



COMUNE DI BAREGGIO
(Città Metropolitana di Milano)

Piazza Cavour - 20008 – Bareggio (MI)

**SPECIFICHE TECNICHE
RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

ALLEGATO n. 4

AL CAPITOLATO SPECIALE D'ONERI

Giugno 2023

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI
--

NOTE

Relativamente a materie prime, semilavorati (preparazioni gastronomiche in fase di lavorazione), preparazioni gastronomiche pronte al consumo e igiene ambientale, i valori di accettabilità per i parametri analitici microbiologici, chimici e fisici determinati dalla normativa, altrimenti definiti “limiti di legge”, sono da ritenersi cogenti e, ove qui non indicati, reperibili nelle norme corrispondenti.

Di seguito sono riportati alcuni valori da considerarsi come limiti critici di accettabilità.

Gli indicatori di sicurezza alimentare proposti (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp., *Campylobacter* spp. termofili, *Escherichia coli* O157 e altri VTEC) devono rispettare i limiti previsti dal Reg. CE 2073/2005 oppure i limiti previsti dalla normativa nazionale. Essi si applicano agli alimenti immessi sul mercato durante il periodo di conservabilità.

Gli indicatori di igiene di processo (aerobi mesofili totali, *Enterobacteriaceae*, *Escherichia coli*, Stafilococchi coagulasi positivi, *Bacillus cereus*, Anaerobi solfito riduttori, *Clostridium perfringens*, Muffe, Lieviti, Batteri lattici mesofili) devono essere proficuamente utilizzati dall’OSA, in autocontrollo, per tenere sotto controllo il proprio processo produttivo. In questo documento sono riportati, per ciascuna matrice, valori guida per ogni parametro ritenuto un importante criterio di igiene del processo produttivo della matrice in analisi.

Tali valori originano da valori di Circolari regionali, linee guida e letteratura scientifica.

La Stazione appaltante, al fine di mantenere elevati gli standard di sicurezza, si riserva, nel corso della vigenza contrattuale, la possibilità di apportare modifiche e/o integrazioni ai limiti critici di accettabilità.

INDICE

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI
2. CACAO E SUE PREPARAZIONI
3. MIELE
4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE
5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO
6. PASTE ALIMENTARI
7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI
8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE
9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI
10. LATTE ALIMENTARE E PRODOTTI LATTIERO-CASEARI
11. UOVA E OVOPRODOTTI
12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI
13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE
14. CONSERVE E SEMICONSERVE
15. PRODOTTI SURGELATI
16. AMBIENTE DI LAVORO

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

**LIMITI CRITICI DEI VALORI MICROBIOLOGICI E CHIMICO FISICI DEGLI
ALIMENTI**

1. ALIMENTI IN POLVERE PER L'INFANZIA E ALIMENTI DIETETICI IN POLVERE A FINI MEDICI SPECIALI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Enterobacteriaceae	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Lieviti	≤ 1000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Bacillus cereus presunto	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali	Clostridium perfringens	≤ 100	Per prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Cronobacter spp. (Enterobacter sakazaki)	Assente in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti in polvere per lattanti e alimenti dietetici in polvere a fini medici speciali destinati ai bambini di età inferiore ai sei mesi	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti di proseguimento in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Alimenti pronti per lattanti e alimenti pronti a fini medici speciali	Listeria monocytogenes	Assente in 25g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

2. CACAO E SUE PREPARAZIONI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Cacao e sue preparazioni	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Muffe	Assenti in 10g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Cacao e sue preparazioni	Lieviti	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cacao e sue preparazioni	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cacao e sue preparazioni	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

3. MIELE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Miele	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Spore di anaerobi solfito riduttori	<10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Miele	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Miele	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

4. CEREALI E PRODOTTI DELLA MACINAZIONE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Farina	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Altri cereali quali riso, orzo, etc...	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Cereali e prodotti della macinazione	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Cereali e prodotti della macinazione	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

5. PANE, PASTICCERIA E BISCOTTERIA DA FORNO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Coliformi totali	≤ 1000	Limite valido anche per pasticceria surgelata	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria a base di uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasticceria fresca e preparati per pasticceria	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane, pane industriale	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane, pane industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pane, pane industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Aerobi mesofili totali	<1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Coliformi totali	≤ 3.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Lieviti	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Muffe	< 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Biscotti e pasticceria da forno (torte, flan, brioches,...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pane grattugiato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pane grattugiato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

6. PASTE ALIMENTARI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pasta all'uovo secca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo secca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo secca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta all'uovo fresca	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Coliformi totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta all'uovo fresca	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta all'uovo fresca	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena industriale	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Pasta ripiena industriale	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena industriale	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena industriale	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Clostridium perfringens	≤ 1.000	Il limite si applica ai prodotti contenenti carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Pasta ripiena artigianale non confezionata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

7. ORTAGGI, FRUTTA E PRODOTTI DERIVATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Aerobi mesofili totali	≤ 50.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Batteri lattici mesofili	≤ 5.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Pseudomonas spp.	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Muffe	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi pretagliati pronti al consumo (IV gamma)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semi germogliati pronti al consumo	Escherichia coli produttori di tossina shiga (STEC)	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Frutta e ortaggi freschi, non tagliati e non trasformati da consumarsi crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	.	Legge 283/1962, art. 5
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Batteri lattici mesofili	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Lieviti	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Succhi e nettari di frutta o di ortaggi non pastorizzati	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

8. SPEZIE ED ERBE AROMATICHE

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Spezie ed erbe aromatiche	Aerobi mesofili totali	$\leq 5.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Spezie ed erbe aromatiche	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

9. CARNI FRESCHE E PRODOTTI CARNEI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Carni rosse fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni rosse fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni rosse fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni rosse fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne suina in pezzi refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Enterobacteriaceae	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Salmonella typhimurium, Salmonella enteritidis	Assente in 25 g	Parametro applicabile solo alal carne fresca di pollame	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Carni bianche avicole fresche refrigerate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni bianche avicole fresche refrigerate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carcassa intera di volatile	Batteri lattici	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Taglio avicolo con pelle	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Batteri lattici	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Clostridium perfringens	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carne cunicola fresca refrigerata	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carne cunicola fresca refrigerata	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carne cunicola fresca refrigerata	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Aerobi mesofili totali	≤ 5.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Lieviti	≤ 1.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Batteri lattici mesofili	≤ 100.000.000	Il criterio non si applica alla carne macinata prodotta al dettaglio e consumata entro le 24 ore	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Escherichia coli	≤ 500		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Carni macinate	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate da consumarsi crude	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carni macinate	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate da consumarsi crude	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carni macinate	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Carni macinate	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne di pollame (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Batteri lattici mesofili	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli	≤ 5.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Escherichia coli	≤ 50		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Carpaccio e altre preparazioni di carne da consumarsi crude	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Lieviti	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	muffe	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni a base carne (polpette, hamburger, carne all'albese, salsiccia fresca, spiedini, involtini, roaltine, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Bacillus cereus	≤ 10.000	Criterio da applicare per slaumi cotti ricchi di amido (>5%), patè di carne	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤ 100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria cotti o pastorizzati (prosciutto cotto, manzo stufato, arrosto di tacchino, mortadella, salame cotto, ...)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Enterobacteriaceae	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000	Criterio indicatore in particolar modo per i prodotti disossati e affettati	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti di salumeria crudi stagionati (salame crudo, bresaola, prosciutto crudo, coppa, pancetta, lardo, ...)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Rapporto aerobi mesofili totali / batteri lattici mesofili	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli	≤ 5.00		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Enterobacteriaceae	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Clostridium perfringens	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Pseudomonas spp. presunto	≤ 10.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg. CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne di pollame destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di carne destinati ad essere consumati cotti (cotechino fresco, wurstel, salsiccia di suino)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

10. PRODOTTI LATTIERO-CASEARI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 2000		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli STEC)	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte crudo destinato al consumo umano diretto	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 ml		Intesa Stato/Regioni REP. N. 5/CSR del 25/01/2007
Latte UHT	Aerobi mesofili totali	≤ 110 ufc/ml	Conteggio flora aerobia a 30°C e flora termofila a 55°C.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte UHT	Stabilità microbiologica	Stabile	Dopo conservazione per 15 gg a 30°C o per 7 gg a 55°C il prodotto deve mantenersi stabile e privo di alterazioni evidenti	Reg. Ce 2074/05 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Enterobacteriaceae	≤ 10 ufc/ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100 ufc/ml		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 ml		Legge 283/1962, art. 5
Latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 ml		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Latte in polvere e siero di latte in polvere	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Gelati con base di latte e/o uova	Aerobi mesofili totali	≤ 500.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Gelati con base di latte e/o uova	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Gelati con base di latte e/o uova	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g* oppure ≤100 ufc/g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Yogurt e latti fermentati	Enterobacteriaceae	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e latti fermentati	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Yogurt e lattici fermentati	Germi specifici di fermentazione	<5.000.000	Somma di lactobacillus bulgaricus e Streptococcus thermophilus prima della scadenza	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Yogurt e lattici fermentati	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Yogurt e lattici fermentati	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Aerobi mesofili totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Enterobacteriaceae	≤ 10		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Staphilococchi coagulanti positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Mascarpone, budini, panna cotta, altri dessert e creme a base di latte non fermentato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna a base di latte crudo	Escherichia coli	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro da latte crudo	Coliformi totali	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panna da latte crudo	Coliformi totali	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna di latte crudo	Staphilococchi coagulanti positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Muffe	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Burro e panna	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Burro e panna	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Burro e panna	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Anaerobi solfito riduttori	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggio a pasta dura, stagionati, da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Anaerobi solfito riduttori	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta dura, stagionati, da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte sottoposto a trattamento termico a temperatura inferiore a quella di pastorizzazione	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte crudo	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli	≤ 1.000		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Coliformi totali	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Muffe	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Pseudomonas spp. presunto	≤ 100.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Formaggi a pasta molle da latte pastorizzato	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

11. UOVA E OVOPRODOTTI

Prodotti	Parametro	Valori guida consiglaiti (ufc/g)	Note	Riferimento
Uova in guscio fresche	Salmonella spp.	Assente sul guscio Assente nel tuorlo	Di norma ricerca effettuata su n° 10 uova	Circolate Min. Sanità 55753 del 03/12/1991
Ovoprodotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Enterobacteriaceae	≤ 100		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Ovoprodotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Ovoprodotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

12. PRODOTTI DELLA PESCA: PESCI, CROSTACEI, MOLLUSCHI				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Aerobi mesofili totali	≤ 1.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce da consumarsi crudo	Escherichia coli	≤ 10		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Pesce e preparazioni a base di pesce, pesce intero, in trancio o sfilettato refrigerato e/o congelato	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Aerobi mesofili totali	≤ 10.00.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti marianti acidi con pH <4,4; acciughe sotto sale o sott'olio, surimi	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2	Aerobi mesofili totali	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Bacillus cereus	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Polpo mariano, cocktail di frutti di mare con pH tra 4,4-5,2, prodotti sott'olio	Lieviti	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Prodotti a base di pesce (Salmone affumicato e altro pesce affumicato, acciughe sotto sale e sott'olio, insalata di mare, sughi pronti, prodotti in salamoia)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Molluschi bivalvi vivi	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.500.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.000.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Prodotti sgusciati di molluschi cotti	Escherichia coli	≤ 10 MPN/g		Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Clostridium perfringens	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Molluschi e crostacei crudi e/o interi, freschi e/o decongelati, prodotti a base di molluschi o crostacei	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

13. PREPARAZIONI GASTRONOMICHE

MULTI INGREDIENTI COTTE PRONTE PER IL CONSUMO: primi piatti, secondi piatti, verdure cotte, vitello tonnato, insalata di pollo, salmone in salsa, insalata di riso...

MULTI INGREDIENTI PRONTE PER IL CONSUMO NON COTTE O CON ALCUNI INGREDIENTI CRUDI: pasta al pesto, insalate msite, caprese, sandwiches, tramezzini, etc...

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Aerobi mesofili totali	$\leq 1.00.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Enterobacteriaceae	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingrediente, cotte pronte per il consumo (refrigerate o a temperatura di mantenimento)	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Aerobi mesofili totali	$\leq 10.00.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi- ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Aerobi mesofili totali	$\leq 100.00.000$		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Panini farciti	Rapporto aerobi mesofili/batteri lattici mesofili	<100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti carne macinata	Escherichia coli	≤ 500		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti preparazioni a base di carne	Escherichia coli	≤ 5.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Escherichia coli	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Enterobacteriaceae	≤ 10.000	Non si applica a preparazioni contenenti vegetali crudi o formaggio (es. Panini farciti)	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 1.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari pronte per il consumo, NON cotte o con alcuni ingredienti crudi contenenti formaggio prodotto con latte crudo	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 100.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Bacillus cereus	≤ 1.000	Si applica per prodotti ricchi in amido o a base di amidacei (riso, pasta, patate...) e verdure cotte	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca e semi conserve	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Escherichia coli O157 (e altri E. Coli VTEC)	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne bovina	Legge 283/1962, art. 5
Preparazioni alimentari/gastronomiche multi-ingredienti pronte per il consumo NON cotte o con alcuni ingredienti crudi	Campylobacter spp. termofili	Assente in 25 g	Si applica a preparazioni alimentari a base di carne avicola	Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

14. CONSERVE E SEMICONSERVE				
Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Conserve vegetali, carnee e ittiche	pH	< 4.5	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Aw	<0,93	Limite al di sotto del quale la germinazione delle spore di C. Botulinum viene inibita.	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 10 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 7 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 37°C per 3 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Conserve vegetali, carnee e ittiche	Prova di stabilità a 55°C per 2 gg	Negativa	L'esito è negativo se la CBT dopo incubazione risulta 100 volte superiore alla CBT iniziale	Istituto superiore di sanità
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Muffe	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Bacillus cereus presunto	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Staphilococchi coagulasi positivi	≤ 10.000		PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Clostridium perfringens	≤ 100	Si applica a preparazioni contenenti prodotti carnei e della pesca	PRISA 2012 Regione Piemonte Rev.00/2013
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Semiconserve vegetali e di carne (pesto, crauti, cetrioli, olive, fois gras, patè, sughi, salse, minstre di verdure pronte da banco frigo, ...)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

15. PRODOTTI SURGELATI

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Surgelati carne	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Escherichia coli	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Anaerobi solfito riduttori	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati carne	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati carne	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati pesce	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Coliformi totali	≤ 1.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Staphilococcus aureus	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Anaerobi solfito riduttori	≤ 50		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati pesce	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati pesce	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Coliformi totali	≤ 3.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati ortofrutta (Legumi, Ortaggi a foglia ed erbe, ortaggi a frutto)	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Aerobi mesofili totali	≤ 1.000.000		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Coliformi totali	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Escherichia coli	≤ 100		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Staphilococcus aureus	≤ 500		Istituto Alimenti Surgelati
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g	*limite di riferimento da stabilire secondo quanto disposto dal Reg.CE 2073/05.	Reg. Ce 2073/2005 e s.m.i.
Surgelati elaborati a base di vegetali precotti	Salmonella spp.	Assente in 25 g		Legge 283/1962, art. 5

**SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
E CHIMICO-FISICHE DEGLI ALIMENTI E DEGLI AMBIENTI**

16. AMBIENTE DI LAVORO

Prodotti	Parametro	Valori guida consigliati (ufc/g)	Note	Riferimento
Igiene aria	Conta delle colonie a 30°C	< 500ufc/m3		INAIL-2010
Igiene aria	Muffe	< 500ufc/m3		INAIL-2010
Igiene degli operatori	Coliformi totali	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Igiene degli operatori	Staphylococcus aureus	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Superfici	Coliformi totali	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2		IZSUM-2004
Superfici	Escherichia coli	< 1ufc/cm2		AMIAT-2008
Superfici	Listeria monocytogenes	Assente		AMIAT-2008
Superfici	Salmonella spp.	Assente		AMIAT-2008
Piastra contatto superfici	Coliformi totali	< 50ufc/24cm2		APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Conta delle colonie a 30°C	< 50ufc/24cm2		APHA's Standards
Piastra contatto superfici	Muffe	< 50ufc/24cm2		APHA's Standards
Utensili	Salmonella spp.	Assente		AMIAT-2008
Utensili	Coliformi totali	< 10ufc/cm2		IZSUM-2004
Utensili	Conta delle colonie a 30°C	< 100ufc/cm2		IZSUM-2004
Utensili	Escherichia coli	< 1ufc/cm2		AMIAT-2008
Utensili	Listeria monocytogenes	Assente		AMIAT-2008

luglio 2022

ASILI NIDO - Lattanti

GRAMMATURE

<p>Latte di formula <i>in alternativa al pasto a base di latte pappa costituita da:</i> Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca Liofilizzato di carne (manzo, vitello, agnello) <i>oppure</i> Omogeneizzato di carne Olio extravergine d'oliva Grana padano Frutta fresca frullata (mela o pera)</p>	<p><i>Fino a 6 mesi</i> 200 g</p> <p>Carote q.b. Zucchine q.b. Patate 100 g</p> <p>25 g 30 g</p> <p>50 g 5 4 200 g</p>
<p><i>Pappa del pranzo:</i> Brodo di verdura</p> <p>Crema di riso o mais o tapioca o multicereali <i>Oppure:</i> Semolino di grano o pastina</p> <p>Con l'aggiunta di una delle seguenti preparazioni: - Carne frullata (manzo, vitello, pollo, tacchino, coniglio) - Omogeneizzato di carne - Pesce bollito (nasello o platessa) a partire dagli otto mesi - Prosciutto cotto a partire dagli otto mesi - Formaggio (ricotta, grana padano, crescenza, parmigiano reggiano, mozzarella) - Uovo (solo tuorlo) a partire dai nove mesi Olio extravergine d'oliva Grana padano / parmigiano reggiano grattugiati Frutta frullata (mela, pera, banana) <i>Oppure:</i> Omogeneizzato di frutta</p>	<p><i>Dai 7 ai 12 mesi</i> Carote q.b. Zucchine q. b. Patate 150 g</p> <p>30 g</p> <p>30 g</p> <p>40 g 50 g 70 g 30 g 30 g Nr. 1 4 g 4 g 100 g</p> <p>80 g</p>

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

<i>Merenda:</i>	
Latte di proseguimento	150 – 200 g
Latte fresco intero diluito 2/3 con biscotti	150 – 200 g 15 g
Yogurt al naturale con biscotti	125 g 15 g
Frutta frullata con biscotti	150 g 15 g

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo e al netto degli scarti.
- Per i bambini fino ai 12 mesi, l'applicazione del menù previsto potrà subire variazioni individuali in funzione del periodo di inserimento dei diversi alimenti. Tali variazioni, concordate dalle educatrici con i genitori, saranno opportunamente segnalate al personale di cucina.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa alla pastina ed al semolino dovranno essere preparati crema di cereali e/o crema di mais e tapioca.
- Per i bambini di età inferiore ai 7 mesi, su richiesta dell'educatrice, in alternativa all'uovo ed al pesce dovranno essere forniti gli omogeneizzati.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.

**ASILI NIDO –
SCUOLE DELL’INFANZIA –
SCUOLE PRIMARIE –
SCUOLE SECONDARIE DI PRIMO GRADO**

PRIMI PIATTI.....	8
Besciamella – 100 g	8
Pasta burro e parmigiano.....	8
Pasta olio e parmigiano	8
Pasta aglio e olio	8
Pasta agli aromi.....	8
Pasta al pomodoro.....	8
Pasta alla sorrentina	9
Pasta con olive e scamorza	9
Pasta al pesto	9
Pasta pomodoro e pesto	9
Pasta al ragù di carne	9
Pasta al ragù di verdure.....	10
Pasta al ragù di verdure e legumi	10
Pasta allo zafferano	10
Pasta prosciutto e zafferano	10
Pasta zucchine e zafferano.....	11
Pasta carote e zafferano.....	11
Pasta al prosciutto	11
Pasta prosciutto e piselli.....	11
Pasta con ricotta	11
Pasta con pomodoro e ricotta	12
Pasta aurora	12
Pasta ai legumi	12
Pasta con zucchine	12
Pasta alla zucca	12
Pasta alle melanzane	13
Pasta alla Norma	13
Pasta ai broccoli	13
Pasta e patate	13
Pasta e lenticchie	13
Pasta e ceci.....	14
Pasta ai formaggi	14
Pasta alla marinara	14
Pasta alla carbonara	14
Pasta all’amatriciana.....	15
Pasta pomodoro e tonno	15
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno	15
Pasta al sugo di noci	15
Pasta alla tirolese	15
Risotto allo zafferano.....	16
Risotto alla parmigiana	16
Risotto alle verdure	16

Risotto al pomodoro	16
Risotto ai formaggi.....	17
Risotto alla salsiccia	17
Risotto alla zucca	17
Risotto alle zucchine	17
Risotto ai piselli	18
Risotto agli asparagi.....	18
Risotto ai carciofi	18
Risotto al radicchio	18
Risotto ai porri	18
Risotto ricotta e spinaci	19
Risotto ai funghi.....	19
Risotto alla marinara	19
Risotto alle seppie.....	19
Riso all'inglese.....	19
Riso alla cantonese	20
Insalata di riso/pasta	20
Insalata di riso/pasta alle verdure.....	20
Pasta fredda	20
Pasta fredda con tonno	21
Brodo di verdure	21
Brodo di carne.....	21
Pastina in brodo.....	21
Riso e prezzemolo.....	22
Pasta in brodo con piselli	22
Minestrone di riso/pasta	22
Minestrone di verdure.....	22
Minestra di orzo/farro.....	23
Passato di fagioli con pasta	23
Passato di legumi con crostini.....	23
Crema di carote con crostini	23
Crema di patate con crostini	24
Stracciatella in brodo.....	24
Tortellini/ravioli al pomodoro	24
Tortellini/ravioli in brodo	24
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia	24
Tortellini/ravioli di magro panna e piselli	25
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto	25
Gnocchi al pomodoro	25
Gnocchi al pesto	25
Gnocchi al ragù di carne	25
Gnocchi ai formaggi.....	26
Gnocchi alla romana	26
Lasagne alla bolognese.....	26
Lasagne alla genovese	26
Pasta pasticciata	27
Pasta al forno vegetariana	27
Pizzoccheri	27
Pizza margherita	27
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	27
SECONDI PIATTI.....	28
Arrosto di lonza	28

Arrosto di lonza alle mele.....	28
Arrosto di manzo/vitello/tacchino.....	28
Vitello alle verdure.....	28
Brasato/spezzatino di manzo o vitello.....	28
Ragù di manzo / Bruscit.....	29
Spezzatino di tacchino/pollo.....	29
Straccetti di pollo alla salvia.....	29
Pasticcio di manzo/pollo e patate.....	29
Bollito di manzo con salsa verde.....	29
Hamburger al forno.....	30
Polpette al forno.....	30
Polpette al pomodoro.....	30
Polpettone/polpette con verdure.....	30
Bocconcini al forno.....	30
Bocconcini di pollo impanati.....	31
Fettina di manzo/tacchino alla piastra.....	31
Fettina di lonza alla piastra.....	31
Spiedini alla piastra.....	31
Scaloppina al forno.....	31
Scaloppina alla pizzaiola.....	32
Scaloppina al limone.....	32
Scaloppina al vino bianco.....	32
Cotoletta di manzo/tacchino al forno.....	32
Cotoletta di lonza al forno.....	32
Coscia di pollo al forno.....	33
Pollo al limone.....	33
Pollo al rosmarino.....	33
Pollo stufato.....	33
Pollo alla cacciatora.....	33
Involtini alla valdostana.....	33
Uova sode.....	34
Uova strapazzate.....	34
Uova strapazzate al pomodoro.....	34
Frittata.....	34
Frittata con zucchine.....	34
Frittata con verdure.....	34
Frittata con erbe.....	35
Frittata con prosciutto.....	35
Frittata con formaggio.....	35
Frittata con patate e ricotta.....	35
Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio.....	36
Tortino di patate.....	36
Tortino di ricotta e spinaci.....	36
Tortino di formaggio.....	36
Tortino di verdure.....	36
Torta salata.....	37
Crocchette di patate.....	37
Crocchette di patate e formaggio.....	37
Crocchette di patate e prosciutto.....	37
Polpette di legumi.....	37
Verdure ripiene di magro.....	38
Platessa/sogliola impanata.....	38

Platessa/sogliola gratinata	38
Platessa/sogliola al forno	38
Platessa/sogliola alla pizzaiola	38
Platessa/sogliola alla mugnaia	39
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato	39
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno	39
Merluzzo/nasello alla pizzaiola	39
Halibut al forno	39
Cernia alla livornese.....	40
Polpette di pesce	40
Bastoncini di merluzzo al forno.....	40
Tonno/sgombro all’olio di oliva	40
Prosciutto cotto	40
Prosciutto crudo	40
Prosciutto crudo e melone.....	40
Bresaola.....	40
Formaggi	40
Mozzarella.....	40
Crescenza	41
Grana Padano – Parmigiano reggiano	41
Grana e noci.....	41
Insalata caprese	41
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio.....	41
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta	41
CONTORNI.....	42
Verdure in pinzimonio.....	42
Pomodori in insalata	42
Insalata verde/rossa	42
Insalata verde/rossa con olive	42
Insalata mista	42
Verza in insalata.....	42
Carote julienne.....	43
Carote al vapore/al forno/saltate	43
Finocchi crudi.....	43
Finocchi al forno/saltati.....	43
Finocchi gratinati	43
Cavolfiori al forno/saltati.....	43
Cavolfiori gratinati	43
Zucchine trifolate.....	44
Fagiolini al vapore.....	44
Patate al forno	44
Purè di patate	44
Patate prezzemolate.....	44
Spinaci brasati	44
Erbette e grana	44
Broccoli al forno/saltati	45
Biete all’agro	45
Piselli all’olio.....	45
Ceci all’olio	45
Polenta	45
PANE.....	46
Pane comune, integrale o ai cereali	46

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI
--

BEVANDE	46
Acqua naturale.....	46
FRUTTA / DESSERT	46
Frutta fresca di stagione	46
Succo di frutta	46
Macedonia di frutta fresca	46
Yogurt	46
Gelato	46
Budino UHT	46
MERENDE	47
Frullato di frutta fresca e biscotti	47
Crostata di frutta	47
Crostata di confettura	47
Focaccia salata	47
Focaccia dolce	47
Pane e confettura	47
Succo di frutta e biscotti.....	47
Latte e biscotti	47
Latte e cereali.....	48
Pane e frutta	48
The con fette biscottate e miele/confettura.....	48

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

PRIMI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Besciamella – 100 g					
Latte intero UHT	cc				200
Farina bianca	g				20
Burro	g				20
Noce moscata	g				q.b.
Sale	g				q.b.
Pasta burro e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Burro	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta olio e parmigiano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aglio e olio					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione, peperoncino	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta agli aromi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Salvia, rosmarino	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pomodoro					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta alla sorrentina					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Capperi sotto sale	g	5	6	8	10
Olive nere	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con olive e scamorza					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Scamorza	g	10	12	15	20
Olive nere	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al pesto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pesto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e pesto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Pesto	g	10	15	20	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di carne					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Reale di bovino refrigerato macinato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta al ragù di verdure					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	60	80
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al ragù di verdure e legumi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	40	50
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	20
Zucchine	g	10	15	20	25
Legumi	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta allo zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Prosciutto cotto	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta zucchine e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta carote e zafferano					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote	g	10	15	18	20
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Carote, sedano, cipolla	g	10	10	12	15
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	4
Parmigiano reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al prosciutto					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta prosciutto e piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	10	10	15	20
Piselli	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta con pomodoro e ricotta					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	20	25	30	35
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Carote, sedano cipolla	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta aurora					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Latte parzialmente scremato	g	20	30	35	40
Farina bianca 00	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai legumi					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti, ceci e lenticchie secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta con zucchine					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucchine	g	15	20	30	40
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla zucca					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Zucca	g	50	70	80	100
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta alle melanzane					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Melanzane	g	10	10	20	30
Pomodori pelati	g	20	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla Norma					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Melanzane	g	20	30	35	40
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Ricotta	g	10	15	20	25
Basilico	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai broccoli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Broccoletti	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e patate					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Carote, sedano cipolla	g	10	10	15	20
Patate	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta e lenticchie					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Lenticchie secche	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta e ceci					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Ceci secchi	g	20	30	35	40
Cipolla	g	3	5	5	5
Brodo vegetale	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta ai formaggi					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Mozzarella	g	10	10	12	15
Emmenthal	g	3	5	7	10
Asiago o Latteria	g	3	5	7	7
Latte parzialmente scremato UHT	g	10	10	10	10
Burro	g	3	4	5	6
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla marinara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	10	15	20	25
Seppioline, vongole, calamari, gamberi sgusciati surgelati	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aglione	g	0.1	0,2	0,3	0,4
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla carbonara					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Pancetta tesa	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Cipolla	g	10	15	20	25
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta all'amatriciana					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Pancetta tesa	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro e tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta pomodoro, capperi, olive e tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Tonno al naturale	g	15	20	25	30
Capperi sotto sale	g	3	5	8	10
Olive nere	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al sugo di noci					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Besciamella	g	15	20	25	30
Noci gherigli	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta alla tirolese					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Cipolla	g	10	15	20	25
Funghi	g	10	10	12	15
Speck	g	10	15	18	20
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto allo zafferano					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Zafferano	g	0.02	0.03	0.03	0.04
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	2	2	2	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla parmigiana					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo di carne	ml	80	120	140	160
Burro	g	3	5	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Cipolla	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle verdure					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Fagiolini surgelati	g	3	5	10	15
Carote	g	3	5	10	15
Piselli surgelati	g	3	5	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al pomodoro					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto ai formaggi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Formaggi (italico, emmental, fontal)	g	20	30	35	40
Latte intero UHT	g	10	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla salsiccia					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Carota, sedano, cipolla	g	10	10	15	15
Salsiccia	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla zucca					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucca	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle zucchini					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Zucchini	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto ai piselli					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Piselli	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto agli asparagi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Asparagi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai carciofi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Cuori di carciofo	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto al radicchio					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Radicchio	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai porri					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Porri	g	40	60	70	80
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Risotto ricotta e spinaci					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Ricotta	g	15	20	25	30
Spinaci	g	30	40	50	60
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto ai funghi					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Funghi secchi	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	2	2	2	2
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alla marinara					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Merluzzo	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Risotto alle seppie					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Brodo vegetale	ml	80	120	140	160
Seppie congelate	g	30	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Cipolla	g	5	8	8	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Riso all'inglese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Riso alla cantonese					
Riso parboiled	g	40	50	60	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Uovo	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	10	10	12	15
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Prosciutto cotto	g	15	20	30	40
Carote julienne	g	10	10	10	15
Mais	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata di riso/pasta alle verdure					
Riso parboiled/Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	5	8	10	13
Zucchine	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Pomodori	g	15	20	25	30
Mais	g	4	6	8	10
Mozzarella a cubetti	g	10	10	12	15
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta fredda					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	20	25	30	35
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta fredda con tonno					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Tonno all'olio di oliva	g	20	25	30	35
Pomodori freschi	g	20	25	30	35
Mozzarella a cubetti	g	15	18	20	25
Olive snocciolate	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di verdure					
Acqua	g	130	200	250	300
Patate	g	15	20	25	30
Carote	g	15	20	25	30
Sedano	g	10	10	15	15
Zucchine	g	5	8	10	12
Cipolle	g	5	8	10	12
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brodo di carne					
Acqua	g	130	200	250	300
Pollo intero refrigerato	g	15	20	25	30
Reale o punta di bovino adulto	g	10	10	15	20
Patate	g	10	10	15	18
Carote	g	5	8	10	12
Sedano	g	4	6	8	10
Cipolle	g	4	6	8	10
Aromi	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pastina in brodo					
Pastina di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Riso e prezzemolo					
Riso parboiled	g	20	20	30	40
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta in brodo con piselli					
Pasta di semola di grano duro	g	40	60	70	80
Piselli surgelati	g	20	25	30	40
Prosciutto cotto a dadini	g	10	15	20	20
Cipolla	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di riso/pasta					
Riso parboiled/ pasta di semola di grano duro	g	20	20/30	30/40	40/50
Verdure miste: carote, cipolle, basilico, prezzemolo, zucca, porro, verze, coste	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	10	10	10	10
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Minestrone di verdure					
Verdure miste surgelate	g	30	40	50	60
Patate	g	15	20	30	40
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Minestra di orzo/farro					
Farro decorticato / orzo perlato	g	20	25	35	45
Fagioli borlotti secchi	g	15	20	30	40
Patate	g	20	25	35	45
Carota	g	10	15	20	25
Cipolla	g	5	8	10	12
Sedano	g	5	8	10	12
Prezzemolo	g	2	3	4	5
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di fagioli con pasta					
Pasta di semola di grano duro	g	20	30	40	50
Fagioli borlotti secchi	g	20	30	40	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Passato di legumi con crostini					
Fagioli borlotti secchi	g	10	10	15	20
Piselli surgelati	g	10	10	15	20
Fave surgelate	g	10	10	15	20
Lenticchie secche	g	10	10	15	20
Patate	g	15	20	30	40
Carota	g	10	10	15	20
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Basilico	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Crema di carote con crostini					
Carote	g	30	40	50	60
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Crema di patate con crostini					
Patate	g	40	60	70	80
Sedano, cipolla	g	10	10	10	10
Pomodori pelati	g	15	20	20	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crostini	g	15	20	30	40
Stracciatella in brodo					
Uovo	g	20	30	40	50
Brodo vegetale	ml	100	150	180	200
Pane grattugiato	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli al pomodoro					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	15	15
Pomodori pelati	g	30	40	50	50
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli in brodo					
Tortellini / Ravioli freschi	g	60	80	100	120
Brodo di carne	ml	100	150	180	200
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Tortellini/ravioli di magro burro e salvia					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	15	20
Salvia	g	0.1	0.1	0.1	0.1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Tortellini/ravioli di magro panna e piselli					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Piselli	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortellini/ravioli di magro panna e prosciutto					
Tortellini / Ravioli di magro freschi	g	60	80	100	120
Besciamella	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto a dadini	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pomodoro					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	70
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Carote, sedano e cipolle	g	10	10	15	15
Basilico	g	0,1	0,1	0,1	0,1
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al pesto					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pesto	g	20	25	30	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi al ragù di carne					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Reale di bovino refrigerato macinato	g	10	15	20	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Gnocchi ai formaggi					
Gnocchi di patate	g	120	150	200	260
Formaggi (fontal, Emmental, italico)	g	15	20	25	30
Gorgonzola	g	15	20	25	30
Latte	ml	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Burro	g	10	10	12	15
Farina	g	10	15	20	25
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Gnocchi alla romana					
Semolino	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Pomodori pelati	g	20	35	40	45
Parmigiano Reggiano	g	3	5	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla bolognese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	30	40	45	50
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Lasagne alla genovese					
Pasta all'uovo per lasagne	g	50	70	80	90
Pesto	g	20	25	30	35
Besciamella	g	20	25	30	35
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Pasta pasticciata					
Pasta di semola di grano duro	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Ragù di carne	g	20	30	35	40
Prosciutto cotto	g	15	20	25	30
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasta al forno vegetariana					
Pasta di semola di grano duro	g	50	70	80	90
Mozzarella	g	15	15	20	25
Carote, sedano, cipolle	g	10	15	20	25
Zucchine	g	15	20	25	30
Melanzane	g	15	20	25	30
Besciamella	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizzoccheri					
Pizzoccheri	g	50	70	80	90
Fontal	g	15	20	25	30
Patate	g	20	30	35	40
Cavolo verza	g	20	30	35	40
Cipolla	g	10	10	12	15
Burro	g	4	6	8	10
Parmigiano Reggiano	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pizza margherita					
Pasta per pizza	g	100	120	150	200
Mozzarella	g	30	40	50	60
Pomodori pelati	g	35	50	60	70
Olio extravergine di oliva	g	4	6	8	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

SECONDI PIATTI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria adulti</i>
Arrosto di lonza					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di lonza alle mele					
Lonza di suino refrigerata	g	60	90	100	110
Mele	g	70	110	120	130
Brodo vegetale	ml	80	130	140	150
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Arrosto di manzo/vitello/tacchino					
Fesa o reale di manzo o vitello/ fesa di tacchino refrigerato	g	70	100	110	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Vitello alle verdure					
Fesa di vitello refrigerata	g	70	100	110	120
Fagiolini	g	20	30	35	40
Patate	g	40	60	70	80
Carote	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva		3	4	5	6
Aromi		0.10	0.10	0.10	0.10
Sale		q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Brasato/spezzatino di manzo o vitello					
Fesa o reale di manzo o vitello refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Ragù di manzo / Bruscit					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spezzatino di tacchino/pollo					
Fesa di tacchino/petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	15
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Straccetti di pollo alla salvia					
Petto di pollo refrigerato	g	80	110	120	130
Farina	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pasticcio di manzo/pollo e patate					
Fesa di bovino adulto/Petto di pollo refrigerato	g	70	90	100	110
Patate	g	70	90	100	110
Pomodori pelati	g	40	50	60	60
Carote, sedano, cipolle	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Alloro	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bollito di manzo con salsa verde					
Fesa o reale di manzo refrigerato	g	75	110	120	130
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	15	20
Patate	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salsa verde	g	10	10	15	20
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Hamburger al forno					
Reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette al pomodoro					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	g	6	8	10	12
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	6
Farina bianca 00	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpettone/polpette con verdure					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Patate	g	15	20	25	30
Sedano, carote, cipolle	g	10	15	20	25
Uovo pastorizzato	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.10	0.10	0.10	0.10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bocconcini al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aglione	g	0.5	0.5	0.5	0,5
Rosmarino	g	0.5	0,5	0,5	0,5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Bocconcini di pollo impanati					
Petto di pollo refrigerato	g	70	100	110	120
Uovo pastorizzato	g	15	20	20	20
Pane grattugiato	g	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	0.5	0.5	0.5	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di manzo/tacchino alla piastra					
Fesa di bovino adulto / tacchino refrigerata	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fettina di lonza alla piastra					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spiedini alla piastra					
Fesa di bovino adulto refrigerata	g	20	30	35	40
Fesa di tacchino refrigerata	g	20	30	35	40
Petto di pollo refrigerato	g	20	30	35	40
Peperoni	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al forno					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Scaloppina alla pizzaiola					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Pomodori pelati	g	20	30	30	40
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al limone					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Scaloppina al vino bianco					
Fesa o reale di manzo o vitello/lonza di suino/fesa di tacchino refrigerato	g	60	80	90	100
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Vino bianco	ml	20	30	40	50
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di manzo/tacchino al forno					
Fesa di bovino adulto/tacchino refrigerata	g	60	90	100	110
Uovo pastorizzato	gg	15	20	20	20
Pane grattugiato	gg	10	10	10	10
Farina bianca	gg	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	gg	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cotoletta di lonza al forno					
Lonza di suino refrigerata	g	60	80	90	100
Uovo pastorizzato	gg	15	20	20	20
Pane grattugiato	gg	10	10	10	10
Farina bianca	gg	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	gg	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Coscia di pollo al forno					
Coscia di pollo (peso con osso) refrigerata	g	120	150	180	220
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Salvia, aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al limone					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Limone succo	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo al rosmarino					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Rosmarino	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo stufato					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Brodo di verdura	ml	50	70	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pollo alla cacciatora					
Petto di pollo refrigerato	g	60	90	100	110
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Carote, sedano, cipolle	g	10	10	12	15
Vino rosso	ml	10	10	10	10
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Prezzemolo	g	1	1	1	1
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Involtini alla valdostana					
Fesa di vitellone refrigerata	g	60	90	100	110
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Fontina	g	10	15	20	25
Farina bianca	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Uova sode					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Uova strapazzate al pomodoro					
Uovo in guscio	n	1	1	2	2
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	5	8	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Latte intero pastorizzato	g	5	7	8	9
Parmigiano Reggiano	g	3	4	5	6
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con zucchine					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Zucchine	g	20	30	40	50
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Cipolla	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	5	7	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con verdure					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Carota	g	10	10	12	15
Cipolla	g	10	10	12	15
Sedano	g	10	10	12	15
Zucchine	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	10	10
Prezzemolo tritato	g	3	5	5	5
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	10
Basilico	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Frittata con erbette					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Erbette	g	15	20	25	30
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con prosciutto		.			
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con formaggio		.			
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Caciotta	g	20	25	30	35
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	5	10
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con patate e ricotta					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Patate	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Frittata con erbette e ricotta					
Uovo intero pastorizzato	g	40	50	60	70
Erbette	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	10	15	20	25
Parmigiano reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Rotolo di frittata con prosciutto e formaggio					
Uovo intero pastorizzato	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Edamer	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di patate					
Patate	g	100	120	150	200
Prosciutto cotto	g	20	25	30	40
Mozzarella	g	20	25	30	40
Uovo pastorizzato	g	10	10	10	10
Parmigiano reggiano	g	10	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di ricotta e spinaci					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di formaggio					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Formaggio edamer	g	15	20	25	30
Ricotta vaccina fresca	g	15	20	25	30
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	4	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tortino di verdure					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Carote	g	20	25	30	35
Piselli surgelati	g	15	15	20	25
Erbette surgelate	g	10	15	20	30
Uova pastorizzate	g	10	10	15	20
Parmigiano Reggiano	g	3	5	6	7
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Farina bianca 00	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Torta salata					
Pasta sfoglia surgelata	g	60	80	100	120
Ricotta vaccina fresca	g	30	35	40	50
Spinaci surgelati	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	20	25	30	35
Uova pastorizzate	g	10	15	20	25
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate					
Patate	g	80	100	120	150
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate e formaggio					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Mozzarella	g	15	20	25	30
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Crocchette di patate e prosciutto					
Patate	g	70	90	110	140
Uova	g	10	15	15	20
Parmigiano Reggiano	g	8	10	12	15
Prosciutto cotto	g	10	15	20	25
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Pepe	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di legumi					
Legumi misti secchi	g	15	20	25	30
Patate	g	30	40	50	60
Uova pastorizzate	g	8	10	12	15
Parmigiano Reggiano	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Verdure ripiene di magro					
Zucchine, pomodori, melanzane, peperoni	g				150
Ricotta	g				50
Pane grattugiato	g				15
Uovo intero pastorizzato	g				10
Prezzemolo	g				q.b.
Olio extravergine di oliva	g				8
Sale	g				q.b.
Platessa/sogliola impanata					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola gratinata					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pane grattugiato	g	7	8	10	15
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	4
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola al forno					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Platessa/sogliola alla pizzaiola					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	30	40	50	60
Olive nere denocciolate	g	8	10	12	15
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Origano	g	1	1	1	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Platessa/sogliola alla mugnaia					
Filetto di platessa/sogliola surgelato	g	60	80	100	120
Farina 00	g	5	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello/pesce spada impanato					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	10	10	15	20
Pane grattugiato	g	5	8	10	15
Pane grattugiato	g	2	3	4	4
Olio extravergine di oliva	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale					
Merluzzo/nasello/pesce spada al forno					
Filetto di merluzzo/nasello/pesce spada surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Merluzzo/nasello alla pizzaiola					
Filetto di merluzzo/nasello surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Olive nere snocciolate	g	10	10	12	15
Pomodori pelati	g	15	20	25	30
Origano	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Halibut al forno					
Filetto di halibut surgelato	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	1	2
Aglio	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Cernia alla livornese					
Filetto di cernia surgelato	g	60	80	100	120
Pomodori pelati	g	20	30	35	40
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Capperi sotto sale	g	5	6	7	8
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polpette di pesce					
Filetto di merluzzo/nasello/platessa	g	30	40	50	60
Patate	g	60	80	100	120
Carote	g	5	7	8	10
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Pane grattugiato	g	4	6	8	10
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Bastoncini di merluzzo al forno					
Cuore di merluzzo surgelato	g	60	80	100	120
Uovo intero pastorizzato	g	5	7	8	10
Pane grattugiato	g	3	5	7	10
Farina bianca	g	2	2	3	4
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Tonno/sgombro all'olio di oliva	g	40	60	70	80
Prosciutto cotto	g	40	60	70	80
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Prosciutto crudo e melone					
Prosciutto crudo	g	40	50	60	70
Melone	fette	1	2	2	3
Bresaola	g	40	50	60	70
Formaggi	g	40	50	60	70
Mozzarella	g	60	60	90	120

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Crescenza	g	60	60	90	120
Grana Padano – Parmigiano reggiano	g	40	50	60	70
Grana e noci					
Grana padano	g	40	50	60	70
Noci sghusciate	g	10	15	18	20
Insalata caprese					
Mozzarella	g	40	60	70	80
Pomodori	g	55	80	90	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piadina/focaccia con prosciutto e formaggio					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Prosciutto cotto	g	30	40	50	60
Formaggio Edamer	g	30	40	50	60
Piadina/focaccia con spinaci, prosciutto e ricotta					
Piadina/focaccia surgelata o fresca	g	60	75	90	110
Spinaci surgelati	g	15	20	25	30
Prosciutto cotto	g	20	30	35	40
Ricotta	g	20	30	35	40

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

CONTORNI		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria/ adulti</i>
Verdure in pinzimonio					
Carote	g	25	30	40	50
Finocchi	g	25	30	40	50
Sedano	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Pomodori in insalata					
Pomodori	g	60	80	100	120
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/rossa					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata verde/rossa con olive					
Insalata verde/rossa	g	40	50	60	80
Olive verdi/nere	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Insalata mista					
Insalata verde	g	15	20	25	30
Carote	g	10	10	15	20
Finocchi o pomodori	g	10	10	15	20
Cavolo cappuccio	g	10	10	15	20
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Verza in insalata					
Verza	g	40	50	60	80
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	2	3	3
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Carote julienne					
Carote	g	40	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aceto o limone	g	2	3	5	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Carote al vapore/al forno/saltate					
Carote	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi crudi					
Finocchi	g	50	60	80	100
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi al forno/saltati					
Finocchi	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Finocchi gratinati					
Finocchi	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori al forno/saltati					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Cavolfiori gratinati					
Cavolfiori	g	80	110	130	150
Parmigiano reggiano	g	3	4	5	5
Olio extravergine di oliva	g	2	2	3	3
Pane grattugiato	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Zucchine trifolate					
Zucchine	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo	g	1	1	2	2
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Fagiolini al vapore					
Fagiolini surgelati	g	70	100	120	140
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate al forno					
Patate	g	120	150	200	250
Olio extravergine di oliva	g	3	4	5	6
Aromi	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Purè di patate					
Patate	g	80	110	150	180
Latte parzialmente scremato	g	10	15	20	30
Parmigiano reggiano	g	2	3	4	5
Burro	g	5	7	10	15
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Patate prezzemolate					
Patate	g	80	100	150	170
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Prezzemolo tritato	g	5	7	10	12
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Spinaci brasati					
Spinaci surgelati	g	80	120	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Erbette e grana					
Erbette surgelate	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Grana padano	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Broccoli al forno/saltati					
Broccoli	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Aglione	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Biete all'agro					
Biete coste	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	3	5	6	7
Succo di limone	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Piselli all'olio					
Piselli surgelati	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Ceci all'olio					
Ceci	g	80	110	130	150
Olio extravergine di oliva	g	2	3	4	5
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Polenta					
Farina di mais	g	80	110	130	150
Sale	g	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

PANE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Pane comune, integrale o ai cereali	g	40	50	60	60

BEVANDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Acqua naturale	ml	500	500	500	500

FRUTTA / DESSERT		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frutta fresca di stagione	g	100	150	150	150
Succo di frutta	ml	125	125	125	125
Macedonia di frutta fresca					
Frutta di stagione	g	80	100	120	150
Zucchero	g	4	5	6	8
Succo di limone/arancia	ml	q.b.	q.b.	q.b.	q.b.
Yogurt	g	125	125	125	125
Gelato	g	50	50	50	50
Budino UHT	g	120	120	120	120

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

MERENDE		<i>Asilo nido</i>	<i>Scuola infanzia</i>	<i>Primaria</i>	<i>Secondaria / adulti</i>
Frullato di frutta fresca e biscotti					
Frutta di stagione	g	100	120		
Latte	g	80	100		
Biscotti	ml	15	20		
Crostata di frutta					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Frutta fresca	g	30	40		
Crostata di confettura					
Farina	g	20	30		
Uova	g	10	15		
Burro	g	10	15		
Zucchero	g	10	15		
Confettura	g	15	20		
Focaccia salata					
Pasta di pane	g	60	80		
Olio extravergine d'oliva	g	4	5		
Sale	g	q.b.	q.b.		
Focaccia dolce					
Pasta di pane	g	60	80		
Burro	g	4	5		
Zucchero	g	6	8		
Pane e confettura					
Pane	g	40	50		
Confettura	g	15	20		
Succo di frutta e biscotti					
Succo di frutta	ml	125	125		
Biscotti	g	15	20		
Latte e biscotti					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Biscotti	g	15	20		

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

Latte e cereali					
Latte fresco pastorizzato	ml	120	120		
Cereali tipo corn flakes	g	20	30		
The con fette biscottate e miele/confettura					
The deieinato	ml	q.b.	q.b.		
Zucchero	G	5	6		
Fette biscottate	G	20	30		
Miele / confettura	g	15	20		

CESTINO FREDDO PER GITE (Scuole Primarie e adulti)

Viene di seguito riportata la composizione dei cestini freddi per le gite:

- n. 1 panino(60 gr.) con prosciutto cotto (40 gr.);
- n. 1 panino (60 gr.) con formaggio fresco (50 gr.);
- frutta fresca (150 gr.);
- succo e polpa di frutta in confezione tetrabrick (125 ml.);
- 1 bottiglia PET di acqua minerale naturale (50 cl.);
- torta (150 gr.) o prodotto da forno - da concordare con l'Amministrazione Comunale;
- n. 2 tovaglioli di carta;
- n. 1 bicchiere a perdere (200 cc.).

I cestini, uguali per tutte le utenze, devono essere confezionati in sacchetti individuali ad uso alimentare.

Note:

- Le grammature sono da intendersi a crudo ed al netto degli scarti.
- La pasta da somministrare ai bambini che frequentano il nido deve essere di piccolo formato (per i piccoli: pastina "OO").
- Alternativamente al pane bianco dovrà essere fornito, su richiesta del competente ufficio comunale, pane integrale (almeno due volte la settimana).
- Su richiesta delle coordinatrici dovranno essere previste la macinazione o la frullatura dei piatti costituenti il pasto.
- Per i bambini di età superiore ai 12 mesi tutti i secondi piatti ed i contorni dovranno essere inviati alla sala già privati di eventuali ossa o lische e opportunamente tagliati o sminuzzati.

**Tabella di riferimento per le variazioni di peso degli alimenti, prima e dopo la cottura
PESO COTTO CORRISPONDENTE A 100 g DI ALIMENTO CRUDO, PARTE EDIBILE**

BOLLITURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Cereali e derivati	Pasta all'uovo secca	299
	Pasta di semola corta	202
	Pasta di semola lunga	244
	Riso brillato	260
	Riso parboiled	236
	Tortellini freschi	192
Legumi freschi	Fagiolini	95
	Fave	80
	Piselli	87
Legumi secchi	Ceci	290
	Fagioli	242
	Lenticchie	247
Verdure e ortaggi	Agretti	86
	Asparagi	96
	Bieta	86
	Broccoletti a testa	96
	Broccoletti di rapa	95
	Carciofi	74
	Cardi	60
	Carote	87
	Cavolfiore	93
	Cavoli di Bruxelles	90
	Cavolo broccolo verde ramoso	57
	Cavolo cappuccio verde	99
	Cavolo verza	100
	Cicoria di campo	100
	Cicoria da taglio coltivata	80
	Cipolle	73

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

	Cipolline	78
	Finocchi	86
	Patate con buccia	100
	Patate pelate	87
	Porri	98
	Rape	93
	Spinaci	84
	Topinambur	100
	Zucchine	90
Carni	Bovino adulto, carne magra	66
	Pollo (petto)	90
	Pollo (petto e coscio)	76
	Tacchino (petto)	98
	Tacchino (coscio)	70
Pesci	Aguglia	86
	Cefalo muggine	85
	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	86
	Orata	86
	Sgombro o maccarello	65
	Sogliola	83
	Spigola	86
	Tonno (trance)	80
Pesci surgelati	Cernia	86
	Dentice	85
	Merluzzo	83
	Spigola	86

FRITTURA	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Vegetali	Melanzane	80
	Patate, a spicchi	64
	Peperoni	60

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

	Zucchine, fettine	76
Carni	Bovino adulto / maiale, fettina	74
	Bovino adulto, fettina panata	88
	Pollo (petto)	83
	Tacchino (petto)	85
Frattaglie	Cuore (bovino adulto)	65
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)	75
	Milza di bovino	74
	Rene di bovino	71
Pesci e molluschi	Acciuga o alice	67
	Aguglia	62
	Anguilla	66
	Lattarini	40
	Polpo	36
	Sarda	59
	Sgombro o maccarello	78
	Tonno (trance)	78
Varie	Funghi prataioli	53
	Funghi coltivati pleurotes	85
	Frittata con verdure (zucchine, carciofi, biette, cipolle)	75
	Uovo al tegamino	90

ARROSTIMENTO	ALIMENTO	PESO COTTO (g)
Carni	Bovino adulto, carne magra**	54
	Bovino adulto, carne magra***	56
	Bovino adulto, fettina*	73
	Maiale, fettina*	75
	Pollo (petto)*	89
	Pollo (petto)**	67
	Pollo (petto)***	76
	Tacchino (petto)*	89
	Tacchino (petto)**	69

SPECIFICHE TECNICHE RELATIVE ALLE GRAMMATURE PER CIASCUNA CATEGORIA DI UTENTI

	Tacchino (petto)***	72
Frattaglie	Cuore (bovino)*	56
	Fegato (castrato, cavallo, maiale, bovino adulto)*	64
	Milza (bovino)*	77
	Rene (bovino)*	64
Pesci	Aguglia*	63
	Anguilla*	72
	Cefalo muggine**	75
	Cernia**	79
	Dentice**	71
	Merluzzo*	68
	Sarda*	69
	Sgombro o maccarello*	73
	Sogliola**	70
	Spigola**	75
	Tonno (trance)**	74
	Trota**	73
Pesci surgelati	Cernia**	80
	Dentice**	75
	Merluzzo**	70
	Sogliola**	69
	Spigola**	76
Varie	Melanzane*	40
	Peperoni*	93
	Peperoni**	96

* Griglia

** Forno a gas

*** Forno microonde

Fonte: Cra Nut (ex Inran)