

INDICAZIONI SULLE CARATTERISTICHE DEGLI ALIMENTI DA UTILIZZARE NELLA PREPARAZIONE DEL MENU'

SALE: si ricorda che la quantità giornaliera non deve superare i 6 gr. a persona. Si consiglia l'utilizzo di sale iodato. Si consiglia inoltre l'uso di aromi (origano, basilico, prezzemolo, salvia, rosmarino, aglio, cipolla, limone, ecc.) che insaporiscono i cibi permettendo di ridurre la quantità di sale.

PANE: preparato con farina tipo "00", di produzione giornaliera (mai congelato), che all'analisi organolettica risulti: crosta dorata e croccante, mollica morbida elastica, di colorito paglierino, il gusto e l'aroma gradevoli. **OGNI GIORNO PANE FRESCO 1 panino (circa 50-70 gr)**

PASTA: di semola di grano duro, non deve presentare difetti ed essere indenne da parassiti, larve o altri agenti infestanti, in perfetto stato di conservazione alla pressione deve rompersi con suono secco e frattura vitrea, non farinosa. Cottura al dente non solo per la gradevolezza, ma perché è migliore la digeribilità.

RISO: ribe parboiled, indenne da parassiti o altri agenti infestanti, non deve presentare difetti tipici di striatura o vaiolatura interna.

CARNI ROSSE O BIANCHE: di 1° taglio, dissasata, priva di grasso di copertura: deve presentare il marchio della visita sanitaria e provenire da stabilimenti con marchio CEE; in condizioni igieniche ottime e prive di alterazioni microbiche o fungine. **HAMBURGER:** dato che la pezzatura viene effettuata a monte cioè in macelleria, vista l'impossibilità di stabilire al momento dell'ordinazione il numero di pasti per i due ordini di scuole si ritiene di uniformare la grammatura dell'hamburger: 80 gr. **CARNI AVICUNICOLE:** provenienti da stabilimenti con marchio CEE, devono presentare l'etichettatura prevista dall'Ordinanza Ministeriale Ministero Salute 26 agosto 2005; prive di odori e sapori anomali; se congelate devono avere la pelle completamente spennata ed esente da residui di peli e da grumi di sangue.

PESCE: fresco o surgelato, privo di pelle e di lisce.

AFFETTATI : di produzione nazionale, di qualità superiore, senza polifosfati aggiunti.

PARMIGIANO REGGIANO O GRANA PADANO: contrassegnato dal marchio d'origine e convenientemente stagionato.

ALTRI FORMAGGI: (mozzarella, provola, formaggio spalmabile ecc.) in confezione chiusa con riportata la data di produzione e di scadenza.

Prof. N. 543 SWW

25/08/2015



A.S.P. COSENZA
U.O.S. IGIENE ALIMENTI E NUTRIZIONE
AMBITO TERRITORIO
IL RESPONSABILE
DOTT. F. DIGNITOSO