



# MINISTERO DELLA DIFESA

## DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

<b>SPECIFICHE TECNICHE PER LA</b>	<b>Registrazione n° 301/U.I./VIVERI</b>
<b>FORNITURA DI: PREPARATI PER BRODO E CONDIMENTO A BASE DI GLUTAMMATO</b>	<b>Dispaccio n°1/1/4424/COM del 28/11/2000</b>

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 169/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10194 dell'11.06.1987.

### CAPO I – REQUISITI ORGANOLETTICI.

1.1. I preparati per brodo e condimento a base di glutammato devono essere conformi a quanto previsto dalla legge 6 ottobre 1950 n.836, dal relativo regolamento di esecuzione emanato con D.P.R. 30 maggio 1953 n. 567, dal Decreto del Ministro della Sanità 7 febbraio 1969 e successive integrazioni; la produzione e la confezione debbono essere state autorizzate dai competenti organi della Regione ove ha sede lo stabilimento di produzione e/o di confezionamento.

1.2. A richiesta dell'A.D., i preparati per brodo e condimento a base di glutammato devono essere:

- ❖ preparato per brodo e condimento a base di glutammato con estratto di carne;
- ❖ preparato per brodo e condimento a base di glutammato senza estratto di carne;
- ❖ miscela di due soli degli estratti di cui agli artt. 12, 13 e 14 del citato D.P.R. 567/53.

1.3. **Preparato per brodo e condimento a base di glutammato con estratto di carne.**

1.3.1. **Ingredienti:**

❖ cloruro sodico	max	52%
❖ grassi e oli idrogenati alimentari	max	23%
❖ glutammato monosodico	min.	13%
❖ estratto di carne	min.	4%
❖ verdure	max	1,5%
❖ aromi naturali e/o droghe (compresa, eventualmente, curcuma)	max	1
❖ estratto di lievito	min.	3,5%
❖ estratto per brodo	q.b.a.	100.

1.3.2. Il glutammato monosodico – a norma del D.M. 07.02.1969 – può essere sostituito da miscele costituite da 95% di glutammato monosodico e da 5% di 5° - guanilato disodico e di 5° - inosinato disodico.

1.3.3. L'estratto di carne deve essere ottenuto dalla carne bovina fresca liberata dalle sostanze albuminoidi coagulabili e dai grassi e deve avere le seguenti caratteristiche:

❖ residuo secco a 100°	non meno dell'80%
❖ azoto totale	non meno dell'11% su sostanza secca
❖ ammoniaca	non più dell'1% su sostanza secca
❖ creatinina totale	non meno del 7.80% su sostanza secca
❖ anidride fosforica totale	non meno dell'8,20% su sostanza secca
❖ ceneri totali	non più del 29% su sostanza secca
❖ sostanze grasse	non più del 2% su sostanza secca
❖ cloruro sodico calcolato dal cloro presente	non più del 5% su sostanza secca
❖ sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico	non più dell'1% su sostanza secca.

Possono essere tollerate percentuali di azoto totale non inferiore a 10,50 e di creatinina totale non inferiore a 7,40 riferite alla sostanza secca.

1.3.4. L'estratto di lievito deve essere ottenuto da lieviti attivi e deve avere le seguenti caratteristiche:

❖ residuo secco a 100°	non meno di 75,00%
❖ azoto totale	non meno di 8,00% su sostanza secca
❖ ceneri totali	non più di 25,00% su sostanza secca
❖ cloruro sodico calcolato dal cloro presente	non più di 15,00% su sostanza secca
❖ sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico	non più di 1,00% su sostanza secca
❖ sostanze riducenti (come invertito)	non più di 0,50% su sostanza secca.

1.3.5. L'estratto per brodo deve essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale o animale (cereali, legumi, vegetali in genere, proteine del sangue, del latte, della carne, di pesce, ecc.) e rispondere alle seguenti caratteristiche:

❖ residuo secco a 100°	non meno dell'80%
❖ azoto totale	non meno del 5,80% su sostanza secca
❖ ceneri totali	non più del 42% su sostanza secca
❖ ammoniaca	non più dell'1% su sostanza secca
❖ cloruro sodico calcolato dal cloro presente	non più del 35% su sostanza secca
❖ sostanze insolubili in acqua ed in etere etilico	non più dell'1% su sostanza secca

Può essere tollerata una percentuale di ammoniaca non superiore all'1,5% su sostanza secca.

#### 1.4. **Preparato per brodo e condimento a base di glutammato senza estratto di carne.**

##### 1.4.1. **Ingredienti:**

❖ cloruro sodico	max	50%
❖ grassi e oli idrogenati alimentari	max	23%
❖ glutammato monosodico	min.	13%
❖ estratto di lievito	min.	6%
❖ verdure	max	1,5%
❖ aromi naturali e/o droghe (comprese, eventualmente, curcuma)	max	1%
❖ estratto per brodo da proteine vegetali	q.b.a.	100.

- 1.4.2. Per quanto riguarda il glutammato monosodico, l'estratto di lievito e l'estratto per brodo vale quanto specificato al precedente punto 1.3., con l'avvertenza che l'estratto per brodo deve essere ottenuto per idrolisi delle proteine di origine vegetale (cereali, legumi, vegetali in genere).
- 1.5. I preparati devono essere costituiti da una pasta a consistenza lievemente cretosa, di colore bruno più scuro per i preparati contenenti estratto di carne e più chiaro per quelli senza estratto di carne.  
I preparati disciolti in acqua bollente debbono dare soluzione limpida o soltanto leggermente torbida, senza lasciare grumi: è tollerata la presenza di una leggera sedimentazione e di piccole parti riconoscibili delle verdure usate.  
Il sapore e l'odore dovranno essere caratteristici.

## **CAPO II – CONDIZIONAMENTO.**

- 2.1. I preparati devono essere forniti avvolti, o chiusi, ciascuno in un idoneo involucro e/o contenitore, atto a garantirne la corretta conservazione.
- 2.2. Le confezioni in cui i preparati devono essere forniti devono essere di uno, o più, dei seguenti formati:
- ❖ confezioni contenenti due tavolette, o multipli di due, aventi peso netto di 22 gr., o multipli di 22;
  - ❖ confezioni aventi peso netto di 1000 gr.; è consentito che dette confezioni siano costituite da astucci di cartoncino contenenti due pani.
- Le confezioni potranno, a loro volta, essere contenute in un ulteriore condizionamento costituito da una pellicola di materiale plastico.  
La composizione dei lotti da fornire, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall'A.D..
- 2.3. Le confezioni debbono recare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, almeno le seguenti indicazioni:
- ❖ denominazione di vendita;
  - ❖ peso netto;
  - ❖ nome della ditta produttrice;
  - ❖ sede dello stabilimento di confezionamento;
  - ❖ data di fabbricazione, anche in codice;
  - ❖ il termine minimo di conservazione;
  - ❖ ogni altra indicazione prevista dalla vigente legislazione.

### **CAPO III – IMBALLAGGIO.**

- 3.1. Le confezioni dei preparati devono a loro volta essere immesse in robusti scatoloni di cartone ondulato incollati.  
Il peso lordo di ciascun scatolone non può essere superiore a Kg. 20.
- 3.2. Sui due fianchi dello scatolone devono essere stampigliate, con caratteri ben visibili, almeno le seguenti indicazioni:
- ❖ ditta produttrice;
  - ❖ denominazione del contenuto;
  - ❖ numero e tipo delle confezioni contenute;
  - ❖ data di fabbricazione, anche in codice;
  - ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

### **CAPO IV – 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.

Si specifica che il controllo delle caratteristiche dell'estratto di carne, dell'estratto di lievito e dell'estratto per brodo dovrà essere effettuato su campioni di dette materie prime prelevati durante la lavorazione.

### **CAPO V – DETERMINAZIONI ANALITICHE.**

Le determinazioni analitiche saranno effettuate 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 in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori Provinciali di Igiene e Profilassi.

L'Amministrazione si riserva peraltro la facoltà di 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 VI – VARIE.**

- 6.1. La commestibilità e l'inalterabilità del prodotto devono essere garantite per 360 giorni dalla consegna con l'obbligo da parte della ditta fornitrice di sostituire a propria cura e spesa la merce che, entro tale limite, risultasse avariata per cause inerenti alla qualità del prodotto, alla lavorazione, al condizionamento.

- 6.2. Tale sostituzione deve avvenire anche senza restituzione del prodotto avariato, in quanto possono far fede le verbalizzazioni della Commissione di accertamento.
- 6.3. 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**