

Allegato C1
SCHEDA TECNICA LOTTO 1 – AFFETTATI
PERIODO: ANNO SCOLASTICO 2019/2020
(Fornitura giornaliera)

PRODOTTO	MARCA/MARCA SOSTITUTIVA	PROVENIENZA	PRODUZIONE BIOLOGICA
PROSCIUTTO CRUDO DOLCE		Da 0 a 70 Km	
		Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale	Sì
		Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	No
PROSCIUTTO COTTO SENZA POLIFOSFATI, GLUTAMMATO, GLUTINE, LATTOSIO E PROTEINE DEL LATTE VACCINO **		Da 0 a 70 Km	
		Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale	Sì
		Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	No
PETTO DI TACCHINO AL FORNO		Da 0 a 70 Km	
		Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale	Sì
		Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	No
LONZINO		Da 0 a 70 Km	
		Oltre I 70 Km ed entro il confine regionale	Sì
		Oltre I 70 Km e oltre il confine regionale	No

* Prosciutto crudo di 1° qualità proveniente da cosce di suino nazionale di classe A.

Il prodotto deve essere ottenutosoltanto da cosce di suini nati, allevati e macellati in Italia e provenire da stabilimenti autorizzati e iscritti nelle liste di riconoscimento CEE, il confezionamento dovrà essere sottovuoto. Il periodo di stagionatura che decorre dalla salagione non deve essere inferiore ai 14 mesi, e il peso del prosciutto in osso deve essere compreso tra gli 8 e i 10 Kg

** Per la destinazione del prodotto anche a diete particolari il prosciutto cotto dovrà essere privo di glutine, di proteine del latte vaccino e di lattosiolifosfati, amidi, proteine di soia, glutammato e di gelatina alimentare; non deve presentare alterazioni di sapore, odore, o colore ne iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti. Il prodotto deve essere conforme al D.Lgs. 537/92 e D.P.R.309/98 e alla normativa sul biologico.

Il prosciutto deve altresì provenire da cosce di suini nati, allevati e macellati in stabilimenti italiani. Le carni devono essere sottoposte a controlli periodici, per la ricerca dei residui, e dovranno esser lavorate in stabilimenti nazionali.

Il prodotto deve essere sottovuoto avvolto in idoneo involucro plastico o carta alluminata, all'interno del quale non deve esserci liquido percolato. Deve essere di coscia, non derivante da assemblaggio di parti.

Altre caratteristiche:

- l'esterno non deve presentare patine né odore sgradevole;

- il grasso di copertura deve essere compatto senza parti ingiallite o sapore e odore di rancido; non deve essere in eccesso; può essere anche preventivamente sgrassato;
- la quantità di grasso interstiziale deve essere di preferenza bassa;
- non deve essere un prodotto “ricostituito” quindi in sezione devono essere chiaramente visibili i fasci muscolari;
- la fetta deve essere compatta di colore roseo senza eccessive parti connettivali e grasso interstiziale;
- l’aroma deve essere dolce non acidulo;
- non deve presentare alterazioni di sapore, odore o colore né iridescenza, picchiettatura, alveolatura o altri difetti; - non deve contenere additivi con attività gelificante o addensante;
- gli eventuali additivi aggiunti devono essere dichiarati e presenti nelle quantità consentite dal D.M. 27/2/96 n. 209;
- l’umidità calcolata sulla parte magra deve essere 58/62%.