apparente; leggermente mobile in caso di rotazione dell'uovo, ma con ritorno in posizione centrale; esente da corpi estranei di qualsiasi natura
Macula germinativa	Sviluppo impercettibile
Odore	Prive di odori estranei

All'analisi microbiologica, secondo il D.L. 04/02/93, n° 65 e secondo O.M. 11/10/78, dovrà risultare:

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT: carica batterica totale	5	$< 10^5 / g$
Staphylococcus aureus	5	$< 10 / g$
Enterobatteri	5	$< 10 / g$
Salmonella spp.	5	Assenza in 25

Le uova non devono essere state lavate o pulite né prima, né dopo classificazione; non devono subire alcun trattamento di conservazione, né essere state refrigerate in locali a temperatura inferiore a 5°C (non sono considerate refrigerate se mantenute a temperatura $< 5^\circ\text{C}$ durante trasporto inferiore a 24 ore) nel rispetto della legislazione che ne regola la commercializzazione.

Dal 4/04/2004 con legge Alemanno, è obbligatoria l'indicazione del sistema di allevamento, da riportare per esteso, sugli imballaggi nonché la timbratura di un codice alfanumerico sulle uova (tracciabilità) identificativo del sistema di allevamento praticato e dell'azienda produttrice.

I sistemi di allevamento sono codificati come segue:

- 0 = biologico,
- 1 = all'aperto,
- 2 = a terra,
- 3 = in gabbia.

Le uova devono essere confezionate in cartoni recanti ben chiara la data di produzione; all'interno delle confezioni non sono ammesse rotture.

Le confezioni devono essere originali e conformi ai regolamenti CEE 1907/90 del 26/06/90 e successive modifiche ed al Reg. CEE 2295/2003 art. 38.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:

- la denominazione commerciale,
- la categoria di qualità,
- la categoria di peso,
- la data di scadenza,

- una o più altre date che forniscano ulteriori informazioni,
- il lotto di produzione,
- il nome e la ragione sociale del produttore,
- il riferimento al sistema di allevamento,
- la modalità di conservazione.

I veicoli e i contenitori per il trasporto devono essere attrezzati in modo che le temperature prescritte dalla normativa siano mantenute in modo continuo per tutta la durata del trasporto. Si accettano forniture con data di durata minima non inferiore a 15 giorni al momento della consegna (data di consegna esclusa).

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 419 del 03/05/71
- Reg. CEE 137/91
- Reg. CEE 1907/90
- Reg CEE 2617/93
- Legge Alemanno 04/04/2004.

Uova sgusciate pastorizzate

Per il confezionamento di frittate, omelette o di altri prodotti manipolati, nei quali è previsto l'utilizzo di uova fresche, andranno utilizzati esclusivamente prodotti d'uovo che devono necessariamente rispondere alle seguenti condizioni:

- essere ottenuti esclusivamente da uova di gallina,
- riportare l'indicazione della percentuale degli ingredienti d'uovo,
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto,
- essere preparate conformemente alla normativa vigente,
- essere stati sottoposti a trattamento termico equivalente alla pastorizzazione,
- essere muniti di bollo sanitario

Sgusciato di uova fresche di gallina, intere, omogeneizzate, pastorizzate e refrigerate; non zuccherate, odore e sapori tipici delle uova fresche prive di impurità e frammenti di guscio, imballate in tetra brick aseptik. Il prodotto deve rispondere alle vigenti disposizioni igienico-sanitarie ed, in particolare, a quanto previsto dalle disposizioni inerenti la carica microbica degli alimenti, nonché essere privo di sostanze somministrate come medicamento, inclusi gli antibiotici.

Caratteristiche chimico-fisiche:

Temperatura all'arrivo: tra 0°C e 4°C;

Residuo secco: 23% min;

Lipidi totali: 9.50% min;

Proteine: 11% min;

Steroli: 0.40% +/- 0.06;

Pigmenti espressi in betacarotene: 10 p.p.m. min.

Le uova devono essere di origine nazionale o comunitaria e provenire da animali allevati "a terra" e la cui alimentazione è stata effettuata con alimenti igienicamente controllati e nutrizionalmente bilanciati. Devono essere uova fresche selezionate, di categoria "A extra", categoria di peso "M" - medie - da 53 a 63 g.

Le uova devono aver subito il processo di pastorizzazione, al fine di prevenire i rischi di tossinfezione da Salmonella.

All'analisi microbiologica, le uova dovranno possedere i seguenti requisiti secondo il D.L. 04/02/93 n°65 e secondo O.M. 11/10/78:

STANDARD MICROBIOLOGICI

Parametri	N° campioni	Limite di accettabilità
CBT	5	< 10 ⁵ /g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	< 10/g
Enterobatteri	5	< 10/g
<i>Salmonella spp.</i>	5	Assenza in 25 g

Il prodotto oggetto del presente capitolato d'asta, dovrà essere prodotto, confezionato, etichettato, trasportato ed immagazzinato in conformità a quanto disposto dal D.lgs. 4.02.1993/65.

Dovranno pertanto essere rispettati i seguenti requisiti:

- presentare il regolare bollo sanitario stampato sulla confezione,
- essere ottenuto da uova di gallina che soddisfino le condizioni riportate per le uova fresche,
- indicare la percentuale degli ingredienti d'uovo che essi contengono - quando siano in parte miscelati con altri prodotti alimentari - o con additivi consentiti,
- essere stati trattati e preparati in uno stabilimento riconosciuto,
- essere preparato conformemente alle prescrizioni di legge,
- essere stato sottoposto ad un trattamento idoneo a soddisfare i criteri microbiologici,
- essere immagazzinati e trasportati conformemente alle prescrizioni di legge.

I contenitori di imballaggio devono rispondere a tutte le norme igieniche, comprese le seguenti:

- non devono alterare le caratteristiche organolettiche,
- non devono trasmettere sostanze nocive per la salute umana
- devono essere sufficientemente robusti per proteggere in modo adeguato il prodotto contenuto

Si accettano forniture con data di scadenza non inferiore a 15 giorni dal momento della consegna, giorno di consegna escluso.

L'imballo deve essere provvisto di etichettatura riportante:

- la denominazione commerciale,
- il nome del paese speditore in lettere maiuscole,
- il numero di riconoscimento dello stabilimento di confezionamento,
- la sigla CEE,
- la data di scadenza (gg/mm/aa),
- il lotto di produzione,
- la modalità di conservazione.

La legislazione di riferimento è la seguente:

- Legge n. 419 del 03/05/71
- Reg. CEE 1907/90
- D. L. n. 65 del 04/02/93
- Legge n. 183 del 16/04/87
- Reg CEE 1274/91
- Reg. CEE 2617/93.