

Allegato - 4 LIMITI MICROBIOLOGICI

SCHEDA N. 1

TIPOLOGIA: PANE GRATTUGIATO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	
CARICA MICROBICA TOTALE	10 ⁵ UFC / g	Marshall J. P. 1910 ² 86	
COLIFORMI	10 ² UFC / g	Marshall J. P. 1986	
LIEVITI E MUFFE	10 ³ UFC / g	Marshall J. P. 1986	

SCHEDA N. 2

TIPOLOGIA: FARINA			
PARAMETRI MERCEOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	
FILTH TEST	< 50 insetti frammenti/50 g < 1 pelo di roditore/50 g	Norma FDA/USA	

TIPOLOGIA: PASTA DI SEMOLA DI GRANO DURO / PASTA ALL'UOVO SECCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^4$ UFC / g $\leq 10^6$ UFC / g	
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g $\leq 10^3$ UFC / g	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2

TIPOLOGIA: **GNOCCHI E PASTA FARCITA INDUSTRIALE (pasta fresca confezionata)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	$\leq 10^5$ UFC / g $\leq 10^6$ UFC / g	
STAFILOCOCCO AUREO	$\leq 10^2$ UFC / g $\leq 5 \times 10^2$ UFC / g	
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	$\leq 10^2$ UFC / g $\leq 10^3$ UFC / g	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2
BACILLUS CEREUS	$\leq 10^4$ UFC / g	

TIPOLOGIA: BRESAOLA			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	
TIPOLOGIA: SPECK			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MESOFILA MICROBICA	M=1*10 ⁸ UFC / g	UNI ISO4833:2003	
PARASSITI NELLA PORZIONE SUPERFICIALE	Assente		

TIPOLOGIA: PROSCIUTTO COTTO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	10 ⁴ /g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press Normativa francese	
ESCHERICHIA COLI	< 10 / g	Normativa francese	
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 /g	Normativa francese	
ANAEROBI SOLFITO-RIDUTTORI	< 10 /g	Normativa francese	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: **CARNI AVICUNICOLE (prelievo effettuato su massa muscolare)**

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁷ m = 10 ⁶	Gelosa l in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ³ m = 10 ²	Gelosa l in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
ANAEROBI RIDUTTORI SOLFITO-	M = 10 ³ m = 10 ²	Gelosa l in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ³ m = 10 ²	Gelosa l in Industrie Alimentari - 1998; Dossier Emilia Romagna , CDS Az. USL Città di Bologna e Ravenna "Centri di Produzione pasti, guida per l'applicazione del sistema HACCP	
SALMONELLA spp.	Assente in 10 g dal 1/1/2006 Assente in 25 g dal 1/1/2010	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: CARNI BOVINE FRESCHE CONFEZIONATE - CARNI SUINE FRESCHE CONFEZIONATE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTI BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁶ m = 10 ⁵	Tiocco -1997 ISS 1985	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ² m = 10	Tiocco -1997 ISS 1985	
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ² m = 10	Tiocco -1997 ISS 1985	
ANAEROBI RIDUTTORI	< 5*10 ² /g		
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: BURRO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
COLIFORMI	M = 10 m = 0		
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 ² / g		
MUFFE	< 10 ² / g		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	EN/ISO 6579	

TIPOLOGIA: CRESCENZA / MOZZARELLA / ROBIOLA / PRIMOSALE (formaggi freschi a pasta molle)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ³ m = 10 ²	
COLIFORMI (a 30°C)	M = 10 ⁵ m = 10 ⁴	
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ³ m = 10 ²	
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Metodo europeo di screening del LCR per il latte
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g .	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2

TIPOLOGIA: RICOTTA DI VACCA

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	<10/g		
STAFILOCOCCO AUREO	<100/g		
ENTEROTOSSINE STAFILOCOCCICHE	Non rilevabili in 25 g	Metodo europeo di screening del LCR per il latte	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g .		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: YOGURT CONFEZIONATO

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
BATTERI LATTICI	> 10 ⁶ / g		
COLIFORMI	≤ 10 / ml		
STAFILOCOCCO AUREO	≤ 10 / ml.		
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g n = 5 c = 0		

TIPOLOGIA: PRODOTTI ITTICI CONGELATI

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	< 10 ⁶ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI	< 10 ³ UFC / g	G.M.P.	
COLIFORMI FECALI	< 10 ² UFC / g	G.M.P.	
STAFILOCOCCO AUREO	< 10 ² UFC / g	G.M.P.	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	EN /ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: VERDURE SURGELATE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA TOTALE	10 ⁶ / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
ESCHERICHIA COLI	10 ² / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi crude)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
ESCHERICHIA COLI	≤ 10 ² / g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE (da consumarsi cotte)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
SALMONELLA spp.	assenza in 25 g	ICMSF "Microorganism in foods" Vol. 2 - 1991 - Toronto Press	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: OVOPRODOTTI			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE	≤ 10 ⁵ / g		
ENTEROBATTERI	≤ 10 ² / g		
STAFILOCOCCO AUREO	≤ 10 / g *		
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g o ml	EN/ISO 6579	

* limite di sensibilità del metodo generalmente utilizzato

TIPOLOGIA: GELATO A BASE DI LATTE			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MICROBICA TOTALE 32°C	M = 5 x 10 ⁵ m = 10 ⁵		
COLIFORMI TOTALI	M = 10 ² m = 10		
STAFILOCOCCO AUREO	M = 10 ² m = 10		
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: PESTO			
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA MESOFILI SCHIZOMICETI	Inferiore a 10000 per le semiconsERVE, sterilità commerciale per le conserve		

TIPOLOGIA: SUPERFICI SANIFICATE A CONTATTO CON ALIMENTI (TAGLIERI, TRITACARNE, COLTELLI, AFFETTATRICI, MIXER, LAVAVERDURE, TEGLIE, PIANI DI LAVORO, CARRELLI SCALDAVIVANDE ETC)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	SIGNIFICATO-GIUDIZIO	FONTE BIBLIOGRAFICA
CARICA BATTERICA (CB)	<5 n.germi in U.F.C./cm ² 5-25 n.germi in U.F.C./cm ² 25-10 ² n.germi in U.F.C./cm ² 10 ² -10 ⁴ n.germi in U.F.C./cm ² >10 ⁴ n.germi in U.F.C./cm ²	CB accettabile-sanificazione ottima CB accettabile-sanificazione-buona CB accettabile-sanificazione-sufficiente CB alta-sanificazione non adeguata CB non accettabile-sanificazione non accettabile	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
STAFILOCOCCO AUREO	Assente su superfici correttamente sanificate	\	Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
SALMONELLA spp.	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993
Listeria monocytogenes	Assente su superfici correttamente sanificate		Dossier n. 17, Regione Emilia Romagna/Sedi, "Metodi analitici per lo studio delle matrici alimentari, 1993

TIPOLOGIA: PRIMI PIATTI COTTI, SECONDI PIATTI COTTI, VERDURE COTTE

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
CARICA MICROBICA TOTALE	M = 10 ⁶ m = 10 ⁵	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
COLIFORMI	M = 10 ³ m = 10 ²	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
E. COLI	M = 10 m = 0	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
B. CEREUS	M = 10 ³ m = 10 ²	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10 ² m = 10	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	M = 10 ² m = 10	Standard di riferimento per alimenti cotti (Decreto Netherlands n 563 del 1979; Tiecco-1997; Gelosa L. in Industrie Alimentari-1998

SALMONELLA spp.	<p>Per carne macinata e preparazioni a base di carne di pollame destinate ad essere consumate cotte Assente in 25 g dal 1/1/2010</p> <p>Per carne macinata e preparazioni a base di carni di animali diversi dal pollame destinate ad essere consumate cotte Assente in 10 g</p>	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

TIPOLOGIA: MANIPOLATI MISTI CRUDI DA CUOCERE (PIETANZE, CONTORNI CON PIÙ INGREDIENTI DI ORIGINE ANIMALE E VEGETALE)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO
E. COLI	M = $5 \cdot 10^2$ m = 50	
STAFILOCOCCO AUREUS	M = 10^4 m = 10^3	
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤ 100 UFC / g	EN/ISO 11290-2

TIPOLOGIA: VERDURE FRESCHE LAVATE (da consumarsi crude)

PARAMETRI MICROBIOLOGICI	LIMITI VALORI GUIDA	FONTE BIBLIOGRAFICA/METODO D'ANALISI DI RIFERIMENTO	RIFERIMENTI NORMATIVI
CARICA BATTERICA (a 30°C)	M = 5*10 ⁶ m = 5*10 ⁵	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
ESCHERICHIA COLI	M = 10 ² m = 10	Decreto ministeriale della Repubblica Francese del 22/03/1993	
SALMONELLA spp.	Assente in 25 g	EN/ISO 6579	
LISTERIA MONOCYTOGENES	≤100 UFC / g	EN/ISO 11290-2	

LEGENDA

M (UFC / g) =valore limite
m (UFC / g)= valore guida-



PROCEDURA DIETE SPECIALI

1. Le richieste di Dieta Speciale pervenute all'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Monza verranno inoltrate all'I. A. prima dell'inizio dell'anno scolastico per l'elaborazione delle tabelle dietetiche.
2. Le richieste di Dieta Speciale, siano esse di natura etico - religiosa o inerenti a patologie, dovranno essere presentate dalle famiglie esclusivamente all'Ufficio Ristorazione Scolastica del Comune di Monza che avrà cura di inoltrarle all'I. A. per l'elaborazione delle tabelle dietetiche. Le richieste per patologia dovranno essere accompagnate da un certificato medico, al quale saranno allegati:
 - nel caso di patologie particolari, quali ad es. diabete, fenilchetonuria, etc., le ricette e le grammature dei singoli piatti ed indicazione del periodo per il quale è richiesta la dieta speciale;
 - nel caso di allergie/intolleranze, gli esiti di test allergologici validati dalla comunità scientifica o, in caso di intolleranze non dimostrabili mediante test scientifici, certificazione specialistica allergologica.
3. L'I. A. attraverso le proprie dietiste, elaborerà le diete speciali degli utenti richiedenti entro 3 giorni dal ricevimento della certificazione, anche in caso di aggiornamento e/o variazione: le tabelle, predisposte sui menù invernale, estivo e per ricorrenze particolari, dovranno essere personalizzate con l'indicazione del nominativo, del codice utente comunicato dall'A. C., della scuola frequentata e della patologia nel dettaglio.
4. Sarà cura delle stesse dietiste trasmettere le relative tabelle, per una corretta somministrazione, ad ogni cucina/centro di cottura, alle Istituzioni Scolastiche di competenza, ed alle famiglie degli alunni. Copia di tutte le tabelle e degli elenchi nominativi di coloro che usufruiscono di dieta speciale dovranno essere trasmessi per conoscenza all'Ufficio Ristorazione scolastica del Comune, anche in caso di successivi aggiornamenti.
5. Delle tabelle dietetiche predisposte e della loro corretta applicazione, la Ditta Appaltatrice si assume ogni responsabilità.
6. Qualora le dietiste dell'I.A. lo ritengano opportuno possono richiedere chiarimenti agli organi competenti al rilascio delle certificazioni mediche (Ente Ospedaliero, Medico Specialista, Pediatra).
7. Al fine di garantire la corretta gestione di quanto sopra esposto ed il trattamento dei dati sensibili, come previsto dalla normativa vigente (D.Lgs. 196/03) le certificazioni che perverranno alla Ditta Appaltatrice dovranno essere conservate in luogo chiuso a cura dell'I.A. All'interno della I.A. i dati sensibili potranno essere conosciuti solo da personale dipendente o incaricato; in qualsiasi caso, i dati raccolti non dovranno essere divulgati o venduti a terzi.
8. Coloro che usufruiscono di dieta speciale verranno riconfermati automaticamente per gli anni scolastici successivi (salvo revoca). Nessuna modifica sarà effettuata a seguito di richieste verbali.
9. Quanto sopra è valido anche per gli insegnanti/adulti aventi diritto al pasto.
10. Qualora le insegnanti, autonomamente o in base ad accordi presi con i genitori, somministrino agli utenti alimenti non permessi in funzione della documentazione medica presentata, la Ditta Appaltatrice e l'Amministrazione Comunale si ritengono sollevate da ogni responsabilità in caso di contestazione.
11. Il personale di cucina è autorizzato ad erogare solo diete, di qualsiasi natura queste siano, pervenute loro attraverso le elaborazioni delle Dietiste della Ditta Appaltatrice; pertanto nessun dipendente è autorizzato ad accettare e conseguentemente confezionare "alternative" che non pervengano attraverso i canali e le procedure precedentemente



descritte. Fa eccezione solo la somministrazione di diete "in bianco" limitatamente ad un numero massimo di 5 giorni, su esplicita richiesta dei genitori.

12. L'A.C., attraverso propri incaricati, si riserva la facoltà di effettuare periodici controlli, anche a campione, al fine di poter verificare la regolarità della preparazione e somministrazione delle diete speciali. Presso ogni cucina/centro di cottura la documentazione dovrà essere esibita, in caso di sopralluoghi, ai rappresentanti delle A. S. L. e degli organismi preposti ai controlli igienico – sanitari.

Le Dietiste della I. A. dovranno essere contattabili telefonicamente in giorni ed orari prestabiliti per fornire informazioni ai genitori che necessitino di chiarimenti riguardanti le Diete Speciali.

Ditta:
TABELLA PRODOTTI MIGLIORATIVI OFFERTI

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO	Origine italiana	Prodotto BIO
Pane (comune e integrale)		
Pane grattugiato		
Crostini		
Fette biscottate e crackers		
Base per pizza		
Pizza pronta o pasta fresca lievitata		
Focaccia (dolce e salata)		
Piadina		
GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Cereali minori (orzo e farro)		
Farina di frumento e di mais		
Riso		
Fiocchi di mais		
Pasta (semola di grano duro, integrale e all'uovo)		
Gnocchi di patate		
Paste ripiene		
GRUPPO 3: SALUMI		
Bresaola della Valtellina IGP		
Pancetta dolce (tesa e a cubetti)		
Prosciutto cotto di alta qualità		
Prosciutto crudo di Parma DOP		
Salsiccia		
Wursterl		
GRUPPO 4: CARNI	Origine italiana	Prodotto BIO

Carni avicole fresche		
Carni avicole surgelate (per diete)		
Carni bovine fresche		
Carni suine fresche		
GRUPPO 5:		
LATTE E DERIVATI DEL LATTE	Origine italiana	Prodotto BIO
Latte UHT		
Burro di centrifuga		
Grana padano DOP		
Taleggio DOP, Asiago DOP e Montasio DOP		
Provолone dolce Val Padana DOP		
Crescenza		
Mozzarella		
Mozzarella per pizza		
Robiola, primo sale		
Formaggio spalmabile e ricotta di latte vaccino		
Panna UHT		
Yogurt naturale e alla frutta		
GRUPPO 6:		
PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI	Origine Comunitaria	
Anelli di calamaro e anelli di totano		
Filetti di Platessa, merluzzo, palombo		
F filetti di branzino, di orata,		
Bastoncini di merluzzo e bastoncini di totano impanati		
Bocconcini di merluzzo impanati		
GRUPPO 7:		
ORTAGGI SURGELATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Asparagi		
Broccoletti		
Carote Baby		
Cavolfiori		
Cuori di carciofo		
Coste, erbe e spinaci		
Fagiolini nei calibri richiesti		
Finocchi a spicchi		
Patate novelle o a cubetti da utilizzare in caso di emergenza		
Piselli nei calibri richiesti		

Macedonia di verdure		
Mais		
Minestrone di verdure		
Zucchine		
GRUPPO 8:		
VERDURE E FRUTTA FRESCA -	Origine italiana	Prodotto BIO
Carote		
Aglione, cipolle, sedano		
Finocchi		
Insalate		
Zucchine		
Melanzane		
Patate		
Peperoni		
Pomodori		
Verze		
Albicocche		
Angurie		
Arance		
Banane provenienti dal Commercio Equo e Solidale		
Ciliegie		
Fragole		
Mandarini, mandaranci e clementini		
Mele		
Meloni		
Pesche		
Pere		
Uva bianca e nera		
Kiwi		
Noci		
Legumi secchi o surgelati (fagioli, ceci, lenticchie, legumi misti)		
GRUPPO 9:		
UOVA	Origine italiana	Prodotto BIO
Uova fresche e uova fresche pastorizzate		
GRUPPO 10:		
OLI ALIMENTARI	Origine italiana	Prodotto BIO

Olio extra-vergine d'oliva		
GRUPPO 11:		
ALIMENTI CONSERVATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Pomodori pelati		
Tonno in conserva		
GRUPPO 12:		Prodotto BIO
PRODOTTI DOLCIARI	Origine italiana	
Budini freschi e budini UHT		
Biscotti secchi e frollini		
Chiacchiere		
Cioccolato al latte		
Prodotti dolciari confezionati		
Prodotti dolciari non confezionati		
Confetture di frutta		
Gelati e ghiaccioli		
Miele		
Purea di frutta		
GRUPPO 13:		Prodotto BIO
ALTRI PRODOTTI	Origine italiana	
Aceto		
Preparato solubile per il latte a base di cacao magro e orzo solubile		
Camomilla		
Capperi sotto sale		
Maionese		
Olive verdi e nere denocciolate		
Pesto		
Preparati per brodo		
Preparato per budino		
Sale grosso e fino		
Erbe aromatiche		
Succhi di frutta freschi ed UHT		
Acqua minerale naturale (solo per emergenze)		
GRUPPO 14:		Prodotto BIO
PRODOTTI SPECIFICI PRIMA INFANZIA	Origine italiana	
Biscotti primi mesi e prima infanzia		
Crema di riso, crema di mais e tapioca		

Estratti solubili di camomilla e tè deinato	
Farine latte	
Latti adattati	
Liofilizzati ed omogeneizzati	
Pastina dietetica con e senza glutine	
Semolino con e senza integratori proteici	
parziale punti origine prodotti	0
parziale punteggi origine biologica	0
Punti complessivi	0

Ditta:

TABELLA PUNTEGGIO PRODOTTI MIGLIORATIVI

GRUPPI MERCEOLOGICI

GRUPPO 1: PANE E PRODOTTI DA FORNO	Origine italiana	Prodotto BIO
Pane (comune e integrale)		0,1
Pane grattugiato		0,05
Crostini		0,05
Fette biscottate e crackers		0,1
Base per pizza		0,05
Pizza pronta o pasta fresca lievitata		0,05
Focaccia (dolce e salata)		0,1
Piadina		0,1
GRUPPO 2: CEREALI E DERIVATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Cereali minori (orzo e farro)		0,05
Farina di frumento e di mais		0,05
Riso		0,05
Fiocchi di mais		0,05
Pasta (semola di grano duro, integrale e all'uovo)		0,1
Gnocchi di patate		0,05
Paste ripiene		0,2
		0,2
GRUPPO 3: SALUMI		
Bresaola della Valtellina IGP		0,1
Pancetta dolce (tesa e a cubetti)		0,1
Prosciutto cotto di alta qualità		0,1
Prosciutto crudo di Parma DOP		0,1
Salsiccia		0,1
Wursteri		0,1
GRUPPO 4: CARNI	Origine italiana	Prodotto BIO
Carni avicole fresche		0,1
Carni avicole surgelate (per diete)		0,05
		0,4
		0,3

Carni bovine fresche		0,05	0,4
Carni suine fresche		0,05	0,4
GRUPPO 5:			
LATTE E DERIVATI DEL LATTE			
Latte UHT	Origine italiana	0,05	Prodotto BIO 0,2
Burro di centrifuga		0,05	0,2
Grana padano DOP			0,2
Taleggio DOP, Asiago DOP e Montasio DOP			0,1
Provone dolce Val Padana DOP			0,1
Crescenza		0,05	0,1
Mozzarella		0,05	
Mozzarella per pizza		0,05	0,1
Robiola, primo sale		0,05	0,2
Formaggio spalmabile e ricotta di latte vaccino		0,05	0,1
Panna UHT		0,05	0,1
Yogurt naturale e alla frutta		0,05	
GRUPPO 6:			
PRODOTTI DELLA PESCA SURGELATI			
Anelli di calamaro e anelli di totano	Origine Comunitaria	0,05	
Filetti di Platessa, merluzzo, palombo		0,05	
F filetti di branzino, di orata,		0,05	
Bastoncini di merluzzo e bastoncini di totano impanati		0,05	
Bocconcini di merluzzo impanati		0,05	
GRUPPO 7:			
ORTAGGI SURGELATI			
Asparagi	Origine italiana	0,05	Prodotto BIO 0,1
Broccoletti		0,05	0,1
Carote Baby		0,05	0,2
Cavolfiori		0,05	0,1
Cuori di carciofo		0,05	0,1
Coste, erbette e spinaci		0,05	0,2
Fagiolini nei calibri richiesti		0,05	0,2
Finocchi a spicchi		0,05	0,1
Patate novelle o a cubetti da utilizzare in caso di emergenza		0,05	
Piselli nei calibri richiesti		0,05	0,1
Macedonia di verdure		0,05	0,1
Mais		0,05	0,1

Minestrone di verdure	0,05	0,2
Zucchine	0,05	0,1
GRUPPO 8:		
VERDURE E FRUTTA FRESCA -		
	Origine italiana	Prodotto BIO
Carote	0,05	0,1
Aglione, cipolle, sedano	0,05	0,1
Finocchi	0,05	0,2
Insalate	0,05	0,2
Zucchine	0,05	0,2
Melanzane	0,05	0,2
Patate	0,05	
Peperoni	0,05	0,1
Pomodori	0,05	0,2
Verze	0,05	0,1
Albicocche	0,05	0,2
Angurie	0,05	0,1
Arance	0,05	0,2
Banane provenienti dal Commercio Equo e Solidale		0,2
Ciliegie	0,05	0,1
Fragole	0,05	0,1
Mandarini, mandaranci e clementini	0,05	0,1
Mele	0,05	0,2
Meloni	0,05	0,1
Pesche	0,05	0,2
Pere	0,05	0,2
Uva bianca e nera	0,05	0,1
Kiwi	0,05	0,1
Noci	0,05	0,1
Legumi secchi o surgelati (fagioli, ceci, lenticchie, legumi misti)	0,05	0,2
GRUPPO 9:		
UOVA		
	Origine italiana	Prodotto BIO
Uova fresche e uova fresche pastorizzate		
GRUPPO 10:		
OLI ALIMENTARI		
	Origine italiana	Prodotto BIO
Olio extra-vergine d'oliva	0,1	0,4
GRUPPO II:		

ALIMENTI CONSERVATI	Origine italiana	Prodotto BIO
Pomodori pelati	0,05	
Tonno in conserva	0,05	
GRUPPO 12:		Prodotto BIO
PRODOTTI DOLCIARI	Origine italiana	
Budini freschi e budini UHT	0,05	0,1
Biscotti secchi e frollini	0,05	0,2
Chiacchiere		0,1
Cioccolato al latte	0,05	0,1
Prodotti dolciari confezionati	0,05	0,1
Prodotti dolciari non confezionati		0,1
Confetture di frutta	0,05	0,1
Gelati e ghiaccioli	0,05	0,1
Miele	0,05	0,1
Purea di frutta	0,05	0,1
GRUPPO 13:		Prodotto BIO
ALTRI PRODOTTI	Origine italiana	
Aceto	0,05	0,05
Preparato solubile per il latte a case di cacao magro e orzo solubile	0,05	0,1
Camomilla	0,05	0,1
Capperi sotto sale	0,05	0,1
Maionese	0,05	0,1
Olive verdi e nere denocciolate	0,05	0,1
Pesto	0,05	
Preparati per brodo	0,05	0,1
Preparato per budino	0,05	0,1
Sale grosso e fino	0,05	
Erbe aromatiche	0,05	0,1
Succhi di frutta freschi ed UHT	0,05	
Acqua minerale naturale (solo per emergenze)	0,05	
GRUPPO 14:		Prodotto BIO
PRODOTTI SPECIFICI PRIMA INFANZIA	Origine italiana	
Biscotti primi mesi e prima infanzia	0,05	0,3
Crema di riso, crema di mais e tapioca	0,05	0,3
Estratti solubili di camomilla e tè deteinato	0,05	0,3
Farine latte	0,05	0,3

Latti adattati	0,05	0,3
Liofilizzati ed omogeneizzati	0,05	0,3
Pastina dietetica con e senza glutine	0,05	0,3
Semolino con e senza integratori proteici	0,05	0,3
parziale punti origine prodotti	5,25	
parziale punteggio origine biologica		14,75

Punti complessivi	20
-------------------	----

ALLEGATO N 8

DIETA IN BIANCO

E' una dieta a ridotto contenuto di grassi che viene somministrata per un periodo di tempo limitato a seguito di gastroduodeniti, disturbi gastrointestinali, postumi di sindromi influenzali, condizioni che necessitano di una ripresa graduale dell'alimentazione. Deve essere predisposta in modo da essere il più aderente possibile al menù del giorno effettuando le seguenti sostituzioni :

NEL MENU'	SOSTITUIRE CON
Primo piatto asciutto a base di pasta, gnocchi o tortelli	Pasta all'olio extravergine con aggiunta di grana padano
Primo piatto asciutto a base di riso	Riso all'olio extravergine con aggiunta di grana padano
Primo piatto in brodo con pastina, orzo, farro o riso	Riso o pastina in brodo vegetale con aggiunta di grana padano
Carne/ Formaggi/uova	Carne magra ai ferri , della stessa tipologia prevista dal menù del giorno (es polpette di lonza sostituite con fettina di lonza ai ferri) con aggiunta di olio crudo Il formaggio può essere sostituito da ricotta
Pesce	Filetti di platessa, merluzzo, branzino al vapore o bollito con aggiunta di olio a crudo
Affettati e wursterl	Prosciutto cotto o crudo sgrassato, in funzione del menù del giorno (prosciutto cotto sgrassato per le sdi)
Contorni	Patate lesse o carote lesse o a vapore con aggiunta di olio extravergine
Frutta	Mela o banana
Dolci/yogurt/gelato/budini	Mela o banana o crackers