



MINISTERO DELLA DIFESA
DIREZIONE GENERALE DI COMMISSARIATO E DEI SERVIZI GENERALI

SPECIFICHE TECNICHE PER LA	Registrazione n°251/U.I./VIVERI
FORNITURA DI: POMODORI PELATI	Dispaccio n°1/1/0551/COM del 15.02.1999

Le presenti S.T. abrogano e sostituiscono le S.T. n. 195/INT di registrazione, diramate con dispaccio n. 1/00035 dell'8.3.94.

CAPO I - REQUISITI DEL PRODOTTO.

1.1. I pomodori pelati devono essere del tipo lungo, privati della buccia e devono provenire da frutto fresco, sano, maturo e ben lavato.

1.2. I pomodori pelati devono avere i seguenti requisiti minimi:

- a) presentare colore rosso caratteristico del pomodoro sano e maturo;
- b) avere odore e sapore caratteristici del pomodoro ed essere privi di odori e sapori estranei; non è ammesso il sapore di “ cotto”;
- c) essere privi di larve di parassiti e di alterazioni di natura parassitaria costituite da macchie necrotiche di qualunque dimensione interessanti la polpa, e non presentare in misura sensibile maculature d'altra natura (parti depigmentate, residui di lesioni meccaniche o cicatrici di accrescimento) interessanti la parte superficiale del frutto ed essere esenti da marciumi interni lungo l'asse stilare;
- d) peso del prodotto sgocciolato non inferiore al 70% del peso netto;
- e) essere interi, o comunque tali da non presentare lesioni che modifichino la forma o il volume del frutto, per non meno del 70% del peso del prodotto sgocciolato per recipienti di contenuto netto non superiore a Kg. 0,400 e non meno del 65% negli altri casi;
- f) residuo secco, al netto di sale aggiunto, non inferiore al 4,5%;
- g) media del contenuto in bucce, determinata su almeno 5 recipienti, non superiore a 1,5 cm² per ogni 100 grammi di contenuto. In ciascun recipiente il contenuto in bucce non deve superare il quadruplo di tale limite.
- h) muffe (valutate mediante esame microscopico secondo il metodo Howard): 30%di campi positivi.

- 1.3. Ai pomodori pelati possono essere aggiunti:
cloruro di sodio in misura tale che la percentuale dei cloruri nel prodotto finito, espressa come cloruro di sodio, non superi il 20% di residuo secco;
- ❖ qualche foglia di basilico;
 - ❖ succo di pomodoro parzialmente concentrato avente residuo secco non inferiore all'8 %.
- 1.4. "La presenza di metalli pesanti nell'alimento é tollerata entro i seguenti limiti massimi:
- ❖ piombo (sul prodotto tal quale) 1,25 mg/kg (4 confezioni su 5);
 - ❖ piombo (sul prodotto tal quale) 1,50 mg/kg (1 confezione su 5);
 - ❖ ferro (sul prodotto tal quale) 50 mg/kg ;
 - ❖ stagno (sul prodotto tal quale) 150 mg/kg,
determinati secondo quanto prescritto dal D.M. 18.2.1984 (G.U. n.76 del 16.3.1984);
 - ❖ cadmio (sul prodotto tal quale) 20 mg/kg;
 - ❖ rame (sul prodotto tal quale)20 mg/kg.
- 1.5. Il prodotto deve essere biologicamente stabile ed assolutamente privo di germi patogeni e loro tossine: tale condizione deve essere ottenuta mediante trattamento termico in modo da non compromettere le caratteristiche organolettiche della derrata.
L'accertamento della sopracitata condizione verrà effettuato mediante i comuni metodi microbiologici di Laboratorio.
- 1.6. Si specifica inoltre che l'esame microscopico dovrà riguardare oltre che le muffe, anche la ricerca di frammenti di insetti. Sarà tollerata la presenza di non più di 35 frammenti di insetti su g.500 di prodotto; non saranno assolutamente ammesse le seguenti impurità: peli di roditori, vermi, larve, parassiti e loro uova.
- 1.7. E' vietata l'aggiunta di sostanze vegetali come : polpa di carota, zucche, barbabietole rosse o relativi succhi, fichi d'India, more di rovo, di gelso e loro succhi, glucosio e zucchero, gelatina, agar-agar, farine di fecola, coloranti artificiali.

CAPO II - MODALITA' DI COLLAUDO.

- 2.1. Le determinazioni analitiche saranno eseguite secondo i "metodi ufficiali di analisi delle conserve vegetali", editi dal Ministero delle Risorse Agricole, nonché, per le determinazioni ivi non contemplate, secondo i metodi descritti dal manuale "Official Methods of Analysis of the Association of Official Chemists "- ultima edizione aggiornata o, in carenza, secondo i metodi in uso presso l'Istituto Superiore di Sanità in Roma ed i Laboratori delle A.S.L..
- 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. Ferma restando la facoltà di cui al successivo punto 6 delle presenti S.T., il prodotto deve essere consegnato in scatole di banda stagnata, contenenti, rispettivamente, quantità nette di prodotto non inferiori a Kg. 0,400 - 0,800 - 2,550 - 3,100.
- 3.2. In sede di collaudo verrà verificata la rispondenza fra la qualità 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. La composizione, omogenea o percentuale dei lotti, nei precisati formati, sarà di volta in volta indicata dall'Ente appaltante.
- 3.4. Le scatole devono essere allestite in tre pezzi: corpo, fondo e coperchio, impiegando banda stagnata elettrolitica di scelta standard, litobrillante, di tipo non inferiore alla D 11,2/2,8 per il corpo e di tipo non inferiore alla E 2,8/2,8, verniciata sulla superficie interna con vernice fenolica, epossifenolica od oleoresinosa, per i fondelli.
E' ammessa banda stagnata di tipo non inferiore alla D 8,4/2,8 per il formato da Kg.0,400. L'accertamento del tipo di vernice sarà effettuato con le ordinarie metodiche di laboratorio.
E' ammesso, per la superficie esterna della banda, un rivestimento di stagno non inferiore a 1,4 g/m²; in tal caso detta superficie esterna dovrà essere litografata o verniciata con idonea vernice.
Per le caratteristiche della banda stagnata, le tolleranze, i metodi di prova, si fa riferimento a quanto previsto dalla norma UNI - 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. I fondelli 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.
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 successivi aggiornamenti.
- 3.5. Sulla scatola devono essere riportate, impresse a rilievo o litografate in modo indelebile, oppure stampigliate su etichetta saldamente applicata, le seguenti indicazioni:
- ❖ denominazione e sede della Ditta fornitrice;
 - ❖ numero e data del contratto;
 - ❖ denominazione del contenuto;
 - ❖ quantità netta;
 - ❖ mese ed anno di fabbricazione, anche in codice;
 - ❖ numero di codificazione NATO;
 - ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti (in particolare dal D.P.R.114 del 11.4.1975 - n.428 pubblicato sulla G.U. n.232 del 1.09.1975).
- 3.6. 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 in robusti scatoloni di cartone ondulato (per un peso complessivo lordo non superiore a 30 Kg.) incollati e/o aggraffati, in modo tale 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" da un lato;
e, sull'altro:
- ❖ denominazione e sede della Ditta fornitrice;
- ❖ numero e data del contratto;
- ❖ denominazione del contenuto;
- ❖ peso lordo del collo;
- ❖ numero e quantità netta delle scatole contenute;
- ❖ mese ed anno di fabbricazione, anche in codice;
- ❖ numero di codificazione NATO;
- ❖ ogni altra indicazione prescritta dalle norme vigenti.

CAPO V - 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.

CAPO VI – VARIE.

A richiesta dell'A.D. il condizionamento e l'imballaggio potranno essere anche quelli di uso comune, purché 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