

**ALLEGATO “2”**

**COMUNE DI PALERMO**

*Settore Servizi Educativi*

*SERVIZIO ATTIVITA' EDUCATIVE PER L'INFANZIA*

**CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE ED IGIENICO-SANITARIE DI ALCUNI PRODOTTI ALIMENTARI DIETETICI PER LA PRIMA INFANZIA IMPIEGATI, O DI POSSIBILE IMPIEGO, NEGLI ASILI – NIDO COMUNALI**

Dipartimento di Scienze per la Promozione della Salute “G. D’Alessandro”  
**Sezione IGIENE**

Università degli Studi di Palermo

## INDICE

<b>A. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA ....</b>	pag. 3
<i>A<sub>1</sub>. CARATTERISTICHE IGIENICO-SANITARIE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....</i>	" 3
<i>A<sub>2</sub>. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E MERCEOLOGICHE DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA.....</i>	" 3
<b>B. INDICE DEI PRODOTTI OGGETTO DI FORNITURA .....</b>	" 4
<b>C. PRODOTTI (<i>caratteristiche merceologiche</i>).....</b>	" 5

## **A. REQUISITI GENERALI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA**

Tutti i prodotti alimentari dietetici per la prima infanzia oggetto della fornitura devono provenire da industrie autorizzate, sulla scorta delle normative vigenti in materia igienico-sanitaria.

Tali alimenti devono essere prodotti con sostanze genuine, non guaste, non infette e con un processo di lavorazione igienicamente corretto che ne garantisca una buona conservazione.

### ***A<sub>1</sub>. REQUISITI IGIENICO-SANITARI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA***

I prodotti alimentari dietetici per la prima infanzia sono alimenti che si distinguono da quelli di uso corrente perché disciplinati da apposita normativa (**D. L.vo 111 del 27/1/92**, in recepimento della direttiva CE n. 89/398 e successive modifiche (*D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02*) che:

- obbliga all'autorizzazione al commercio da parte del Ministero della Salute
- obbliga all'etichettatura nutrizionale (composizione chimica) sulle confezioni
- obbliga ad esplicitare l'obiettivo nutrizionale
- destina questi prodotti solo a persone particolari tra cui lattanti e bambini nella prima infanzia

Il regolamento di attuazione della predetta legge è dato dal D.P.R. 19 gennaio 1998, n. 131.

Tali alimenti devono possedere le caratteristiche previste dalla suddetta normativa tali da soddisfare le esigenze dietetiche di detta alimentazione particolare.

### ***A<sub>2</sub>. REQUISITI ORGANOLETTICI E MERCEOLOGICI DEGLI ALIMENTI OGGETTO DI FORNITURA***

I prodotti devono possedere le caratteristiche merceologiche previste dal **D.Leg.vo n. 111 del 27/01/92** e successive modifiche (*D.M. del 23/04/01 e Legge n. 39 del 01/03/02*) relative ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare:

- i prodotti devono avere odori e sapori caratteristici e tipici dell'alimento considerato
- i prodotti non devono presentare odore e sapore estranei nonché colorazioni anomale
- le confezioni non devono contenere impurità e corpi estranei di qualsiasi natura.
- le confezioni devono essere in materiale idoneo per alimenti, chiuse, non devono presentare difetti (devono essere integre, senza ammaccature, punti di ruggine, ecc)

L'**etichettatura** deve riportare tutte le indicazioni previste dal **D.Leg.vo.109/92** e successive modifiche ed integrazioni (*D. Leg.vi 68/00 e 259/00, D. Leg.vo 23 giugno 2003 n. 181*) e dal **D. Leg.vo 16 febbraio 1993 n. 77**.

## **B. INDICE DEI PRODOTTI OGGETTO DI FORNITURA**

n. codice	titolo
	<b>LATTE IN POLVERE E LIQUIDO PER LATTANTI</b>
1.	Latte di partenza
2.	Latte di proseguimento
	<b>OMOGENEIZZATI</b>
3.	Omogeneizzati di carne
4.	Omogeneizzati di pesce
5.	Omogeneizzati di formaggio
6.	Omogeneizzati di verdura
7.	Omogeneizzati di frutta
	<b>LIOFILIZZATI</b>
8.	Liofilizzati di carne
9.	Liofilizzati di pesce
	<b>BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA</b>
10.	Biscotti primi mesi senza glutine
11.	Biscotti
12.	Biscotti senza uovo , latte e glutine
13.	Biscotto granulato
14.	Biscotto granulato senza glutine
	<b>FARINE E CREME DI CEREALI SENZA GLUTINE PER L'INFANZIA</b>
15.	Farine (senza glutine): Mais, Riso, Tapioca
16.	Crema di Riso
17.	Crema di Mais e Tapioca
18.	Crema multicereali
	<b>PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE</b>
19.	Crackers senza glutine
20.	Fette biscottate senza glutine
21.	Pan carré senza glutine
	<b>PASTINA DIETETICA PRIMA INFANZIA</b>
22.	Pastina dietetica prima infanzia senza glutine
	<b>PANGRATTATO SENZA GLUTINE</b>
23.	Pangrattato senza glutine
	<b>SEMOLINO</b>
24.	Semolino di grano duro (istantaneo)
25.	Semolino senza glutine
	<b>OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA</b>
26.	Olio extravergine di oliva vitaminizzato

## C. PRODOTTI (*caratteristiche merceologiche*)

### LATTE IN POLVERE E LIQUIDO PER LATTANTI

#### 1. Latte di partenza

#### 2. Latte di proseguimento

<b>Prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Latte di partenza (in polvere o liquido)</i></li><li>- <i>Latte di proseguimento(in polvere o liquido)</i></li></ul> <p>Alimento considerato come sostitutivo in caso di assenza del latte materno e la cui composizione deve avvicinarsi il più possibile a quella del latte materno. Oltre al latte scremato può contenere maltodestrine, sieroproteine, caseinati, minerali e vitamine.</p>
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</p> <p>Prodotti interamente con proteine di latte vaccino (in polvere o liquido) ai sensi del D.M. 6 aprile 1994, n.500, concernente l'attuazione delle direttive 91/321/CEE della Commissione del 14 maggio 1991 sugli alimenti per lattanti e alimenti di proseguimento.</p> <p>I latti oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano.</p> <p>La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (grammi o ml della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.</p>

# OMOGENEIZZATI

## 3. Omogeneizzati di carne

<b>Prodotto</b>	<p><b>- Omogeneizzati di carne</b> Alimenti a base di carne, con ridotto contenuto di sale, senza glutine e senza additivi e conservanti, utilizzabili durante lo svezzamento.</p> <p><b>- Omogeneizzati di carne di proseguimento</b> Alimenti a base di carne in pezzettini, con ridotto contenuto di sale, senza glutine e senza additivi e conservanti, utilizzabili (almeno dal 10° mese di vita) quando il bambino inizia la masticazione.</p>																										
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.) Prodotti con carni rosse e bianche, senza l’aggiunta di conservanti e polifosfati, con l’eventuale aggiunta di vitamine. Il procedimento di preparazione è tale da garantire il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali, nonché migliore digeribilità, sicurezza igienica, basso dosaggio di sodio.</p> <p>Le varietà da consegnare sono le seguenti :</p> <table border="0" data-bbox="558 985 1212 1388"><thead><tr><th style="text-align: left;"><b>Omogeneizzato</b></th><th style="text-align: left;"><b>Confezione</b></th></tr></thead><tbody><tr><td>- Manzo</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Vitello</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Manzo/vitello</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Cavallo</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Agnello</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Coniglio</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Pollo</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Tacchino</td><td>g 80 x 2 e g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Prosciutto</td><td>g 80 x 2</td></tr></tbody></table> <table border="0" data-bbox="558 1433 1372 1590"><thead><tr><th style="text-align: left;"><b>Omogeneizzato di proseguimento</b></th><th style="text-align: left;"><b>Confezione</b></th></tr></thead><tbody><tr><td>- Manzo</td><td>g 120 x 2</td></tr><tr><td>- Prosciutto</td><td>g 120 x 2</td></tr></tbody></table> <p>Gli omogeneizzati di carne oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p>	<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>	- Manzo	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Vitello	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Manzo/vitello	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Cavallo	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Agnello	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Coniglio	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Pollo	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Tacchino	g 80 x 2 e g 120 x 2	- Prosciutto	g 80 x 2	<b>Omogeneizzato di proseguimento</b>	<b>Confezione</b>	- Manzo	g 120 x 2	- Prosciutto	g 120 x 2
<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>																										
- Manzo	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Vitello	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Manzo/vitello	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Cavallo	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Agnello	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Coniglio	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Pollo	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Tacchino	g 80 x 2 e g 120 x 2																										
- Prosciutto	g 80 x 2																										
<b>Omogeneizzato di proseguimento</b>	<b>Confezione</b>																										
- Manzo	g 120 x 2																										
- Prosciutto	g 120 x 2																										

#### 4. Omogeneizzati di pesce

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Omogeneizzati di pesce</i></b> Alimenti a base di pesce con ridotto contenuto di sale, senza glutine e senza additivi e conservanti, utilizzabili durante lo svezamento.</p>												
<p><b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b></p>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.) Prodotti con filetti di pesce senza l’aggiunta di conservanti e polifosfati. Il procedimento di preparazione è tale da garantire il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali, nonché migliore digeribilità, sicurezza igienica, basso dosaggio di sodio.</p> <p>Le varietà da consegnare sono le seguenti :</p> <table data-bbox="558 649 1037 873"> <thead> <tr> <th><b>Omogeneizzato</b></th> <th><b>Confezione</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Trota</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Orata</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Salmone</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Nasello</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Spigola</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Gli omogeneizzati di pesce oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p>	<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>	- Trota	g 80 x 2	- Orata	g 80 x 2	- Salmone	g 80 x 2	- Nasello	g 80 x 2	- Spigola	g 80 x 2
<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>												
- Trota	g 80 x 2												
- Orata	g 80 x 2												
- Salmone	g 80 x 2												
- Nasello	g 80 x 2												
- Spigola	g 80 x 2												

#### 5. Omogeneizzati di formaggio

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Omogeneizzati di formaggio</i></b> Alimenti a base di formaggio cheddar, Parmigiano Reggiano, formaggio magro, utilizzabili durante lo svezamento.</p>								
<p><b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b></p>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.) Prodotti con formaggio, senza l’aggiunta di conservanti e polifosfati, arricchiti con vitamine A, E. Il procedimento di preparazione è tale da garantire il mantenimento del contenuto di proteine, grassi e minerali, nonché migliore digeribilità, sicurezza igienica, basso dosaggio di sodio.</p> <p>Le varietà da consegnare sono le seguenti :</p> <table data-bbox="558 1713 1372 1859"> <thead> <tr> <th><b>Omogeneizzato</b></th> <th><b>Confezione</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Formaggino</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Formaggino fuso con Parmigiano Reggiano</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Formaggino fuso con Emmental</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Gli omogeneizzati di formaggio oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p>	<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>	- Formaggino	g 80 x 2	- Formaggino fuso con Parmigiano Reggiano	g 80 x 2	- Formaggino fuso con Emmental	g 80 x 2
<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>								
- Formaggino	g 80 x 2								
- Formaggino fuso con Parmigiano Reggiano	g 80 x 2								
- Formaggino fuso con Emmental	g 80 x 2								

## 6. Omogeneizzati di verdura

<b>Prodotto</b>	<b><i>Omogeneizzati di verdura</i></b> Alimenti a base di verdure, di legumi, utilizzabili durante lo svezzamento.								
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.) Prodotti con verdure, legumi, senza l’aggiunta di conservanti e polifosfati. arricchiti con vitamine E. Il procedimento di preparazione è tale da garantire il mantenimento delle caratteristiche proprie dell’alimento, nonché migliore digeribilità, sicurezza igienica.</p> <p>Le varietà da consegnare sono le seguenti :</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th><b>Omogeneizzato</b></th> <th><b>Confezione</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Carote</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Verdure miste</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Primi legumi</td> <td>g 80 x 2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Gli omogeneizzati di verdura oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p>	<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>	- Carote	g 80 x 2	- Verdure miste	g 80 x 2	- Primi legumi	g 80 x 2
<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>								
- Carote	g 80 x 2								
- Verdure miste	g 80 x 2								
- Primi legumi	g 80 x 2								

## 7. Omogeneizzati di frutta

<b>Prodotto</b>	<b><i>Omogeneizzati di frutta</i></b> Alimenti contenenti frutta, utilizzabili durante lo svezzamento.																
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.) Prodotti con frutta, zucchero, succo di frutta, amido di mais, arricchiti con vitamina C. Senza conservanti, coloranti e aromi, senza glutine. Il procedimento di preparazione è tale da garantire il mantenimento delle caratteristiche proprie dell’alimento, nonché migliore digeribilità, sicurezza igienica.</p> <p>Le varietà da consegnare sono le seguenti :</p> <table border="0"> <thead> <tr> <th><b>Omogeneizzato</b></th> <th><b>Confezione</b></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>- Mela</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Pera</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Banana - Mela</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Prugna</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Pesca</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Albicocca - Mela</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> <tr> <td>- Frutta mista</td> <td>g 100 x 2</td> </tr> </tbody> </table> <p>Gli omogeneizzati di frutta oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p>	<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>	- Mela	g 100 x 2	- Pera	g 100 x 2	- Banana - Mela	g 100 x 2	- Prugna	g 100 x 2	- Pesca	g 100 x 2	- Albicocca - Mela	g 100 x 2	- Frutta mista	g 100 x 2
<b>Omogeneizzato</b>	<b>Confezione</b>																
- Mela	g 100 x 2																
- Pera	g 100 x 2																
- Banana - Mela	g 100 x 2																
- Prugna	g 100 x 2																
- Pesca	g 100 x 2																
- Albicocca - Mela	g 100 x 2																
- Frutta mista	g 100 x 2																



# LIOFILIZZATI

## 8. Liofilizzati di carne

## 9. Liofilizzati di pesce

<b>Prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Liofilizzati di carne</i></li><li>- <i>Liofilizzati di pesce</i></li></ul> <p>Alimenti contenenti carne o pesce totalmente privati di acqua (liofilizzati), confezionati sottovuoto; si ricostituiscono nei liquidi ( acqua, latte, brodo) e sono utilizzabili durante lo svezzamento.</p>																		
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</p> <p>Prodotti con carne liofilizzata di manzo, vitello, agnello, pollo ecc. o di filetti di pesce come trota, nasello ecc., con eventuale addizione di farina di riso e vitamine. Sono alimenti utilizzabili durante lo svezzamento, come integratore del latte.</p> <p>Le varietà da consegnare sono le seguenti :</p> <table data-bbox="555 842 1265 1171"><thead><tr><th><b>Liofilizzato</b></th><th><b>Confezione</b></th></tr></thead><tbody><tr><td>- Manzo</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Vitello</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Prosciutto</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Agnello</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Coniglio</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Tacchino</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Pollo</td><td>g 10 x 3</td></tr><tr><td>- Trota</td><td>g 10 x 3</td></tr></tbody></table> <p>I liofilizzati di carne e di pesce oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p>	<b>Liofilizzato</b>	<b>Confezione</b>	- Manzo	g 10 x 3	- Vitello	g 10 x 3	- Prosciutto	g 10 x 3	- Agnello	g 10 x 3	- Coniglio	g 10 x 3	- Tacchino	g 10 x 3	- Pollo	g 10 x 3	- Trota	g 10 x 3
<b>Liofilizzato</b>	<b>Confezione</b>																		
- Manzo	g 10 x 3																		
- Vitello	g 10 x 3																		
- Prosciutto	g 10 x 3																		
- Agnello	g 10 x 3																		
- Coniglio	g 10 x 3																		
- Tacchino	g 10 x 3																		
- Pollo	g 10 x 3																		
- Trota	g 10 x 3																		

## BISCOTTI PER LA PRIMA INFANZIA

- 10. Biscotti primi mesi senza glutine
- 11. Biscotti
- 12. Biscotti senza uovo, latte e glutine
- 13. Biscotto granulato
- 14. Biscotto granulato senza glutine

<b>Prodotto</b>	<p style="text-align: center;"><i><b>Biscotti (codici 10- 11-12- 13-14)</b></i></p> <p>Sono alimenti utilizzabili durante lo svezzamento, come integratori del latte.</p>
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. <b>Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.</b>)</p> <p>Sono prodotti arricchiti con Fosforo, Calcio, Ferro e Vitamine. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d’insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.</p> <p>I biscotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• presenza di macchie, spezzature, tagli</li> <li>• rammollimenti atipici</li> <li>• sapore ed odore atipici</li> </ul> <p>I biscotti in forma granulata devono presentarsi in forma iper-grattugiata da apparire come una polvere ottimamente solubile.</p> <p>L’<b>etichetta</b> deve riportare gli elementi particolari della composizione che conferiscono al prodotto le caratteristiche nutrizionali particolari e le istruzioni per l’uso.</p> <p>Deve essere riportata l’analisi chimica del prodotto (composizione analitica centesimale).</p> <p>Deve essere riportata la presenza o assenza di glutine, se il prodotto è indicato a partire da un’età inferiore a 6 mesi.</p> <p>Deve essere riportata l’assenza di glutine quando il prodotto richiesto deve avere tale caratteristica particolare.</p> <p>Deve essere riportata l’assenza di uovo, latte e glutine quando il prodotto richiesto deve avere tali caratteristiche particolari.</p> <p>I suddetti alimenti oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”.</p> <p>La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (grammi della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.</p>

## FARINE E CREME DI CEREALI SENZA GLUTINE PER L'INFANZIA

**15. Farine (senza glutine): Mais, Riso, Tapioca**

**16. Crema di Riso**

**17. Crema di Mais e Tapioca**

**18. Crema multicereali**

<b>Prodotto</b>	<p><b><i>Farine e Creme (codici 15-16-17-18)</i></b></p> <p>Prodotti a base di farine di cereali ( riso, mais, tapioca). Sono utilizzabili nello svezzamento perché prodotti da materie prime naturalmente prive di glutine. Tali farine, sottoposte a particolari metodi di lavorazione (leggera tostatura, precottura, trattamenti enzimatici ecc.), assumono caratteristiche idonee per l'alimentazione della prima infanzia.</p>
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p><b>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</b></p> <p>Sono prodotti arricchiti con sali minerali (calcio e fosforo), vitamine, aromi naturali. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.</p> <p>.Tali alimenti devono essere:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- senza coloranti, senza conservanti</li><li>- senza sale aggiunto</li></ul> <p>I suddetti alimenti oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull'etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato "a norma del DPR 128/99".</p> <p>La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (grammi della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.</p>

## PRODOTTI DA FORNO SENZA GLUTINE

19. Crackers senza glutine

20. Fette biscottate senza glutine

21. Pan carré senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Prodotti senza glutine (codici 19- 20- 21)</i></b> Prodotti a base di farina di riso, farina di grano saraceno, amido di riso, amido di mais. Sono utilizzabili nell'alimentazione della prima infanzia perché ottenuti da materie prime naturalmente prive di glutine.
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<b>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</b>  Devono possedere i requisiti atti a soddisfare le esigenze dietetiche della alimentazione della prima infanzia. Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare quale è quella della prima infanzia.  I prodotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.  Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.  .Tali prodotti devono essere: <ul style="list-style-type: none"><li>- senza coloranti, senza conservanti</li><li>- senza sale aggiunto</li></ul> Tali prodotti non devono presentare, in modo diffuso, difetti quali : <ul style="list-style-type: none"><li>- presenza di macchie, spezzature, tagli</li><li>- rammollimenti atipici</li><li>- sapore ed odore atipici</li></ul> I suddetti alimenti oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull'etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato "a norma del DPR 128/99".  La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (grammi della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.

## PASTINA PRIMA INFANZIA

### 22. Pastina dietetica prima infanzia senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pastina dietetica prima infanzia senza glutine</i></b> Prodotto a base di amido di mais, amido di riso, fecola di patate, proteine isolate di soia. Tale alimento è utilizzabile nell'alimentazione della prima infanzia perché ottenuto da materie prime naturalmente prive di glutine.
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<b>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</b>  Composizione tipo del prodotto: <ul style="list-style-type: none"><li>- proteine 13%</li><li>- lipidi 3,5%</li><li>- carboidrati 82,3%</li><li>- umidità 12,5%</li></ul> Devono possedere le caratteristiche organolettiche e merceologiche previste dalla normativa relativa ai prodotti alimentari destinati ad un'alimentazione particolare quale è quella della prima infanzia.  I prodotti devono essere confezionati in involucri riconosciuti idonei dalle vigenti leggi per il contenimento dei prodotti alimentari.  Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.  I suddetti alimenti oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull'etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato "a norma del DPR 128/99".  La fornitura deve essere assicurata in termini di varietà del prodotto (vari formati) quantità (grammi della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.

## PANGRATTATO SENZA GLUTINE

### 23. Pangrattato senza glutine

<b>Prodotto</b>	<b><i>Pangrattato senza glutine</i></b> Prodotto con materie prime prive di glutine (amido di mais).
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<b>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</b> Il prodotto deve avere una grana adeguata (corrispondente ad un semolino). Deve presentare odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui è stato ricavato. Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d’insetti, da muffe o da altri agenti infestanti. Il suddetto alimento oggetto di fornitura deve essere prodotto da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull’etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato “a norma del DPR 128/99”. La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (grammi della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.

## SEMOLINO

### 24. Semolino di grano duro

### 25. Semolino senza glutine

<b>Prodotto</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Semolino di grano duro (istantaneo)</i></li><li>- <i>Semolino senza glutine</i></li></ul> <p><i>Il semolino di grano</i> è prodotto con semola di grano duro. Come prodotto dietetico per l'infanzia è integrato con vitamine e sottoposto ad un processo di precottura, tale da renderlo facilmente stemperabile e digeribile (semolino istantaneo).</p> <p><i>Il semolino senza glutine</i> è ottenuto dalla macinazione grossolana di un cereale naturalmente privo di glutine, come il riso.</p>
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</p> <p>Tali alimenti devono presentare odore, colore e sapore caratteristici del prodotto da cui sono stati ricavati.</p> <p>Le confezioni devono presentarsi intatte e sigillate e il prodotto deve risultare indenne da infestanti, parassiti, larve, frammenti d'insetti, da muffe o da altri agenti infestanti.</p> <p>I suddetti alimenti oggetto di fornitura devono essere prodotti da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull'etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato "a norma del DPR 128/99".</p> <p>La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (grammi della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.</p>

## OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

### 26. Olio extravergine di oliva vitaminizzato

<b>Prodotto</b>	<p><i>Olio extravergine di oliva vitaminizzato</i></p> <p>Prodotto ottenuto esclusivamente dal frutto dell'ulivo e, come prodotto dietetico, arricchito con vitamine E, D, A, B6. Ciò contribuisce a soddisfare i fabbisogni nutrizionali del bambino.</p>
<b>Aspetti generali, igienico –sanitari, organolettici e merceologici</b>	<p>(v. Requisiti A.-A<sub>1</sub>.-A<sub>2</sub>.)</p> <p>Il suddetto alimento oggetto di fornitura deve essere prodotto da aziende di primaria rilevanza commerciale quali: MELLIN – PLASMON – MILUPA – NIPIOL – DIETERBA – GERBER o da altre società produttrici aventi una larga diffusione sul mercato italiano. Sull'etichetta dei prodotti alimentari deve essere riportato "a norma del DPR 128/99".</p> <p>La fornitura deve essere assicurata in termini di quantità (ml della confezione) e di marche commerciali come previsto dal capitolato.</p>

