

Allegato B8
SCHEDA TECNICA LOTTO 3 – PASTA FRESCA
PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2019/2020
(Fornitura settimanale)

| PRODOTTO | QUANTITA'/KG | PROVENIENZA | PRODUZIONE BIOLOGICA |
|--|--------------|---------------|----------------------|
| TORTELLINI FRESCI CON RIPIENO DI CARNE | 150 kg | Da 0 a 30 Km | Sì |
| | | Oltre i 30 Km | No |
| RAVIOLI | 230 Kg | Da 0 a 30 Km | Sì |
| | | Oltre i 30 Km | No |
| TAGLIATELLE | 100 Kg | Da 0 a 30 Km | Sì |
| | | Oltre i 30 Km | No |

Il prodotto deve rispondere ai requisiti previsti dall'art. 9 del DPR n. 187/2001 e Circolare Ministeriale 32/85, art. 31 della legge 580/6.

La Pasta all'uovo deve essere prodotta solamente con semola, e devono essere impiegate almeno 4 uova di gallina per ogni chilogrammo di semola, ed una quantità complessiva non inferiore ai 200 grammi di uova per kg di semola. Al posto delle uova, per il produttore è comunque possibile impiegare un ovoprodotto liquido derivato però sempre da uova intere di gallina.

Utilizzo di uova fresche e non pastorizzate.

La pasta fresca deve presentarsi di buon aspetto, integra, omogenea, senza difetto alcuno dovuto a lavorazione errata o manomissione e possedere le caratteristiche organolettiche consone alle materie prime con le quali è stata prodotta, materie prime che devono essere riportate sull'etichettatura. Il confezionamento deve avvenire in modo sterilizzato, oppure sottovuoto, in materiale plastico sigillato.

Anche nel caso di pasta fresca ripiena, gli ingredienti utilizzati devono essere freschi, non sono ammessi additivi, conservanti e/o coloranti, valgono le indicazioni relative alla pasta fresca cui sopra. Gli ingredienti stessi devono essere correttamente riportati sull'etichettatura, e la percentuale del ripieno non deve risultare inferiore al 28%.