



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 257/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CAFFE' TOSTATO SCATOLATO IN GRANI	Dispaccio n°1/1/1052/COM del 23.03.1999

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.213/INT di registrazione, diramate con foglio n.1/00004 del 09.01.1996.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Il caffè tostato dovrà provenire da caffè crudo appartenente alla specie del genere coffea arabica che, preventivamente sottoposto al collaudo, si stato riscontrato del tutto rispondente alle caratteristiche ed ai requisiti stabiliti dall'apposita Specifica Tecnica per la fornitura di caffè crudo che si qualifica quale parte integrante del presente capitolato.
- 1.2. Il caffè tostato dovrà essere di colore scuro, a chicco rigonfio, friabile, di odore caratteristico del buon caffè torrefatto, esente da corpi estranei come pietrisco, frammenti metallici, ecc..
- 1.3. Alla torrefazione, da effettuarsi sotto sorveglianza dell'Amministrazione, il caffè dovrà subire un calo di circa il 20% e, comunque, non inferiore al 19,50%.
- 1.4. All'analisi dovrà dare i seguenti risultati su sostanza secca:

❖ umidità	non superiore al 2%;
❖ proteine	non inferiori al 13%;
❖ sostanze grasse	non inferiori al 16%;
❖ caffeina	da 0,9% all'1,4%;
❖ trigonellina	non inferiore a mg. 50;
❖ acido nicotinico	non inferiore a mg. 35;
❖ acido clorogenico	non superiore al 2,7%;
❖ acidi alifatici	non superiori al 2,4%;
❖ minerali	non superiori al 4,5%;
❖ di cui potassio	non meno dell'1,8%;
❖ carboidrati	non superiori al 38%;
❖ melanoidine	non inferiori al 23%;
❖ avenasterolo (% sugli steroli totali)	non superiore al 3,5%.
- 1.5. Il caffè dovrà essere privo di alterazioni derivanti da caffè crudo raccolto in stagioni piovose, collocato in contenitori senza un'adeguata essiccazione oppure depositato in locali umidi, ammuffiti, etc., oppure derivanti da caffè avariati dalle acque marina (aspetto umido e sapore salato).

Il caffè dovrà, essere esente da:

- ❖ adulterazioni, quali ad esempio l'aggiunta di sostanze coloranti, caramello, olio di noce, vasellina, etc.;
- ❖ sofisticazioni, quali ad esempio, l'aggiunta di prodotti vegetali, leguminose, etc., essiccati triturati o macinati, trattati con appositi additivi ed aromi (datteri, carrube, barbabietole, gramigna, castagne, arachidi, etc.).

L'accertamento di eventuali adulterazioni e/o sofisticazioni dovrà essere effettuato mediante analisi microscopiche, nonché mediante la seguente prova pratica:

- ❖ mettere in un bicchiere di acqua fredda per almeno due minuti la polvere di caffè che, lasciata a riposo viene in superficie, mentre quella degli eventuali surrogati si deposita sul fondo e colora il liquido in bruno.

- 1.6. Alla prova in tazza l'infuso dovrà risultare di aroma e sapore caratteristici, privo di sapori e di odori estranei, senza tracce di irrancidimento e di ammuffimento.
- 1.7. Per i limiti di impurità ed imperfezioni si rimanda alla tabella C allegata al D.P.R. 16.02.1973, n. 470 (G.U. dell'8.08.1973).

CAPO II – MODALITA' DI COLLAUDO.

- 2.1. Ove non diversamente indicato nelle singoli 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 in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori delle A.S.L..
- 2.2. Si specifica che il collaudo del caffè sciolto sarà eseguito dopo la consegna e, comunque, non prima di 30 (trenta) giorni dalla data di inscatolamento. Il caffè, oltre a rispondere alle caratteristiche stabilite, dovrà risultare in perfetto stato di conservazione.
- 2.3. L'Amministrazione si riserva, peraltro, 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 - IMBALLAGGIO.

- 3.1. Il caffè dovrà essere fornito in scatole di banda stagnata, di forma cilindrica, da allestirsi nei formati da gr. 250 e da gr. 500 (peso netto). Le scatole 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. Per le caratteristiche della banda stagnata e per i metodi di prova, si fa riferimento a quanto previsto dalla norma EN 10203.

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.

La vernice dovrà, inoltre, rispondere a quanto previsto dal D.M. 21.03.1973 sulla “disciplina igienica degli imballaggi” e successive modificazioni.

Gli eventuali ulteriori controlli su detta conformità dovranno essere effettuati su scatole nuove.

Il fondo e il coperchio devono essere aggraffati al corpo previa inserzione di mastice od altro materiale rispondente.

Le scatole, devono realizzare una completa ermeticità.

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

Le scatole non dovranno presentare bombature, e a tal fine la ditta dovrà eseguire con particolare attenzione il necessario processo di degassaggio precedente all’inscatolamento.

In considerazione, del normale residuo sviluppo di gas, successivo all’inscatolamento, è tollerata che le scatole presentino una leggera bombatura del coperchio e/o fondello, purchè la sopravvenuta bombatura non pregiudichi la compattezza e la sovrapposizione delle aggraffature. Per assicurare la migliore conservazione del prodotto il caffè dovrà essere inscatolato “sotto vuoto” (650 – 700 millimetri di mercurio).

I procedimenti saranno controllati all’atto dell’inscatolamento dal rappresentante dell’Amministrazione.

3.2. A richiesta dell’A.D., il caffè dovrà essere fornito in sacchetti da allestire nei formati da Kg. 0,250, da Kg. 0,500 e da Kg. 1 (peso netto).

I sacchetti dovranno essere costituiti da strati sovrapposti di poliestere, alluminio e polietilene ed essere muniti di valvola unidirezionale per l’eliminazione dei gas che si sviluppano successivamente alla tostatura.

In particolare, lo strato di polietilene dovrà essere non inferiore a 100g./m. (micron 110), lo strato di alluminio non inferiore a 19g./m. (micron 10), lo strato di poliestere non inferiore a 17 g./m. (micron 12), per un peso totale non inferiore a 136 g./m..

3.3. Sul corpo delle scatole dovranno essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:

- ❖ denominazione e sede della ditta fornitrice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ quantità netta;
- ❖ anno, mese e giorno dell’inscatolamento;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prevista dalle leggi vigenti.

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

- ❖ “Forze Armate” o “F.A.”.

Le stesse indicazioni previste per le scatole dovranno essere impresse a stampa sui sacchetti, qualora richiesti.

- 3.4. In sede di collaudo verrà verificata rispondenza fra la quantità netta indicata sulla scatola o sul sacchetto ed il contenuto effettivo degli stessi. L'eventuale eccedenza del contenuto effettivo rispetto alla quantità netta indicata non verrà presa in considerazione ai fini del pagamento.
- 3.5. La composizione, omogenea o percentuale dei lotti, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall'Ente appaltante.

CAPO IV – IMBALLAGGIO ESTERNO.

- 4.1. Le scatole di banda stagnata dovranno, a loro volta, essere immesse in robusti scatoloni di cartone ondulato (in ragione di n. 40 scatole da gr. 250 o di n. 20 scatole da gr. 500 per ogni scatolone), tali da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.
A richiesta dell'A.D., i sacchetti potranno essere imballati con materiale plastico termoretraibile, tale da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.
Nel caso di approvvigionamento di caffè in sacchetti, gli stessi dovranno essere immessi in robusti scatoloni di cartone ondulato (in ragione di n. 40 sacchetti da gr. 250 o di n. 20 da gr. 500 o di n. 10 da Kg. 1), 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” o “F.A.” da un lato;
 - e, sull'altro;
 - ❖ ditta produttrice;
 - ❖ numero e data del contratto;
 - ❖ denominazione del prodotto;
 - ❖ numero e quantità netta delle scatole contenute;
 - ❖ mese ed anno di fabbricazione;
 - ❖ numero di codificazione NATO;
 - ❖ ogni altra indicazione prevista dalle leggi 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 – VARIE.

A richiesta dell’A.D., il confezionamento e l’imballaggio esterno 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