



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°297/U.I./VIVERI
FORNITURA DI TAVOLETTE DI	Dispaccio n° 1/1/4252/COM
CIOCCOLATO ENERGETICO PER	del 14/11/2000
RAZIONI DI EMERGENZA	
DELL'AERONAUTICA MILITARE	

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 80/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10835 del 09.04.1973.

CAPO I - GENERALITA'.

- 1.1. Il cioccolato per razioni di emergenza è un prodotto di elevato potere energetico e nutritivo, tale da risultare un alimento completo in situazioni di sopravvivenza.
L'aspetto, la consistenza, il colore ed il sapore devono essere quelli caratteristici del cioccolato fondente.
La superficie di rottura deve presentare grana finissima, nonché struttura omogenea e compatta.

CAPO II – MATERIE PRIME.

- 2.1. **Zucchero:** saccarosio del tipo raffinato, non cristallino, corrispondente agli standard qualitativi previsti dalle vigenti disposizioni legislative.
- 2.2. **Cacao:** ottenuto da fave di qualità scelte “good fermented”, accuratamente selezionate, torrefatte e decorticate.
Non è ammesso alcun trattamento alcalino del cacao in qualsiasi stadio della lavorazione, mentre potranno essere effettuate operazioni di lavaggio purchè immediatamente seguite da completa essiccazione.
- 2.3. **Burro di cacao:** deve provenire per estrazione meccanica dal cacao lavorato come sopra detto; deve essere filtrato o decantato e possedere tutti i requisiti fisico-chimici del prodotto naturale.
- 2.4. **Latte scremato:** di massima freschezza, con un contenuto residuo di grasso non superiore all'1,5%. La sua composizione deve corrispondere a quella naturale del latte fresco essiccato, dedotta la materia grassa; l'umidità deve essere contenuta nella misura del 4%.

- 2.5. **Farina d'avena:** deve essere assolutamente fresca e di eccellente qualità, giustamente arrostita e non deve contenere enzimi suscettibili di alterare le sostanze grasse. Il suo contenuto in proteine deve essere nell'ordine del 13 – 15%.
❖ L'umidità massima consentita è del 10%.
- 2.6. **Caffè:** caffè solubile in polvere, disidratato, ottenuto indifferentemente con procedimento di atomizzazione o di liofilizzazione. Il caffè deve conservare integro il contenuto di caffeina naturale.
❖ Umidità massima consentita: 2,5%
- 2.7. **Lecitina:** lecitina vegetale di soja, tipo commerciale, contenente non meno del 65% di lecitina pura.

CAPO III – LAVORAZIONE DELLE MATERIE PRIME E CARATTERISTICHE DEL CIOCCOLATO LAVORATO.

- 3.1. **Lavorazione:** la lavorazione delle materie prime (mescola, raffinazione, concaggio, modellazione, ecc.) deve essere effettuata a regola d'arte secondo i procedimenti tradizionali di fabbricazione. Sono da escludere sistemi di lavorazione, come l'estrusione, nei quali alcune o tutte le operazioni sopra indicate vengono effettuate congiuntamente. Dopo la lavorazione il prodotto deve risultare composto come segue: zucchero (saccarasio) – cacao – burro di cacao – latte scremato in polvere – farina d'avena torrefatta – caffè solubile in polvere in quantità non inferiore all'1,3% - lecitina (non più dello 0,5%) – vaniglina (non più di 100 milligrammi/Kg.).
- 3.2. **Caratteristiche del cioccolato lavorato:** all'analisi chimica il cioccolato in panetti deve possedere le seguenti caratteristiche:
- | | |
|----------------------|-------------------|
| ❖ umidità | non più del 2%; |
| ❖ ceneri | non più del 2,7%; |
| ❖ sostanza grassa | 26,8 + 29,8 %; |
| ❖ sostanze proteiche | 9,1 + 10,1%; |
| ❖ lattosio | 5,6 + 7,6%; |
| ❖ saccarosio | non meno del 36%. |

CAPO IV – CONFEZIONE DEL PRODOTTO.

- 4.1. **Formato e dimensioni dei panetti:** il cioccolato energetico deve essere foggato in panetti a base rettangolare.
Ciascun panetto, del peso di gr. 50, deve avere le seguenti dimensioni:
- | | |
|-----------------|-----|
| ❖ lunghezza mm. | 75; |
| ❖ larghezza mm. | 40; |
| ❖ altezza mm. | 16. |
- 4.2. **Confezioni delle razioni.**

4.2.1. **Confezioni delle razioni con panetti da gr. 50.**

Debbono essere realizzate in materiali conformi alla normativa vigente e con modalità tali da realizzare una confezione a perfetta tenuta stagna che galleggi sull'acqua.

4.2.2. **Dimensioni delle razioni da gr. 250.**

- ❖ Lunghezza mm. 80;
- ❖ larghezza mm. 42;
- ❖ altezza mm. 19.

Trattandosi di materiali che devono essere inseriti in particolari contenitori aventi un volume prestabilito sono ammesse tassativamente, pena il rifiuto della partita, le seguenti tolleranze:

- ❖ dimensioni: differenza in meno non superiore al 2%.

4.2.3. Sulle confezioni dovranno essere impresse le seguenti diciture:

- ❖ AERONAUTICA MILITARE – gr. 50 di cioccolato energetico (calorie 270) per razione di Emergenza: composizione: cacao, zucchero, polvere di latte magro, burro di cacao, farina di avena, caffè solubile. Contiene lecitina di soia e vaniglina – Nome del fabbricante: (indicazione della sede dello stabilimento e della sede sociale) – Data di produzione (mese ed anno). Ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

4.2.4. **Confezione delle razioni da gr. 350.**

Le modalità e la funzionalità delle confezioni da gr. 350 sono quelle richieste al punto 4.2.1.. Devono essere costituite da 7 panetti da gr. 50 ciascuno.

4.2.5. **Dimensioni delle razioni da gr. 350.**

- ❖ Lunghezza mm. 127;
- ❖ larghezza mm. 80;
- ❖ altezza mm. 44.

Tolleranze di cui al punto 4.2.2..

4.2.6. Su una delle facce di maggiore superficie dell'astuccio esterno dovrà essere stampata in rosso la seguente dicitura:

- ❖ AERONAUTICA MILITARE – Razioni di emergenza – n. 7 panetti da gr. 50 di cioccolato energetico, gr. 350 pari a 1.890 calorie. Composizione: cacao, zucchero, polvere di latte magro, burro di cacao, farina d'avena, caffè solubile. Contiene: lecitina di soia e vaniglina – Nome del fabbricante: (indicazione della sede dello stabilimento e della sede sociale). Data di fabbricazione (mese ed anno). Ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

CAPO V – IMBALLAGGIO.

Sia le razioni da gr. 50 che quelle da gr. 350 saranno imballate in scatoloni di cartone ondulato di giuste dimensioni e di idonea robustezza, atti alle manipolazioni di carico, scarico e distribuzione.

Detti scatoloni dovranno essere chiusi mediante nastro di carta gommata o nastro adesivo allo scopo di preservare le razioni e fermare i lembi degli scatoloni stessi.

Il contenuto di ciascun scatolone sarà di 200 pezzi per le razioni da gr. 50 e 30 pezzi per quelle da gr. 350.

Su ogni scatolone dovranno essere riportate a stampa le seguenti indicazioni:

- ❖ AERONAUTICA MILITARE;
- ❖ descrizione del prodotto (cioccolato energetico per nazioni di emergenza – n. razioni da gr.50 o da gr.350);
- ❖ data (mese ed anno) di produzione;
- ❖ nome della Ditta fornitrice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE