

# Materie Prime

<b>ALIMENTO</b>	<b>REQUISITI</b>
<b>Carni fresche non confezionate</b>	Presenza del bollo CEE dello stabilimento; controllare le condizioni di temperatura e di igiene del mezzo di trasporto Carne rossa: quantità di grasso, valutazione del colore rosso-rosa e la grana fine o quasi fine del muscolo, l'assenza di odori sgradevoli. Pollame: carni colore bianco-rosato o tendente al giallo, buona consistenza non flaccide, non infiltrate di sierosità, senza ecchimosi, ematomi o macchie verdastri, pelle ben pulita da penne e piume.
<b>Carni fresche confezionate sottovuoto</b>	Verificare la presenza del sottovuoto; eccessive quantità di liquido è indice di lunghi periodi di conservazione; controllare la data di scadenza e le condizioni di trasporto; la presenza di bollo CEE d'origine; la presenza di colorito verdognolo e odore sgradevole è indice di fenomeni alterativi
<b>Carni congelate</b>	Controllare la temperatura di trasporto: max -9°C; la presenza di cristalli di ghiaccio comprova una inadeguata conservazione, verificare la data di scadenza, il periodo di validità deve essere ancora di almeno sei mesi; presenza bollo CEE, verifica integrità confezioni, assenza di colori, macchie, odori sgradevoli dopo lo scongelamento
<b>Prodotti ittici congelati</b>	Controllare la temperatura di trasporto: max -9°C, la presenza di cristalli di ghiaccio comprova una inadeguata conservazione, verificare la data di scadenza, il periodo di validità deve essere ancora di almeno 6 mesi; presenza bollo CEE, verifica integrità confezioni, dopo lo scongelamento: assenza di colori, macchie, odori sgradevoli: assenza di pelle, pinne lisce, grumi di sangue; glassatura conforme a quanto dichiarato
<b>Verdure, ortaggi, frutta</b>	Assenza di annerimenti, marciumi, parassiti, terra, eccessiva umidità, fioriture, germogliazioni, muffe o eccessiva disidratazione
<b>Verdure surgelate</b>	Controllare temperatura di trasporto: -15°C; verifica integrità confezioni e TMC, la presenza di cristalli di ghiaccio comprova una inadeguata conservazione
<b>Uova fresche</b>	Controllare la categoria A fresche, integrità e pulizia del guscio; assenza di pelurie, escrementi, data di scadenza con almeno 15 giorni di validità, centro di imballaggio autorizzato
<b>Uova pastorizzate</b>	Confezione integra, data di scadenza, controllare temperatura di trasporto max 8°C , bollo CEE
<b>Latte fresco</b>	Integrità confezioni, data di scadenza, controllare temperatura di trasporto max 8°C
<b>Formaggi</b>	Controllare temperatura di trasporto max 14°C, integrità confezione e data di scadenza per quelli a pasta filata, occhiatura solo su Emmenthal > 3-4 cm; assenza di muffe e odori sgradevoli
<b>Salumi</b>	Controllare igiene del trasporto, verificare la consistenza, il grado di maturazione e stagionatura, l'aroma, l'anomala presenza di muffe; bollo CEE, gli ingredienti, la data di inizio maturazione; se in confezione sottovuoto, controllare la temperatura di trasporto: max +8°C
<b>Pasta</b>	Controllare etichettatura, TMC, integrità confezioni
<b>Pane</b>	Controllare le condizioni di trasporto e l'assenza di promiscuità, le condizioni igieniche dei contenitori; eventuali difetti di crosta e della mollica, presenza di muffe, insetti, parassiti, corpi estranei
<b>Riso, cereali, legumi</b>	Controllare integrità confezioni, verificare l'esattezza delle varietà, la presenza di parassiti, corpi estranei, assenza di chicchi di colore anomalo e farinosità sul fondo delle confezioni
<b>Spezie</b>	Controllare integrità confezioni, la presenza di parassiti
<b>Tonno e conserve</b>	Controllare integrità confezioni, assenza di alterazioni come ruggine, ammaccature, rotture, bombaggio, controllare TMC