



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 306/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: CARNE SUINA SCATOLATA IN PEZZI	Dispaccio n°1/1/4493/COM del 04/12/2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n. 174/INT. di registrazione, diramate con foglio n. 1/10300 del 26.08.1987.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Per la preparazione delle scatolette deve essere impiegata esclusivamente carne fresca o congelata. La Ditta dovrà esibire i certificati sanitari prescritti.
- 1.2. Per la preparazione del prodotto si deve adoperare solamente la carne suina proveniente dalla spalla, dal prosciutto e dai grossi muscoli del collo.
- 1.3. La carne deve essere ridotta in pezzi varianti da 20 a 30 mm. per le scatole di piccolo formato (100 – 200 gr.).
Per le scatole formato comunità (da gr. 500 in poi) la carne deve essere ridotta in pezzi da 30 mm., con un massimo di 50 mm..
- 1.4. Prima dell'inscatolamento la carne, una volta ridotta in pezzi, dovrà essere mantecata a secco. Nella mantecatura dovranno essere usati solamente i seguenti ingredienti, nelle indicate proporzioni:

❖ sale	1,8 – 2%;
❖ polifosfati	max 0,25%;
❖ glutammato di sodio	max 0,05%;
❖ acido ascorbico	max 0,2%;
❖ aromi naturali	1 – 2%.
- 1.5. Al fine di ottenere un prodotto compatto, alla carne mantecata deve essere aggiunta una farcia costituita da carne suina tritata finemente e addizionata con sale, aromi naturali, proteina di latte e ghiaccio tritato, in quantità tale da poter realizzare la composizione analitica di cui al successivo punto 1.8..
- 1.6. La composizione quantitativa delle scatolette deve essere la seguente:

❖ carne muscolare suina ridotta in pezzi e mantecata:	80% min.;
❖ impasto per la farcitura:	20% max.

- 1.7. All'atto dell'apertura delle scatole la carne deve presentarsi ben composta, in un blocco unico, di colore rosa chiaro, senza grasso fuoriuscente dalla massa, di odore caratteristico e di sapore delicato.

La carne deve essere di buona consistenza e deve essere facilmente tagliabile a temperatura ambiente (15 – 20 gradi).

All'apertura delle scatole è tollerata la presenza sporadica di piccoli vacuoli o bolle che, comunque, non devono superare la dimensione di 1 – 2 mm..

- 1.8. Si prescrivono i seguenti requisiti analitici:

❖ umidità	non più del 67%;
❖ proteine	non più del 13%;
❖ grassi	non più del 15%;
❖ ceneri	non più del 5%;
❖ estratti inazotati	non più del 2%.

- 1.9. La presenza di metalli pesanti nell'alimento è tollerata nei limiti prescritti dalla vigente legislazione.

- 1.10. 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.

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. 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 Provinciali di Igiene e Profilassi.
- 2.2. 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 – CONDIZIONAMENTO.

- 3.1. Il prodotto deve essere consegnato in scatole di banda stagnata, da allestirsi nei formati da gr. 100, 200, 500, 1000 e 2000 (quantità nette).
Le scatole da gr. 100 e da gr. 200 devono essere predisposte per l'apertura con chiavetta; ogni scatola dovrà essere dotata di chiavetta.

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. I formati, e la composizione, omogenea o percentuale, dei lotti, nei formati prescelti, saranno di volta in volta indicati dall'Ente appaltante.

3.4. Le scatole devono essere allestite in 3 pezzi: corpo, fondello e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica di tipo non inferiore alla E 2,8/2,8 di scelta standard, litobrillante. E' consentito l'impiego di banda stagnata D 2,8/1, 4; in tal caso la superficie esterna di detta banda dovrà essere litografata o verniciata con idonea vernice.

La superficie interna dei contenitori deve essere verniciata con vernice fenolica, oppure vernice epossifenolica addizionata con pasta all'ossido di zinco. E' ammesso l'uso di vernici acriliche, poliesteri, e "organosol".

Fermo restando che detta superficie interna deve essere sempre interamente protetta con pellicola di vernice dei tipi sopra richiamati, le singole vernici potranno essere usate anche soltanto per alcune parti del contenitore (corpo, e/o fondo, e/o coperchio). Per le caratteristiche della banda stagnata, le tolleranze ed i metodi di prova si fa riferimento a quanto previsto dalla norma EN 10203.

L'accertamento del tipo di vernice sarà effettuato con le ordinarie metodiche di laboratorio.

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 scatole, comunque, devono realizzare una completa ermeticità.

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

Inoltre devono essere conformi alle vigenti leggi sanitarie per quanto riguarda la verniciatura, l'acciaio di base, lo stagno di copertura della latta, il materiale impiegato per la saldatura, il materiale da inserire tra corpo e fondelli e per ogni altro particolare inerente alla lavorazione delle scatole stesse e del prodotto in esse contenuto.

La rispondenza dei contenitori a quanto previsto dalle vigenti norme sanitarie dovrà essere comprovata dalla esibizione, da parte della ditta fornitrice, della dichiarazione di conformità rilasciata dal produttore, di cui al D.M. 21.03.1973 sulla disciplina igienica degli imballaggi e successive modificazioni ed al D.M. 18.02.1984.

3.5. E' ammesso che le scatole siano allestite, anziché in tre pezzi, in due pezzi, ottenute per imbutitura. Restano ovviamente valide, ove compatibili con le diverse modalità di allestimento della scatola, le altre prescrizioni di cui al precedente punto 3.4..

- 3.6. E' ammesso che le scatole da gr. 100 e da gr. 200 e gr. 500 – sia in due, sia in tre pezzi – siano provviste di coperchio con apertura a strappo: in tal caso esse non dovranno ovviamente essere fornite delle chiavette di cui al punto 3.1..

Dette scatole potranno essere:

- ❖ in banda stagnata;
- ❖ in alluminio (o sue leghe).

Per le prime restano valide le prescrizioni di cui ai precedenti punti, relative al tipo di banda, alla verniciatura interna ed alla conformità alle vigenti leggi sanitarie, precisandosi che in ogni caso il coperchio dovrà essere in banda di tipo non inferiore alla E 2,8/2,8 e dovrà essere protetto, all'esterno, con idonea pellicola di vernice.

Per le seconde si precisa che l'alluminio (o la lega di alluminio) dovrà avere uno spessore tale, in tutte le sue parti, da resistere a tutte le sollecitazioni derivanti dalla lavorazione nonché a quelle di trasporto, maneggio e stivaggio, ferme restando le prescrizioni, di cui ai precedenti punti, relative alla verniciatura interna ed alla conformità alle vigenti leggi sanitarie: tutta la scatola, inoltre, dovrà essere protetta, all'esterno, con idonea pellicola di vernice.

L'incisione praticata sul coperchio dovrà essere perfettamente riprotetta in ogni punto, sia per le scatole in banda stagnata, sia per quelle in alluminio.

- 3.7. Sulla scatola devono 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;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ elenco degli ingredienti;
- ❖ quantità netta;
- ❖ data di produzione, anche in codice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

Sul fondello delle scatole deve essere impressa la seguente dicitura:

- ❖ “Forze Armate”, o “FF.AA.”.

CAPO IV – IMBALLAGGIO.

- 4.1. Le scatole di banda stagnata devono a loro volta essere immesse (per un peso lordo non superiore a 20 Kg.) in robusti scatoloni di cartone ondulato incollati e/o aggraffati, tali da resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio. Ogni strato di scatolette deve essere separato dagli altri mediante diaframmi orizzontali di cartone.

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 prodotto;
- ❖ numero e quantità netta delle scatole contenute;
- ❖ data di fabbricazione, anche in codice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

CAPO V – CONTROLLO 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.

6.1. La commestibilità e l’inalterabilità del prodotto devono essere garantite per 720 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. Tale sostituzione deve avvenire anche senza restituzione del prodotto avariato, in quanto possono far fede le verbalizzazioni della commissione di accertamento.

F.to
IL CAPO SEZIONE

F.to
IL CAPO DIVISIONE

F.to
IL CAPO REPARTO

F.to
IL DIRETTORE GENERALE