



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 278/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CACAO IN POLVERE	Dispaccio n°1/1/2626/COM del 30.06.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.238/INT. di registrazione diramate con foglio n.1/10087 del 10.02.1998.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il cacao in polvere deve essere ottenuto partendo da semi di cacao di qualità sana, leale e mercantile, con esclusione di gusci, germi e qualsiasi prodotto residuo dall'estrazione del burro di cacao.
Il cacao deve essere sottoposto a trattamento con vapore o con carbonati alcalini, al fine di favorirne la solubilità.
- 1.2. Il prodotto deve, comunque, presentare caratteristiche conformi a quanto prescritto dalla Legge 30/04/1976 n. 351 e successive integrazioni.
- 1.3. Il cacao deve essere finemente polverizzato e presentare aroma tipico del prodotto, nonché sapore gradevole, senza il minimo accenno di muffa.
- 1.4. Si riportano di seguito i requisiti analitici:
 - ❖ umidità non oltre il 6.5 %;
 - ❖ ceneri totali riferite a cacao secco sgrassato non oltre il 14 %;
 - ❖ burro di cacao non inferiore al 20 %;
 - ❖ carbonati alcalini totali riferiti a cacao secco sgrassato non oltre il 9 %.
- 1.5. E' vietata qualsiasi aggiunta di polveri di caffè avariati, destrine, farine varie, fecole, castagne in polvere, nocciole e mandorle torrefatte, sostanze minerali varie.

CAPO II - DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi ufficiali di analisi per il controllo dei prodotti di cacao e cioccolato (D.M. 6/1/79 - G.U. n. 67 dell' 8/03/1979).

- 2.2. Le modalità di prelevamento dei campioni da sottoporre ad analisi chimiche dovranno essere conformi a quanto prescritto dal D.P.R. n.327 del 26/03/1980.
- 2.3. Si precisa che:
- ❖ alla prova di finezza (da eseguirsi con setaccio avente 50 maglie per centimetro lineare) il residuo non dovrà essere superiore al 2 %;
 - ❖ alla prova in tazza il cacao dovrà dare un'emulsione persistente, con aroma e sapore gradevoli, senza che si separi dalla superficie la sostanza grassa e senza che si formi in fondo alla tazza un notevole precipitato.
- 2.4. L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire , o far eseguire, l'analisi con metodica del filth-test prevista dall'Association of Official Analytical Chemists, pubblicata su "Official Methods of Analysis" (ultima edizione), per la ricerca di frammenti minerali, frammenti organici, fibre sintetiche e vegetali, etc.

CAPO III - CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.

- 3.1. Il cacao deve essere consegnato in sacchetti da 1 chilogrammo (peso netto).
L'Amministrazione si riserva in sede di gara di richiedere pezzature differenti.
- 3.2. I suddetti sacchetti possono essere costituiti, in alternativa, da:
- ❖ carta in doppio strato;
 - ❖ accoppiato in laminato multistrato.

Carta in doppio strato: uno esterno di carta kraft calandrata color avana ed uno interno di carta pergamina chiara. Le due carte possono anche essere accoppiate mediante idoneo collante.

Accoppiato in laminato multistrato composto da:

- ❖ un film esterno in poliestere , di spessore non inferiore a 12 micrometri;
- ❖ un film intermedio in alluminio , di spessore non inferiore a 9 micrometri;
- ❖ un film interno in polietilene, di spessore non inferiore a 75 micrometri.

La chiusura dei sacchetti deve avvenire mediante termosaldatura.

- 3.3. La rispondenza dei sacchetti a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie dovrà essere comprovata dall'esibizione, da parte della ditta fornitrice, della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore (D.M. 21.3.73 sulla disciplina igienica degli imballaggi e successive modificazioni).

3.4. Su ogni sacchetto dovranno essere riportate, a caratteri visibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- ❖ F.A. oppure Forze Armate;
- ❖ peso netto e denominazione del contenuto;
- ❖ sede dello stabilimento di produzione;
- ❖ ditta fornitrice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ numero progressivo di produzione.

3.5. I sacchetti dovranno a loro volta essere immessi in robuste scatole di cartone ondulato, incollate o aggraffate saldamente, tali da resistere alle sollecitazioni di trasporto, stivaggio e maneggio.

In ogni scatola dovranno essere immessi n. 20 sacchetti (max 20 Kg. per scatola).

Le dimensioni delle scatole di cartone ondulato devono garantire la mancanza di spazi vuoti fra i sacchetti ivi contenuti, onde evitare ogni possibile movimento del contenuto durante il trasporto e lo stivaggio.

3.6. Sui due fianchi più lunghi della scatola devono essere stampigliate in modo indelebile e ben visibile le seguenti indicazioni:

- ❖ F.A. oppure Forze Armate su un lato; e sull'altro:
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ numero e peso dei sacchetti contenuti;
- ❖ ditta fornitrice;
- ❖ data di fabbricazione (anche in codice);
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ numero progressivo di produzione (dal n..... al n.....).

CAPO IV - VARIE.

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

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE