



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DEL COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n° 280/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: ZUCCHERO	Dispaccio n°1/1/2628/COM del 30.06.2000

Le presenti Specifiche Tecniche abrogano e sostituiscono le S.T. n.233/INT di registrazione, diramate con foglio n.1/10121 del 14.07.1997.

CAPO I – REQUISITI DEL PRODOTTO.

- 1.1. Lo zucchero da fornire deve essere di aspetto uniforme, asciutto, di odore e sapore caratteristici; deve essere dotato di ottima solubilità in acqua, a temperatura ambiente.
- 1.2. Esso deve essere in possesso di caratteristiche non inferiori a quelle previste per lo “zucchero” (o “zucchero bianco”, o “zucchero semolato”, o “zucchero bianco semolato”) all’art.1 – punto 2 – della Legge 31 marzo 1980 – n.139 (G.U. n.109 del 21.04.1980).

CAPO II – DETERMINAZIONI ANALITICHE.

- 2.1. Le determinazioni analitiche – fatto salvo quanto previsto dall’Allegato alla Legge 31 marzo 1980 n.139 – saranno eseguite secondo i “Metodi ufficiali di analisi per il controllo della composizione di taluni tipi di zucchero destinati alla alimentazione umana” di cui al Decreto del Ministro della Sanità in data 11 maggio 1981 (suppl. ord. Alla G.U. n.231 del 24 agosto 1981). La determinazione del contenuto residuo di anidride solforosa sarà effettuata secondo gli ordinari metodi di laboratorio.

CAPO III – IMBALLAGGIO.

- 3.1. Lo zucchero deve essere consegnato, in alternativa, nei seguenti tipi di contenitori:
 - ❖ scatole di cartone per alimenti, a forma di parallelepipedo rettangolo, ermeticamente chiuse, del tipo comunemente in commercio, da Kg. 1 (peso netto). Le scatole devono a loro volta essere immesse (nel numero di 10) in robusti scatoloni di cartone ondulato, atti a resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio.
La chiusura degli scatoloni deve essere effettuata con l’applicazione, trasversalmente su tutti i lembi aperti, di due reggette metalliche o di plastica o con un tratto di nastro di carta gommata o autoadesiva alto non meno di cm. 5, in modo da garantirne la chiusura e la integrità durante il trasporto, il maneggio e lo stivaggio.

Le scatole possono, in alternativa, essere immesse (nel numero di 10) in fardelli di materiale plastico termoretraibili, atti a resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio, aventi i gradi di retrazione comunque non inferiore a 60/40 e spessore non inferiore a 45 micron;

- ❖ astucci di carta bianca, tipo kraft, lisciata per alimenti da Kg. 1, conformi alle norme di cui al D.M. 23.03.1973 e successive modifiche, aventi le seguenti caratteristiche:

- ❖ indice di scoppio: min. 3,2 Kg. (80 g/mq.);
max 3,5 Kg. (90 g/Kg.);
- ❖ umidità: max 6%;
- ❖ sostanze ausiliarie totali (solubili e non solubili): max 5%;
- ❖ materie fibrose di secondo impiego e sbiancanti ottici: assenti.

Gli astucci di carta devono, a loro volta, essere immessi (nel numero di 10) in fardelli di materiale plastico termoretraibile, atti a resistere a tutte le sollecitazioni di trasporto, maneggio e stivaggio, aventi le stesse caratteristiche di cui sopra.

3.2. La composizione, omogenea e percentuale, dei lotti, nei precitati formati, sarà di volta in volta indicata dall'Ente appaltante.

3.3. I contenitori (scatole di cartone, astucci di carta, scatoloni di cartone e fardelli di materiale plastico termoretraibili) devono recare, a caratteri ben visibili, chiaramente leggibili ed indelebili, le seguenti indicazioni:

- ❖ "Forze Armate" o F.A.;
- ❖ Ditta produttrice;
- ❖ denominazione del prodotto;
- ❖ numero e peso netto dei pacchetti contenuti;
- ❖ mese ed anno di produzione (anche in codice);
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ numero di codificazione NATO,
- ❖ numero progressivo di produzione (dal n..... al n.....);
- ❖ eventuali altre indicazioni obbligatorie per legge.

CAPO IV – VARIE.

L'Amministrazione si riserva di eseguire 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