



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 275/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: LIQUORE DI CAFFÈ	Dispaccio n°1/1/2203/COM del 01.06.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.126/INT di registrazione, diramate con foglio n.1/10355 del 07.08.1982.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il liquore di caffè è ottenuto dalla miscela di alcool etilico con caffè in soluzione acquosa opportunamente concentrata e zucchero.
- 1.2. L'alcool deve essere classificato di 1^a categoria.
Il caffè da porre in soluzione deve provenire da una miscela aromatica di buona qualità in comune commercio con un tenore di caffeina non inferiore allo 0,9%.
Lo zucchero deve contenere una quantità di saccarosio non inferiore al 99,7%.
- 1.3. Ciascun componente deve essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla vigente legislazione; in particolare:
 - ❖ l'alcool deve essere in possesso di tutti i requisiti previsti dalla legge 3 ottobre 1957, n.1029 e dal Reg.CEE 2179/83.
 - ❖ Il caffè torrefatto non deve contenere impurità ed imperfezioni in misura superiore ai limiti indicati nella tabella collegata al D.P.R. 16/02/1973 n.470;
 - ❖ Lo zucchero deve essere in possesso di requisiti non inferiori a quelli previsti dalla legge 31/03/1980 n.139 – art.1, punto 2, da controllarsi secondo i metodi ufficiali di analisi di cui al decreto del Ministro della Sanità 11 marzo 1981 – Supplemento ordinario alla G.U. n.231 del 24 agosto 1981.
- 1.4. Il liquore deve essere stabile nella colorazione, non deve dar luogo a depositi o sedimenti, deve possedere odore e sapore caratteristici del caffè, deve avere una gradazione alcolica di $36^{\circ} \pm 1$, deve essere privo di coloranti artificiali e aromi naturali aggiunti. E' consentito l'impiego di caramello per il ripristino del colore. La caffeina prevista in 100 cc deve essere almeno pari allo 0,15%. La percentuale di zucchero presente deve essere di circa il 33% in peso.

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. Ove non diversamente, specificatamente indicato nelle singole prescrizioni, le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i metodi descritti nel manuale “Official Methods of Analysis of the Association of Official Analytical Chemists” – ultima edizione, nonché, per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi di uso presso l’Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.

CAPO III - CONDIZIONAMENTO ED IMBALLAGGIO.

- 3.1. Il prodotto deve essere condizionato in contenitori mignon – in materiale plastico idoneo per alimenti – della forma di bottigliette, di bicchierini, o simili, contenenti cl 3 di prodotto, muniti di un sistema di chiusura in plastica e/o altro materiale, che ne assicuri l’ermeticità. Tali contenitori mignon devono:

- ❖ recare in rilievo la dicitura “per alimenti”;
- ❖ sopportare (riempiti e chiusi) il procedimento industriale del “sottovuoto” (livello di depressione mm 650/700 di mercurio);
- ❖ lasciati cadere (riempiti e chiusi), da un’altezza di 5 metri, su terreno morbido, non presentare segni di cedimento né nel contenitore vero e proprio, né nel sistema di chiusura;
- ❖ rispondere (come pure i sistemi di chiusura) alla normativa vigente in materia di imballaggi per alimenti (D.M. 21/03/1973 e successive varianti).

La composizione, omogenea o percentuale, dei lotti da fornire, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall’Ente appaltante.

- 3.2. Sui contenitori mignon deve essere riportata, mediante etichetta solidamente applicata o altrimenti:
- ❖ denominazione e gradazione alcolica del contenuto;
 - ❖ ogni altra indicazione prescritta dalla legislazione in vigore.

Le indicazioni di legge (tra cui la dicitura in rilievo “per alimenti”) devono essere riportate anche sui contenitori mignon mediante l’impiego di etichette.

- 3.3. Le bottigliette, o bicchierini, mignon devono essere sistemati in contenitori in cartoncino o in materiale plastico, di uso commerciale, contenenti non oltre 20 pezzi. Detti contenitori devono essere immessi – in ragione di 10-12 in scatole di cartone.
- 3.4. Le scatole di cartone contenenti le bottiglie, o i contenitori di bottigliette o bicchierini mignon, devono essere di robustezza tale da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.

3.5. Sui due fianchi più lunghi delle scatole devono essere stampigliate, con caratteri ben visibili, le seguenti indicazioni:

- ❖ F.A. o Forze Armate, da un lato e, sull'altro;
- ❖ Ditta produttrice;
- ❖ denominazione del prodotto;
- ❖ numero e capacità delle bottiglie, o bottigliette mignon, contenute;
- ❖ mese ed anno di produzione;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ numero progressivo di produzione (dal n..... al n.....) anche in codice;
- ❖ eventuali altre indicazioni obbligatorie per legge.

3.6. Le scatole, infine, devono essere assicurate, 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.

L'Amministrazione si riserva la facoltà di eseguire, saltuariamente od ininterrottamente, qualsiasi controllo ritenuto utile ai fini dell'accertamento della bontà dei processi di fabbricazione e delle materie prime impiegate nonché di quanto 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