

CONSIGLIO NAZIONALE DELLE RICERCHE  
Area della Ricerca di Pisa

**ELENCO DEGLI ALIMENTI**

## ELENCO DEI GENERI ALIMENTARI PER LA PREPARAZIONE DEI PASTI

In ordine alfabetico

(SCHEMA I)

ACETO: - Aceto di vino in bottiglie da lt. 1 - Aceto balsamico di Modena bottiglie da litri 1
ACQUA: - Acqua medio minerale con aggiunta di anidride carbonica da ½ Lt e da Lt 1 ½ - Acqua oligominerale naturale da Lt ½ e da Lt 1 ½
AFFETTATI e SALUMI: - Bresaola tipica della Valtellina - Prosciutto cotto di coscia intera senza polifosfati - Prosciutto crudo di Parma - Prosciutto Toscano crudo - Lardo di Colonnata - Salame toscano stagionato
BIRRA: nazionale in bottiglia e lattine
BISCOTTI: - Biscotti biberon e prima infanzia - Biscotti secchi (tipo "Marie") in confezione sigillata di gr. 30  BISCOTTI PER DIETE SPECIALI: - senza glutine (tutti i tipi a richiesta dell'ASL). Vedi prontuario AIC - aproteici (tutti i tipi su richiesta dell'ASL)
BURRO - Burro: confezioni pluridose e monodose da gr 10 cadauna
CAFFE' macinato sottovuoto torrefatto 100% specie arabica e caffè per distributori automatici
CAMOMILLA "fiori" in bustine monodose
Capperi: confezionati in vetro secondo le normative vigenti
CARNI FRESCHE <sup>1</sup> (Vedi Tabelle Merceologiche) - <u>Carne bovina</u> per arrosto, da brodo, per spezzatino, carne macinata e fettine di prima scelta. Le carni debbono essere confezionate sottovuoto e/o in atmosfera protettiva. - <u>Carni bianche</u> : pollo: polli freschi nazionali di 1° qualità in canale di gr. 1.100 -1.200 e sotto forma di petto coniglio: fresco intero tacchino: petto e coscia (fusi) faraona: intera gr. 1100-1200  agnello: su richiesta e per le diete speciali (coscio)  - <u>Carni di maiale</u> : arista disossata bistecche con osso lonza
CEREALI E DERIVATI - Farro della Garfagnana <sup>2</sup> - Grano saraceno - Orzo perlato - Riso parboiled

<sup>1</sup> Tutte le carni (bovine, ovine, suine, avicole) dovranno essere nate, allevate e macellate in Italia

<sup>2</sup> Nel caso in cui esso non sia reperibile dare Farro BIO

CRACKER E GRISSINI (solo per le diete speciali) e su richiesta specifica
<b>CONFETTURE</b> - confetture extra di frutta vari gusti 25 gr cadauna in confezione monodose senza additivi chimici (a richiesta In caso di preparazioni speciali in alcune occasioni (preparazione dolci ecc.) in confezioni pluridose
<b>CONSERVE DI POMODORO</b> - Passata di Pomodoro - Pomodoro a pezzettoni (in base alle ricette) - Pomodori pelati
DOLCIFICANTE in bustine monodose (a base di aspartame)
<b>DOLCI:</b> “Merendine” senza additivi chimici di sintesi (dietro richieste specifiche)
<b>FARINE:</b> - farina tipo 00 di grano tenero - farina di mais setacciata  <b>FARINE SPECIALI</b> - farina senza glutine - farina aproteica  - Crema di riso - Farina latte al riso  Farina di castagne Toscana
CUS CUS
<b>FETTE BISCOTTATE:</b> - Fette biscottate in confezioni bifetta preparate con farina grano tenero tipo 00 - Fette biscottate integrali confezioni bifetta preparate con farina grano tenero tipo 1 - fette biscottate aproteiche - fette biscottate senza glutine (Prontuario AIC)
<b>FORMAGGI:</b> Caciotta toscana di latte vaccino (100%) Caciotta della Lunigiana Caciotta toscana Fontina Valdostana Groviera svizzero Italico (tipo “Bel Paese”) Mozzarella di bufala (in porzioni da gr 100) Mozzarella di mucca (in porzioni da gr 100) Parmigiano Reggiano grattugiato (in confezione singola monodose) e Parmigiano stagionato minimo 12 mesi Pecorino toscano Ricotta fresca vaccina Ricotta di pecora toscana Robiola (in porzioni da gr 100) Scamorza Stracchino (in porzioni da gr 100) Taleggio Tomino
<b>FRUTTA FRESCA</b> Frutta (vedi tabella frutta stagionale) <u>Specificazioni:</u> Mele da cuocere tipo Imperatore

<p>Mele di più varietà in base alla stagione Pere di più varietà in base alla stagione</p> <p>FRUTTA SECCA Prugne secche Albicocche secche Pinoli, noci, mandorle</p>
FUNGHI boletus edulis secchi confezionati (interi non sbriciolati)
GIARDINIERA: confezionata in vetro secondo le normative vigenti
<p>LATTE:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Latte fresco pastorizzato intero e parzialmente scremato - Latte magro parzialmente scremato (per le diete speciali su richiesta)</li> <li>- Latte UHT intero, parzialmente scremato, scremato ed a ridotto contenuto di lattosio (da fornire <u>solo in caso di emergenza avvertendo anticipatamente gli uffici competenti a mezzo fax</u> )</li> <li>- Latte di soia (per le diete speciali)</li> </ul>
<p>LEGUMI SECCHI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ceci</li> <li>- Fagioli</li> <li>- Fave</li> <li>- Lenticchie</li> </ul>
<p>LIOFILIZZATI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Liofilizzati per il distributore di bevande (Vedi tabelle merceologiche)</li> </ul>
<p>MIELE:</p> <p>Miele Italiano millefiori 25 gr. Monodose</p>
OLIO EXTRA-VERGINE D'OLIVA
OLIVE: Olive nere e verdi confezionate in vetro secondo le normative vigenti (senza additivi chimici)
<p>OMOGENEIZZATI:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Omogeneizzato carne, vari gusti, vasetto in vetro</li> <li>- Omogeneizzato frutta, vari gusti, vasetto in vetro</li> <li>- Omogeneizzato pesce, vari gusti, vasetto in vetro</li> </ul>
ORZO Tostato solubile e macinato
<p>PANE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pane bianco (panino) da gr 30 a gr 60</li> <li>- Pane bianco confezionato a fette senza sale e con sale (con involucro biodegradabile)</li> <li>- pane integrale (panino) da gr 30 a gr 60</li> <li>- pane toscano (a fette con involucro biodegradabile)</li> <li>- pane grattugiato</li> </ul> <p>PANE PER DIETE SPECIALI</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pane aproteico - Pane senza glutine (Prontuario AIC)</li> </ul>
<p>PASTA FRESCA:</p> <p>gnocchi di patate pasta per lasagne pasta per pizza ravioli con ripieno ricotta e spinaci tagliolini/tagliolini tortelli di carne</p>

<p>tortellini di carne provenienza nazionale pasta sfoglia per sfornati</p> <p>PASTA SECCA <sup>3</sup></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta secca di semola di grano duro, provenienza nazionale, di prima qualità tutti i tipi di formati (su richiesta dell'ASL) di tutti i formati</li> <li>- Pasta glutinata 000 (Per l'infanzia)</li> <li>- Semolino</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pasta senza glutine (Prontuario AIC) di tutti i tipi.</li> <li>- Dolcetti senza glutine. (Prontuario AIC). Su richiesta dei servizi competenti.</li> </ul>
<p>PESCE (vedi tabelle merceologiche):</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Pesce surgelato (in base alle indicazioni del menù osservando la % di scarto per la glassatura)</li> <li>- Pesce fresco (in base alle indicazioni del menù)</li> </ul>
<p>PESTO: senza additivi chimici di sintesi (vedi tabelle merceologiche)</p>
<p>POLPA DI FRUTTA 100%</p>
<p>SALE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Sale marino iodato grosso in confezioni da 1 kg</li> <li>- sale marino iodato fine in confezioni da 1 gr</li> <li>- sale marino iodato fine in confezioni da 2 gr</li> <li>- sale a ridotto contenuto di sodio: a base di sodio e potassio (in confezione monodose)</li> </ul>
<p>SPEZIE ED AROMI:</p> <p>cannella, noce moscata, vaniglia, anice, finocchio, erbe aromatiche: salvia, rosmarino, timo origano, maggiorana, santoreggia, basilico (vedi calendario stagionale) prezzemolo fresco, menta, alloro peperoncino, pepe, zenzero, chiodi di garofano aglio cipolla zafferano</p>
<p>SUCCHI DI FRUTTA</p> <p>Succhi e polpa di frutta: frutta 50% minimo (in vetro) di 200 ml.</p>
<p>THE</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- The'</li> <li>- Thè deidratato in bustine monodose</li> </ul>
<p>TONNO:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Tonno in vetro "prima scelta" in olio extravergine di oliva, confezioni da gr. 80/85.</li> <li>- Tonno in vetro "prima scelta" al naturale, senza additivi chimici in confezioni da gr. 80/85.</li> </ul>
<p>TESTAROLO della Lunigiana</p>
<p>TUBERI E BULBI</p> <p>PATATE</p> <p>Patate allo stato fresco, non germogliate, provenienza italiana</p> <p>CIPOLLE</p> <p>Cipolle non germogliate</p>
<p>UOVA FRESCHE :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Uova fresche di gallina di categoria A</li> </ul>

<sup>3</sup>

Pasta secca (in formati, piccoli, medi e grandi). Utilizzare i formati che rendono meglio alla cottura

<p><b>VERDURE FRESCHE DI STAGIONE</b>  Verdure fresche di stagione (Vedi calendario della frutta stagionale)</p>
<p><b>VERDURE SURGELATE</b>  spinaci, piselli (altre, solo in caso di mancata disponibilità, per fattori climatici avversi, da comunicare tempestivamente a mezzo fax agli uffici competenti)</p>
<p><b>VINO:</b>  Vino toscano, in bottiglie da ½ litro – o vino in brick da 200 cc bianco e rosso minimo gradi 11 non superiore a 12 gradi.</p>
<p><b>WURSTEL</b> di puro suino, senza polifosfati</p>
<p><b>YOGURT (senza additivi chimici di sintesi):</b>  Yogurt bianco intero  Yogurt bianco parzialmente scremato  Yogurt bianco magro senza zuccheri aggiunti</p> <p>Yogurt intero alla frutta  Yogurt magro alla frutta senza zuccheri aggiunti  Yogurt ai cereali intero</p>
<p><b>ZUCCHERO:</b>  - Zucchero di barbabietola e zucchero di canna bustine monodose minimo gr. 10 (da servire ai pazienti)  - Zucchero in confezioni da 1 kg (per la fucinatura degli alimenti)</p>