



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°310/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: SCATOLETTE DI PASTA E FAGIOLI (da gr. 400)	Dispaccio n° 1/1/4497/COM del 04/12/2000

Le presenti Specifiche tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 129/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10353 del 12.08.1982.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO

1.1. Per la preparazione della pasta e fagioli dovrà essere impiegata esclusivamente pasta di semola di grano duro (formato ditale medio e simili), fagioli borlotti di ottima qualità e brodo vegetale.

Il brodo vegetale deve essere prodotto esclusivamente con concentrato di pomodoro, cipolle, sale, olio di oliva o di semi di arachide, spezie e glutammato monosodico.

1.3. La quantità netta di prodotto (pasta e fagioli e brodo) contenuta in ogni scatoletta deve essere non inferiore a gr. 400.

1.4. All'atto del collaudo il peso del prodotto sgocciolato (pasta e fagioli senza brodo) deve essere di gr. $230 \pm 10\%$.

La proporzione degli ingredienti (pasta e fagioli) all'atto dell'inscatolamento deve essere di ca. 1/3 di pasta e 2/3 di fagioli; all'atto del collaudo deve essere di ca. 3/5 di pasta e 2/5 di fagioli (prodotto sgocciolato).

1.5. La minestra, riscaldata, dovrà avere odore e sapore caratteristico, giustamente aromatico, gradevole.

Il prodotto dovrà risultare cotto in modo uniforme. All'infuori degli ingredienti prescritti non dovranno riscontrarsi altre sostanze.

1.6. La lavorazione deve essere effettuata secondo i più razionali criteri ed in conformità alle norme della vigente legislazione sanitaria.

1.7. Il prodotto sciolto deve essere sterile e tale condizione deve essere ottenuta mediante autoclavaggio in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata. L'accertamento della sterilità e dell'assenza di tossine preformate verrà effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di Laboratorio.

1.8. La presenza di metalli pesanti è tollerata nei limiti prescritti dalla vigente legislazione.

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i “metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali”, editi dal Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste, con gli aggiornamenti di cui al D.M. datato 03.02.1989, nonché, per le determinazioni ivi contemplate, secondo i metodi descritti nel manuale “Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists - ultima edizione -.
- 2.2. Si specifica che la determinazione del peso del prodotto sgocciolato verrà effettuata secondo il metodo previsto nei “metodi ufficiali di analisi per le conserve vegetali” editi dal Ministero dell’Agricoltura e delle Foreste con gli aggiornamenti di cui al D.M. 03.02.1989, per la “determinazione del prodotto sgocciolato” degli “ortaggi al naturale e in salamoia”.
- 2.3. L’Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, o far eseguire, tutte le prove, le analisi ed i saggi che riterrà opportuni, al fine di verificare la qualità della fornitura ed il rispetto delle disposizioni legislative.

CAPO III – CONDIZIONAMENTO.

- 3.1. Il prodotto deve essere consegnato in scatolette di banda stagnata, di altezza non superiore a cm. 11,8 contenenti la quantità netta di prodotto di cui al precedente punto 1.3..
- 3.2. In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza fra la quantità netta indicata sulla scatola ed il contenuto effettivo della stessa. L’eventuale eccedenza del contenuto effettivo rispetto alla quantità netta indicata non verrà presa in considerazione ai fini del pagamento.
- 3.3. Le scatolette devono essere allestite in tre pezzi: corpo, fondo e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica di tipo non inferiore alla E 2,8./2,8 di scelta standard, brillante.
La superficie interna dei contenitori deve essere verniciata con vernice fenolica od epossifenolica.
Per le caratteristiche della banda stagnata e per i metodi di prova si fa riferimento a quanto previsto dalla norma EN 10203.
L’accertamento del tipo di vernice sarà effettuata con le ordinarie metodiche di Laboratorio.
Le vernici dovranno essere, inoltre, rispondenti a quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 sulla “disciplina igienica degli imballaggi” e successive modificazioni.
La linea di giunzione del corpo deve essere ottenuta mediante sovrapposizione dei lembi e saldatura elettrica adeguatamente protetta su entrambe le facce con idonea pellicola di vernice.
Il fondo ed il coperchio devono essere aggraffati al corpo previa inserzione di mastice od altro materiale rispondente.

Le scatolette, comunque, devono realizzare una completa ermeticità.

Devono risultare adeguatamente robuste, ben pulite, senza bombature, ammaccature, lesioni e tracce di ruggine.

Il produttore dovrà esibire dichiarazione di conformità di cui al D.M. 18.02.1984.

3.4. Sul corpo della scatoletta devono essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampigliate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:

- ❖ denominazione e sede della Ditta fornitrice;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ elenco degli ingredienti;
- ❖ quantità netta;
- ❖ peso netto sgocciolato;
- ❖ anno e mese di produzione;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

3.5. Sul fondello superiore delle scatole deve essere impressa la seguente dicitura:

- ❖ “Forze Armate (o FF.AA.)”.

3.6. E' ammesso che le scatole siano provviste di coperchio con apertura a strappo realizzato in banda stagnata di tipo non inferiore a E 2,8/2,8, opportunamente protetto all'esterno con idonea pellicola di vernice.

L'incisione praticata sul coperchio dovrà essere perfettamente riprotetta in ogni punto.

CAPO IV – IMBALLAGGIO.

4.1. Le scatolette di banda stagnata devono a loro volta essere immesse in robusti scatoloni di cartone ondulato (in ragione di 24 scatolette per ogni scatolone) tali da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

4.2. Sui due fianchi più lunghi dello scatolone devono essere stampigliate, con caratteri ben visibili, le seguenti indicazioni:

- ❖ “Forze Armate” da un lato;
e, sull'altro:
- ❖ Ditta produttrice;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ numero e quantità netta delle scatole contenute;
- ❖ mese ed anno di produzione;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

4.3. Gli scatoloni, infine, devono essere assicurati, trasversalmente ai lati lunghi con due reggette metalliche o di plastica o con nastro adesivo, in modo da garantirne la chiusura e la integrità durante il trasporto, il maneggio, lo stivaggio.

CAPO V – CONTROLLI DURANTE LA LAVORAZIONE.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente o ininterrottamente, qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della bontà dei processi di lavorazione e di quanto altro possa interessare al riguardo, non esclusa l'osservanza delle norme igieniche.

CAPO VI - VARIE

A richiesta dell'A.D. il condizionamento e l'imballaggio potranno essere anche quelli di uso comune, purchè conformi alle norme di legge.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE