



Allegato 3 - Elenco minimo prodotti - Derrate Alimentari

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
Brodi e dadi	Preparati per brodo	T° ambiente	Brodo vegetale granulare		1	Kg
	Preparati per brodo	T° ambiente	Brodo pesce granulare		1	Kg
	Preparati per brodo	T° ambiente	Brodo con estratto di carne granulare carne min 3 %		1	Kg
	Preparati per brodo	T° ambiente	Brodo con estratto di origine vegetale		1	Kg
	Preparati per brodo	T° ambiente	Brodo con estratto di carne carne min. 2 % - creatinina > o = 0,15% p/p s.s.		1	Kg
	Preparati per brodo	T° ambiente	Brodo con estratto di carne carne minimo 4% - creatinina > o = 0,30% p/p s.s.		1	Kg
	Preparati per brodo	T° ambiente	Dado di carne in cubetti		0,88	Kg
Pasta e riso	Pasta di semola	T° ambiente	Bavette		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Bucatini		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Capelli d'angelo		0,25	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Conchiglie		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Ditalini lisci		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Ditalini rigati		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Farfalle		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Fusilli		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Gnocchetti sardi		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Linguine		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Mezze maniche rigate		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Mezze penne rigate		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Penne lisce		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Penne rigate		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Pennette rigate		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Pipe rigate		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Pipette rigate		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Sedani		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Sedanini		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Spaghetti		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Spaghettoni		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Tortiglioni		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Vermicelli		5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Bavette proteine > o = a 12,5 % p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Bucatini proteine > o = 12,5 % p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Conchiglie proteine > o = 12,5 % p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Ditalini lisci proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Farfalle proteine > o = 12,5 % p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Fusilli proteine > o = 12,5 % p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Gnocchetti sardi proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Linguine proteine > o = 12,5 % p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Mezze maniche rigate proteine > o = 12,5% p+K94/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Mezze penne rigate proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg



Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Pasta di semola	T° ambiente	Penne lisce proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Penne rigate proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Pennette rigate proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Pipe rigate proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Pipettete rigate proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Sedani proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Sedanini proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Spaghetti proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Spghettini proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Tortiglioni proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta di semola	T° ambiente	Vermicelli proteine > o = 12,5% p/p		0,5	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Farfalle		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Farfalle Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Fettuccine		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Fettuccine Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Filini		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Filini Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Lasagne		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Lasagne Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Paglia e fieno		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Paglia e fieno Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Pappardelle		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Pappardelle Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Quadrucchi		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Quadrucchi Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Risini		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Risini Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Stelline		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Stelline Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Tagliatelle		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Tagliatelle Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Taglierini		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Taglierini Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Tagliolini		1	Kg
	Pasta all'uovo	T° ambiente	Tagliolini Steroli > o = 0,16% p/p s.s.		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Comune Originario		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Comune Originario		5	Kg
	Riso	T° ambiente	Semifine Vialone nano		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Semifine Vialone nano		5	Kg
	Riso	T° ambiente	Fine Ribe		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Fine Ribe		5	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Riso	T° ambiente	Super fine Arborio		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Super fine Arborio		5	Kg
	Riso	T° ambiente	Super fine Carnaroli		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Super fine Carnaroli		5	Kg
	Riso	T° ambiente	Parboiled		1	Kg
	Riso	T° ambiente	Parboiled		5	Kg
Conservenze pomodoro	Concentrato	T° ambiente	Doppio Concentrato di pomodoro		1	Kg
	Concentrato	T° ambiente	Doppio Concentrato di pomodoro		3	Kg
	Passata	T° ambiente	Passata di pomodoro		3	Kg
	Polpa	T° ambiente	Polpa di pomodoro		3	Kg
	Polpa	T° ambiente	Polpa di pomodoro sgocciolato > 0 = 70 % - residuo ottico > 0 = 7° brix		3	Kg
	Pelato	T° ambiente	Pomodori pelati normali		1	Kg
	Pelato	T° ambiente	Pomodori pelati normali		3	Kg
	Pelato	T° ambiente	Pomodori pelati superiori		1	Kg
	Pelato	T° ambiente	Pomodori pelati superiori		3	Kg
Carni fresche Bovino	Bovino adulto anteriore Disossato	refrigerato	Pancia Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		7,5	Kg
	Bovino adulto anteriore Disossato	refrigerato	Petto Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		5,5	Kg
	Bovino adulto anteriore Disossato	refrigerato	Sottospalla Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		7	Kg
	Bovino adulto anteriore Disossato	refrigerato	Spalla Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		7	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Noce Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		5	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Scamone Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Fesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Girello Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		1,8	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Polpa coscia 4 tagli Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		24	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Sottofesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Bovino adulto posteriore Disossato	refrigerato	Roast-beef Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		5	Kg
Carni fresche Vitellone	Vitellone anteriore con osso	refrigerato	Pancia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		20	Kg
	Vitellone anteriore con osso	refrigerato	Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Vitellone anteriore disossato	refrigerato	Copertina / Cappello del prete Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		2	Kg
	Vitellone anteriore disossato	refrigerato	Spalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		15	Kg
	Vitellone anteriore disossato	refrigerato	Fesa di spalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Vitellone anteriore disossato	refrigerato	Sottospalla Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Vitellone anteriore disossato	refrigerato	Pancia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		9	Kg
	Vitellone anteriore disossato	refrigerato	Petto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Vitellone posteriore con osso	refrigerato	Coscia Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		45	Kg
	Vitellone posteriore disossato	refrigerato	Roast-beef Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		9	Kg
	Vitellone posteriore disossato	refrigerato	Fesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		10	Kg
	Vitellone posteriore disossato	refrigerato	Sottofesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Vitellone posteriore disossato	refrigerato	Filetto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		2,8	Kg
	Vitellone posteriore disossato	refrigerato	Noce Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Vitellone posteriore disossato	refrigerato	Scamone Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Vitellone posteriore dissosato	refrigerato	Girello Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		2,2	Kg
	Vitellone posteriore dissosato	refrigerato	Polpa coscia 4 tagli Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		30	Kg
	Vitellone altri organi	refrigerato	Cuore Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		1,5	Kg
	Vitellone altri organi	refrigerato	Fegato Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Vitellone altri organi	refrigerato	Lingua Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		1,2	Kg
	Vitellone altri organi	refrigerato	Coda Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		1,4	Kg
	Vitellone altri organi	refrigerato	Lingua salmistrata Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		10	Kg
	Vitellone altri organi	refrigerato	Trippa precotta Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg
Carni fresche Vitello	Vitello mezzena con osso	refrigerato	Mezzena - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		65	Kg
	Vitello anteriore con osso	refrigerato	Pancia - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		10	Kg
	Vitello anteriore con osso	refrigerato	Petto - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg
	Vitello anteriore con osso	refrigerato	Spalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		10	Kg
	Vitello anteriore con osso	refrigerato	Sottospalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Vitello anteriore dissosato	refrigerato	Pancia - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Vitello anteriore dissosato	refrigerato	Petto - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		3	Kg
	Vitello anteriore dissosato	refrigerato	Sottospalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Vitello anteriore dissosato	refrigerato	Spalla - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Vitello posteriore con osso	refrigerato	Coscia - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		23	Kg
	Vitello posteriore con osso	refrigerato	Lombo - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		9	Kg
	Vitello posteriore con osso	refrigerato	Pistola - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		32	Kg
	Vitello posteriore con osso	refrigerato	Stinco - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		2,5	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Polpa coscia 4 tagli - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrass. 2 o 3		15	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Fesa - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Sottofesa - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		7	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Noce - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		3	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Scamone - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		2	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Girello - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		1	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Lombo - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		7	Kg
	Vitello posteriore dissosato	refrigerato	Filetto - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		1	Kg
	Vitello altri organi	refrigerato	Fegato - Carcasse di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		3,5	Kg
Carni fresche Suine	Suine con osso	refrigerato	Cosciotto		13	Kg
	Suine con osso	refrigerato	Lombo		6	Kg
	Suine con osso	refrigerato	Spalla		6	Kg
	Suine con osso	refrigerato	Costole parte edibile > 50 %		2	Kg
	Suine disossate	refrigerato	Cosciotto		9	Kg
	Suine disossate	refrigerato	Coppa		2	Kg
	Suine disossate	refrigerato	Fesa		1,7	Kg
	Suine disossate	refrigerato	Filetto		2	Kg
	Suine disossate	refrigerato	Lombo		4	Kg
	Suine disossate	refrigerato	Pancetta		4	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Suine disossate	refrigerato	Spalla		5	Kg
	Suine porzionate	refrigerato	Braciola parte edibile > 70 %		2	Kg
	Suine porzionate	refrigerato	Salsiccia grasso < o = 25 %		2	Kg
	Suine altri organi	refrigerato	Fegato		2	Kg
	Suine altri organi	refrigerato	Cotenna		2	Kg
	Suine altri organi	refrigerato	Zampetti		2	Kg
	Suine altri organi	refrigerato	Rete		2	Kg
Carni fresche Avicunicole	Coniglio	refrigerato	Conigli interi		1,5	Kg
	Pollo	refrigerato	Cosce di pollo		2,5	Kg
	Pollo	refrigerato	Petti di pollo		2,5	Kg
	Pollo	refrigerato	Polli a busto		1	Kg
	Pollo	refrigerato	Sovracosce di pollo		0,5	Kg
	Gallina	refrigerato	Galline busto		1,2	Kg
	Tacchino	refrigerato	Tacchine femmine busto		13	Kg
	Tacchino	refrigerato	Tacchini maschio busto		13	Kg
	Tacchino	refrigerato	Cosce Tacchina femmina		3	Kg
	Tacchino	refrigerato	Fesa Tacchina femmina		4	Kg
Carni fresche Ovine	Ovine	refrigerato	Agnello senza testa e senza corata tra 7 e 9 Kg		8	Kg
	Ovine	refrigerato	Agnello senza testa e senza corata tra 9 e 12 Kg		10,5	Kg
	Ovine	refrigerato	Cosciotto di agnello		2	Kg
	Ovine	refrigerato	Lombata di agnello		4	Kg
Carni fresche equine	Equine	refrigerato	Fesa di cavallo		6	Kg
	Equine	refrigerato	Filetto di cavallo		2	Kg
	Equine	refrigerato	Noce di cavallo		4	Kg
	Equine	refrigerato	Scamone di cavallo		5	Kg
	Equine	refrigerato	Roast-beef di cavallo		6	Kg
Salumi	Bresaole	refrigerato	Bresaola sottofesa umidità < o = 60 %		2,5	Kg
	Bresaole	refrigerato	Bresaola della Valtellina IGP		3	Kg
	Salami	refrigerato	Salame tipo Milano		3	Kg
	Salami	refrigerato	Salame tipo Milano Puro suino, umidità < o = a 38 %		3	Kg
	Salami	refrigerato	Salame tipo Felino umidità < o = a 38 %		1,5	Kg
	Salami	refrigerato	Salame tipo Napoli piccante umidità < o = a 38 %		0,6	Kg
	Salami	refrigerato	Salame tipo Ungherese umidità < o = a 38 %		3	Kg
	Salami	refrigerato	Salamino Cacciatore		0,2	Kg
	Salami	refrigerato	Salamino Cacciatore Puro suino, umidità < o = a 34 %		0,2	Kg
	Salami	refrigerato	Salame Finocchiona umidità < o = a 38 %		2,5	Kg
	Salami	refrigerato	Spianata Romana		2	Kg
	Cotechini e zamponi	refrigerato	Cotechino puro suino		0,5	Kg
	Cotechini e zamponi	T° ambiente	Cotechino precotto puro suino		0,5	Kg
	Cotechini e zamponi	T° ambiente	Cotechino precotto puro suino - proteine > o = 20 % - liquido di rilascio (sgocciolamento) < o = 36 % - collagene > o = 8 % e < o = 10 %		0,5	Kg
	Cotechini e zamponi	refrigerato	Zampone puro suino		1,1	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Cotechini e zamponi	T° ambiente	Zampone precotto puro suino		1	Kg
	Cotechini e zamponi	T° ambiente	Zampone precotto puro suino - proteine > o = 21 % - liquido di rilascio (sgocciolamento) < o = 34 % - collagene > o = 9 % e < o = 11 %		1	Kg
	Mortadelle	refrigerato	Mortadella tranci grasso < o = 28 %		0,8	Kg
	Mortadelle	refrigerato	Mortadella grasso < o = 28 %		10	Kg
	Mortadelle	refrigerato	Mortadella Bologna tranci IGP		0,8	Kg
	Mortadelle	refrigerato	Mortadella Bologna IGP		10	Kg
	Pancette, coppa e lardo	refrigerato	Lardo salato		2	Kg
	Pancette, coppa e lardo	refrigerato	Pancetta arrotolata senza cotenna		3	Kg
	Pancette, coppa e lardo	refrigerato	Pancetta tesa		2,5	Kg
	Pancette, coppa e lardo	refrigerato	Coppa		2	Kg
	Pancette, coppa e lardo	refrigerato	Coppa umidità < o = a 38 %		2	Kg
	Prosciutti cotti	refrigerato	Prosciutto cotto		7,5	Kg
	Prosciutti cotti	refrigerato	Prosciutto cotto senza polifosfati, lattosio, caseinati aggiunti, umidità < o = 62%		7,5	Kg
	Prosciutti crudi	refrigerato	Prosciutto crudo disossato		6	Kg
	Prosciutti crudi	refrigerato	Prosciutto crudo disossato nazionale, umidità < o = 55 %		7,5	Kg
	Prosciutti crudi	refrigerato	Prosciutto crudo disossato DOP		8	Kg
	Prosciutti crudi	refrigerato	Prosciutto crudo con osso		7,5	Kg
	Prosciutti crudi	refrigerato	Prosciutto crudo con osso DOP		10	Kg
	Spalle cotte	refrigerato	Spalla cotta umidità < o = a 65 %		8	Kg
	Speck	refrigerato	Speck		4,5	Kg
	Speck	refrigerato	Speck dell'Alto Adige IGP		4,5	Kg
	Wurstel	refrigerato	Wurstel misto suino/bovino	25 g	0,1	Kg
	Wurstel	refrigerato	Wurstel misto suino/bovino	75 g	0,225	Kg
	Wurstel	refrigerato	Wurstel misto suino/bovino	60 g	0,72	Kg
	Wurstel	refrigerato	Wurstel di puro suino, grasso < o = a 27%	25 g	0,1	Kg
	Wurstel	refrigerato	Wurstel di puro suino, grasso < o = a 27%	75 g	0,225	Kg
	Wurstel	refrigerato	Wurstel di carne avicola	75 g	0,225	Kg
Lattiero caseari	Latte fresco	refrigerato	Latte fresco intero pastorizzato		0,5	l
	Latte fresco	refrigerato	Latte fresco intero pastorizzato		1	l
	Latte fresco	refrigerato	Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato		0,5	l
	Latte fresco	refrigerato	Latte fresco parzialmente scremato pastorizzato		1	l
	Latte UHT	T° ambiente	Latte UHT intero		0,5	l
	Latte UHT	T° ambiente	Latte UHT intero		1	l
	Latte UHT	T° ambiente	Latte UHT parzialmente scremato		0,5	l
	Latte UHT	T° ambiente	Latte UHT parzialmente scremato		1	l
	Latte UHT	T° ambiente	Latte UHT scremato		0,5	l
	Latte UHT	T° ambiente	Latte UHT scremato		1	l
	Derivati del latte	T° ambiente	Latte granulare		1	Kg
	Derivati	T° ambiente	Latte di soia		1	l
	Derivati del latte	T° ambiente	Latte condensato in barattolo		0,5	Kg
	Derivati del latte	T° ambiente	Latte condensato in tubetto		0,175	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero bianco		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero bianco		5	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt magro bianco		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero albicocca		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero albicocca senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero ananas		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero ananas senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero banana		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero banana senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero fragola		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero fragola senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero cereali		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero cereali senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero ciliegia		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero ciliegia senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero frutti di bosco		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero frutti di bosco senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero caffè		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero caffè senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero agrumi		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero agrumi senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero pesca		0,125	Kg
	Yogurt	refrigerato	Yogurt intero pesca senza conservanti, senza coloranti, senza edulcoranti		0,125	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella	10 g	1	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella	50 g	1	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella		0,1	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella		0,125	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella da fermentazione lattica		0,1	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella da fermentazione lattica		0,125	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Mozzarella di bufala Campana DOP		0,2	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Provolone umidità < o = 40 %		5	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Provolone Valpadana DOP		5	Kg
	Formaggi pasta filata	refrigerato	Scamorza affumicata umidità < o = 45 %		1	Kg
	Formaggi molli senza crosta	refrigerato	Asiago pressato porzionato 1/4 DOP		3,5	Kg
	Formaggi molli senza crosta	refrigerato	Asiago pressato forma intera DOP		14	Kg
	Formaggi molli senza crosta	refrigerato	Crescenza		1	Kg
	Formaggi molli con crosta	refrigerato	Caciotta latte vaccino umidità < o = 43 %		1	Kg
	Formaggi molli con crosta	refrigerato	Caciotta latte pecora umidità < o = 33 %		1	Kg
	Formaggi molli con crosta	refrigerato	Caciotta latte misto umidità < o = 41 %		1	Kg
	Formaggi molli con crosta	refrigerato	Italico umidità < o = 50 %		2	Kg
	Formaggi molli con crosta	refrigerato	Taleggio DOP		2	Kg



Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Formaggi semiduri	refrigerato	Asiago d'allevio porzionato 1/4 DOP		3,5	Kg
	Formaggi semiduri	refrigerato	Asiago d'allevio forma intera DOP		14	Kg
	Formaggi semiduri	refrigerato	Pecorino semiduro umidità < o = 32 %		3	Kg
	Formaggi semiduri	refrigerato	Pecorino Sardo DOP		3	Kg
	Formaggi semiduri	refrigerato	Fontal tranci umidità < o = 45 %		3	Kg
	Formaggi semiduri	refrigerato	Fontina tranci DOP		2	Kg
	Formaggi semiduri	refrigerato	Groviere tranci umidità < o = 35 %		4	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Formaggio da grattugia grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %		3	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Formaggio grattugiato grasso minimo 32 %, umidità < o = 31 %		1	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Grana Padano grattugiato DOP		1	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Grana Padano porz. 1/8 DOP		4	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Grana Padano forma intera DOP		32	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Parmigiano Reggiano grattugiato DOP		1	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Parmigiano Reggiano porzionato 1/8 DOP		4	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Parmigiano Reggiano forma intera DOP		33	Kg
	Formaggi duri	refrigerato	Pecorino Romano 1/4 DOP		5	Kg
	Formaggi erborinati	refrigerato	Gorgonzola tipo dolce 1/4 DOP		4	Kg
	Formaggi erborinati	refrigerato	Gorgonzola tipo piccante 1/4 DOP		4	Kg
	Formaggi esteri	refrigerato	Edamer tranci umidità < o = 42 %		3	Kg
	Formaggi esteri	refrigerato	Emmenthal tranci umidità < o = 35 %		3	Kg
	Latticini	refrigerato	Mascarpone		0,5	Kg
	Latticini	refrigerato	Ricotta di mucca pastorizzata confezionata		1,5	Kg
	Latticini	T° ambiente	Formaggini porzionati	60 g	5,5	Kg
	Latticini	T° ambiente	Formaggio spalmabile	62,5 g	6	Kg
	Latticini	T° ambiente	Crema ai 4 formaggi		0,4	Kg
Uova	Confezioni	refrigerato	Albume d'uovo pastorizzato		1	Kg
	Confezioni	refrigerato	Tuorlo d'uovo pastorizzato		1	Kg
	Confezioni	refrigerato	Uova intere pastorizzate		1	Kg
	Fresche	refrigerato	Uova categoria A da 65 g a 75 g		30	uova
	Fresche	refrigerato	Uova categoria A da 55 g a 65 g		30	uova
	Fresche	refrigerato	Uova categoria A da 45 g a 55 g		30	uova
Conseve Vegetali	al naturale	T° ambiente	Barbabietole affettate		5	Kg
	al naturale	T° ambiente	Carciofi a spicchi		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Carciofi interi 30 - 40 g		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Carote taglio a fiammifero		5	Kg
	al naturale	T° ambiente	Ceci lessati		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Crauti		5	Kg
	al naturale	T° ambiente	Fagioli bianchi di Spagna lessati rottture < o = 5 %		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Fagioli Borlotti lessati rottture < o = 5 %		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Fagioli Cannellini lessati rottture < o = 5 %		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Finocchi lessati a spicchi		3	Kg



Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	al naturale	T° ambiente	Funghi Champignons tagliati		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Lenticchie lessate		5	Kg
	al naturale	T° ambiente	Mais dolce lessato in grani		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Minestra di vegetali		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Olive nere denocciolate		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Olive nere intere		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Olive nere intere giganti		5	Kg
	al naturale	T° ambiente	Olive verdi denocciolate		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Olive verdi intere		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Olive verdi intere giganti		5	Kg
	al naturale	T° ambiente	Peperoni grigliati		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Peperoni rossi/gialli		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Piselli finissimi lessati diametro > o = 7,5 ed < o = 8,75 mm		3	Kg
	al naturale	T° ambiente	Piselli fini lessati diametro > o = 8,75 ed < o = 10,2 mm		3	Kg
	in aceto	T° ambiente	Cipolle Borrettane diametro > o = 27 mm ; < o = 33 mm - fuori calibro 5 %		3	Kg
	in aceto	T° ambiente	Capperi		0,7	Kg
	in aceto	T° ambiente	Cetrioli		5	Kg
	in aceto	T° ambiente	Cipolline diametro > o = 17 mm ; < o = 20 mm - sfogliatura < o = 1 %		3	Kg
	in aceto	T° ambiente	Giardiniera componenti vegetali > o = 10		5	Kg
	in aceto	T° ambiente	Insalatina capricciosa componenti vegetali > o = 11		3	Kg
	sotto sale	T° ambiente	Capperi		1	Kg
Conservate di carne	Carne bovina	T° ambiente	Carne bovina in gelatina Grassi < o = 2% - proteine > o = 12% - collagene < o = 2%		0,09	Kg
	Carne bovina	T° ambiente	Carne bovina in gelatina Grassi < o = 2% - proteine > o = 12% - collagene < o = 2%		0,14	Kg
	Carne bovina	T° ambiente	Carne bovina in gelatina Grassi < o = 2% - proteine > o = 12% - collagene < o = 2%		0,215	Kg
	Carne bovina	T° ambiente	Carne bovina in gelatina Grassi < o = 1,5% - proteine > o = 13% - collagene < o = 1%		0,09	Kg
	Carne bovina	T° ambiente	Carne bovina in gelatina Grassi < o = 1,5% - proteine > o = 13% - collagene < o = 1%		0,14	Kg
	Carne bovina	T° ambiente	Carne bovina in gelatina Grassi < o = 1,5% - proteine > o = 13% - collagene < o = 1%		0,215	Kg
Conservate pesce	al naturale	T° ambiente	Tonno al naturale		0,08	Kg
	al naturale	T° ambiente	Tonno al naturale		0,16	Kg
	al naturale	T° ambiente	Tonno al naturale		1,73	Kg
	al naturale	T° ambiente	Vongole al naturale sgusciate		1	Kg
	in olio	T° ambiente	Tonno in olio oliva		0,08	Kg
	in olio	T° ambiente	Tonno in olio oliva		0,16	Kg
	in olio	T° ambiente	Tonno in olio oliva		2	Kg
	in olio	T° ambiente	Tonno in olio oliva trancio intero, briciole < o = 5 %		0,08	Kg
	in olio	T° ambiente	Tonno in olio oliva trancio intero, briciole < o = 5 %		0,16	Kg
	in olio	T° ambiente	Tonno in olio oliva trancio intero, briciole < o = 5 %		2	Kg
	in olio	T° ambiente	Filetti di sgombero in olio oliva acqua di rilascio < o = 2 %		0,125	Kg
	in olio	T° ambiente	Filetti di sgombero in olio oliva acqua di rilascio < o = 2 %		2	Kg
	in olio	T° ambiente	Filetti di alici in olio oliva acqua di rilascio < o = 2 %		0,7	Kg
	in olio	T° ambiente	Filetti di alici in olio semi acqua di rilascio < o = 2 %		0,7	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	in olio	T° ambiente	Sardine in olio oliva acqua di rilascio < o = 4 %		0,125	Kg
	sotto sale	T° ambiente	Acciughe salate		1	Kg
	sotto sale	T° ambiente	Filetti di baccalà salato	1000 g	5	Kg
	Essiccato	T° ambiente	Bottarga di muggine Intera sottovuoto		0,2	Kg
	Affumicato	refrigerato	Salmone		2,5	Kg
	Affumicato	refrigerato	Salmone preaffettato	200 g	1	Kg
	Affumicato	refrigerato	Salmone ritagli		0,5	Kg
	Condimenti	T° ambiente	Pasta d'acciughe tubetto in olio di oliva		0,06	Kg
Farina, pane e derivati	Farina	T° ambiente	Farina tipo 0		1	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina tipo 0		10	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina tipo 0		25	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina tipo 00		1	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina tipo 00		10	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina tipo 00		25	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina gialla bramata		1	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina gialla fioretto		1	Kg
	Farina	T° ambiente	Farina per polenta istantanea		1	Kg
	Farina	T° ambiente	Semolino		0,25	Kg
	Farina	T° ambiente	Semolino		5	Kg
	Pane fresco	T° ambiente	Pane Fresco confezionato pezzatura fino a 70 g		fino a 70 g	Kg
	Pane fresco	T° ambiente	Pane Fresco confezionato pezzatura da 600 a 1.000 g		da 600 a 1.000 g	Kg
	Pane fresco	T° ambiente	Pane Fresco confezionato pezzatura oltre 1.000 g		oltre 1.000 g	Kg
	Pane fresco	T° ambiente	Pane Fresco non confezionato pezzatura fino a 70 g		sfuso	Kg
	Pane fresco	T° ambiente	Pane Fresco non confezionato pezzatura da 600 a 1.000 g		sfuso	Kg
	Pane fresco	T° ambiente	Pane Fresco non confezionato pezzatura oltre 1.000 g		sfuso	Kg
	Pane confezionato	T° ambiente	Pancarrè 20 fette		0,33	Kg
	Pane confezionato	T° ambiente	Pancarrè integrale 20 fette		0,33	Kg
	Pane confezionato	T° ambiente	Pane grattugiato		1	Kg
	Derivati pane	T° ambiente	Crackers integrali		0,75	Kg
	Derivati pane	T° ambiente	Crackers non salati		0,75	Kg
	Derivati pane	T° ambiente	Crackers salati	12 g	1	Kg
	Derivati pane	T° ambiente	Crackers salati		0,75	Kg
	Derivati pane	T° ambiente	Grissini torinesi	12 g	0,48	Kg
	Semola	T° ambiente	Semola di grano duro		1	Kg
Frutta Fresca	Agrumi	T° ambiente	Arance 64 - 73 mm IIa Categoria		8	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Arance 77 - 88 mm IIa Categoria		8	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Arance 64 - 73 mm IIa Categoria		8	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Arance 77 - 88 mm IIa Categoria		8	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Limoni 48 - 57 mm IIa Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Limoni 58 - 67 mm IIa Categoria		8	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Limoni 48 - 57 mm IIa Categoria		10	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Agrumi	T° ambiente	Limoni 58 - 67 mm Ia Categoria		8	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Mandarini 50 - 60 mm Ila Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Mandarini 50 - 60 mm Ia Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Clementine senza semi 43 - 52 mm Ila Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Clementine senza semi 43 - 52 mm Ia Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Mapo Ila Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Mapo Ia Categoria		10	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Pompelmi 84 - 97 mm Ila Categoria		6	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Pompelmi 84 - 97 mm Ia Categoria		6	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Pompelmi rosa 84 - 97 Ila Categoria		6	Kg
	Agrumi	T° ambiente	Pompelmi rosa 84 - 97 Ia Categoria		6	Kg
	Bacche e piccola frutta	T° ambiente	Fragole Ila Categoria		2	Kg
	Bacche e piccola frutta	T° ambiente	Fragole Ia Categoria		2	Kg
	Bacche e piccola frutta	T° ambiente	Uva da tavola bianca Ila Categoria		10	Kg
	Bacche e piccola frutta	T° ambiente	Uva da tavola bianca Ia Categoria		10	Kg
	Bacche e piccola frutta	T° ambiente	Uva da tavola nera Ila Categoria		10	Kg
	Bacche e piccola frutta	T° ambiente	Uva da tavola nera Ia Categoria		10	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Albicocche Ila Categoria		10	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Albicocche Ia Categoria		10	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Ciliegie Ila Categoria		5	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Ciliegie Ia Categoria		5	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche noci (nettarine) 73 - 80 mm Ila Categoria		5	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche noci (nettarine) 73 - 80 mm Ia Categoria		5	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta bianca 61 - 67 mm Ila Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta bianca 73 - 80 mm Ila Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta bianca 61 - 67 mm Ia Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta bianca 73 - 80 mm Ia Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta gialla 61 - 67 mm Ila Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta gialla 73 - 80 mm Ila Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta gialla 61 - 67 mm Ia Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Pesche pasta gialla 73 - 80 mm Ia Categoria		6	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Prugne / Susine Ila Categoria		5	Kg
	Drupacee	T° ambiente	Prugne / Susine Ia Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Golden Delicious 65 - 75 mm Ila Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Golden Delicious 65 - 75 mm Ia Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Morgenduft (imperatore) 65 - 75 mm Ila Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Morgenduft (imperatore) 65 - 75 mm Ia Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Renette 65 - 75 mm Ila Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Renette 65 - 75 mm Ia Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Stark Delicious 65 - 75 mm Ila Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Mele Stark Delicious 65 - 75 mm Ia Categoria		5	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Pomacee	T° ambiente	Pere Abate 55 - 65 mm IIa Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Pere Abate 55 - 65 mm IIa Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Pere Williams 55 - 65 mm IIa Categoria		5	Kg
	Pomacee	T° ambiente	Pere Williams 55 - 65 mm IIa Categoria		5	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Ananas IIa Categoria		10	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Banane IIa Categoria		20	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Cachi 22 - 24 mm IIa Categoria		10	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Marroni 48 - 65 frutti /Kg IIa Categoria		10	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Cocomero min. 4 Kg IIa Categoria		5	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Fichi bianchi IIa Categoria		5	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Fichi neri IIa Categoria		5	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Kiwi 70 - 85 mm IIa Categoria		5	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Kiwi 90 - 110 mm IIa Categoria		4	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Meloni polpa gialla IIa Categoria		6	Kg
	Frutta Varia	T° ambiente	Meloni polpa verde IIa Categoria		6	Kg
Verdura fresca, odori e derivati patate	Asparagi	T° ambiente	Asparagi in mazzi IIa Categoria		8	Kg
	Asparagi	T° ambiente	Asparagi in mazzi IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Broccoletti		5	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavolfiore bianco defogliato IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavolfiore bianco defogliato IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Broccoli		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavoli cappuccio IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavoli cappuccio IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavoli verza IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavoli verza IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavoli di Bruxelles IIa Categoria		8	Kg
	Cavoli	T° ambiente	Cavoli di Bruxelles IIa Categoria		8	Kg
	Funghi	T° ambiente	Funghi champignon		5	Kg
	Legumi	T° ambiente	Bacelli di Fagioli		5	Kg
	Legumi	T° ambiente	Fagiolini filiformi fini lunghezza bacello < o = 9 mm IIa Categoria		5	Kg
	Legumi	T° ambiente	Fagiolini filiformi fini lunghezza bacello < o = 9 mm IIa Categoria		5	Kg
	Legumi	T° ambiente	Bacelli di Fave		8	Kg
	Legumi	T° ambiente	Piselli IIa Categoria		5	Kg
	Legumi	T° ambiente	Piselli IIa Categoria		5	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Aglio bianco IIa Categoria		1	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Aglio bianco IIa Categoria		1	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Cipolle bianche diametro 50+ IIa Categoria		8	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Cipolle bianche diametro 50+ IIa Categoria		8	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Cipolle dorate diametro 50+ IIa Categoria		8	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Cipolle dorate diametro 50+ IIa Categoria		8	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Cipolle rosse diametro 50+ IIa Categoria		8	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Cipolle rosse diametro 50+ la Categoria		8	Kg
	Ortaggi a bulbo	T° ambiente	Scalogno		5	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Bietola da costa		3	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Bietola foglia		3	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Cicoria		3	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Cicoria Catalogna		3	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Radicchio trevisano		5	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Radicchio di chioggia		5	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Lattuga cappuccio la Categoria		3	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Lattuga cappuccio la Categoria		3	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Lattuga romana la Categoria		4	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Lattuga romana la Categoria		4	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Indivia riccia la Categoria		5	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Indivia riccia la Categoria		5	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Indivia scarola la Categoria		6	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Indivia scarola la Categoria		6	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Rucola a mazzi		10	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Spinaci la Categoria		10	Kg
	Ortaggi a foglia	T° ambiente	Spinaci la Categoria		10	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Cetrioli la Categoria		8	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Cetrioli la Categoria		8	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Melanzane lunghe la Categoria		9	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Melanzane lunghe la Categoria		9	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Melanzane globose (ovali) la Categoria		8	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Melanzane globose (ovali) la Categoria		8	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Peperoni dolci rossi / gialli la Categoria		9	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Peperoni dolci rossi / gialli la Categoria		9	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Peperoni dolci verdi la Categoria		9	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Peperoni dolci verdi la Categoria		9	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Pomodorini a grappolo la Categoria		12	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Pomodorini a grappolo la Categoria		12	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Pomodori oblungi 40 - 47 mm la Categoria		10	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Pomodori oblungi 40 - 47 mm la Categoria		10	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Pomodori tondi / costoluti 47 - 57 mm la Categoria		12	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Pomodori tondi / costoluti 47 - 57 mm la Categoria		12	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucche gialle		3	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucchine bianche 100 - 225 g la Categoria		7	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucchine bianche 100 - 225 g la Categoria		7	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucchine verdi 50 - 100 g la Categoria		7	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucchine verdi 100 - 225 g la Categoria		7	Kg
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucchine verdi 50 - 100 g la Categoria		7	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Ortaggi a frutto	T° ambiente	Zucchine verdi 100 - 225 g la Categoria		7	Kg
	Ortaggi a radice e tubero	T° ambiente	Carote senza foglie novelle la Categoria		6	Kg
	Ortaggi a radice e tubero	T° ambiente	Carote senza foglie novelle la Categoria		6	Kg
	Ortaggi a radice e tubero	T° ambiente	Rape bianche		6	Kg
	Ortaggi a radice e tubero	T° ambiente	Rape rosse		6	Kg
	Ortaggi a radice e tubero	T° ambiente	Ravanelli		12	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Carciofi 7,5 - 9 cm la Categoria		25	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Carciofi 7,5 - 9 cm la Categoria		25	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Carciofi spinosi 7,5 - 9 cm la Categoria		25	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Carciofi spinosi 7,5 - 9 cm la Categoria		25	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Finocchi diametro 60+		6	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Porri la Categoria		10	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Porri la Categoria		10	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Sedano da coste 150 - 500 g la Categoria		5	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Sedano da coste 500 - 800 g la Categoria		5	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Sedano da coste 150 - 500 g la Categoria		5	Kg
	Ortaggi a stelo	T° ambiente	Sedano da coste 500 - 800 g la Categoria		5	Kg
	Patate	T° ambiente	Patate novelle diametro 40+		2	Kg
	Patate	T° ambiente	Patate pasta gialla diametro 40+		2	Kg
	Patate	T° ambiente	Patate pasta bianca diametro 40+		2	Kg
	Odori	T° ambiente	Prezzemolo		4	Kg
	Odori	T° ambiente	Rosmarino		4	Kg
	Odori	T° ambiente	Salvia		4	Kg
	Odori	T° ambiente	Alloro		4	Kg
	Odori	T° ambiente	Basilico		4	Kg
	Derivati delle patate	T° ambiente	Preparato per gnocchi		1	Kg
	Derivati delle patate	T° ambiente	Preparato per puré		5	Kg
	Derivati delle patate	T° ambiente	Preparato per Crocchette		1	Kg
Spezie, erbe aromatiche e sale	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Basilico foglie intere umidità < o = 7%		0,5	Kg
	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Maggiorana tritata umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Origano tritato umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Prezzemolo tritato umidità < o = 5%		0,125	Kg
	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Rosmarino tritato umidità < o = 5%		0,125	Kg
	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Salvia tritata umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Erbe aromatiche disidratate	T° ambiente	Timo tritato umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Sale	T° ambiente	Sale fino monodose	2 g	1	Kg
	Sale	T° ambiente	Sale fino		1	Kg
	Sale	T° ambiente	Sale grosso		1	Kg
	Sale	T° ambiente	Sale iodato fine in spargitore		0,25	Kg
	Sale	T° ambiente	Sale iodato fino		1	Kg
	Sale	T° ambiente	Sale iodato grosso		1	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Spezie	T° ambiente	Cannella in polvere umidità < o = 3%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Chiodi di garofano interi umidità < o = 7%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Condimento per arrosto tritato umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Curry in polvere umidità < o = 3%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Noce moscata in polvere umidità < o = 3%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Noce moscata intera umidità < o = 7%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Paprika dolce in polvere umidità < o = 3%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Paprika forte in polvere umidità < o = 3%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Pepe bianco grani umidità < o = 7%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Pepe bianco macinato umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Pepe nero grani umidità < o = 7%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Pepe nero macinato umidità < o = 5%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Pepe nero monodose umidità < o = 5%	2 g	1	Kg
	Spezie	T° ambiente	Peperoncini interi umidità < o = 7%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Peperoncini polvere umidità < o = 3%		0,5	Kg
	Spezie	T° ambiente	Zafferano in fili umidità < o = 7%	10 g	0,01	Kg
	Spezie	T° ambiente	Zafferano in polvere umidità < o = 3%		0,005	Kg
Olii e grassi	Olii di oliva	T° ambiente	Olio di oliva		0,5	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio di oliva		1	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio di oliva		5	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva bustina	12 ml	0,5	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva		0,5	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva		1	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva		5	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva acidità max. in acido oleico 0,5 - n° perossidi max 12 meq O2 / Kg		0,5	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva acidità max. in acido oleico 0,5 - n° perossidi max 12 meq O2 / Kg		1	l
	Olii di oliva	T° ambiente	Olio Extravergine di oliva acidità max. in acido oleico 0,5 - n° perossidi max 12 meq O2 / Kg		5	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di palma		10	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di arachide		1	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di arachide		5	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di girasole		1	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di girasole		5	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di mais		1	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di mais		5	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di soia		1	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi di soia		5	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi vari		1	l
	Olii di semi	T° ambiente	Olio di semi vari		5	l
	Margarina	refrigerato	Margarina		1	Kg
	Margarina	refrigerato	Margarina vegetale		1	Kg
	Burro	refrigerato	Burro monoporzione n° perossidi max. 0,5 meq O2/Kg	10 g	1	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Burro	refrigerato	Burro		0,5	Kg
	Burro	refrigerato	Burro		1	Kg
	Panna	T° ambiente	Panna UHT da montare		1	l
	Panna	T° ambiente	Panna UHT da cucina		0,5	l
	Panna	T° ambiente	Panna vegetale		1	l
	Strutto	refrigerato	Strutto		0,5	Kg
Aceto	Aceto	T° ambiente	Aceto e olio bustina	15 ml	1	l
	Aceto	T° ambiente	Aceto bianco di vino		0,5	l
	Aceto	T° ambiente	Aceto bianco di vino		1	l
	Aceto	T° ambiente	Aceto rosso di vino		0,5	l
	Aceto	T° ambiente	Aceto rosso di vino		1	l
	Aceto	T° ambiente	Aceto balsamico densità > 0 = 1,10 v/v - Estratto secco netto > 0 = 45 g/l		0,5	l
	Aceto	T° ambiente	Aceto di mele		0,75	l
Maionese e salse	Salse	T° ambiente	Ketchup bustina	15 g	2,4	Kg
	Salse	T° ambiente	Ketchup secchiello		5	Kg
	Maionese	T° ambiente	Maionese bustina - Olio di semi di girasole, senza conserv., solo aromi naturali, utilizzo di solo uova fresche pastorizzate	15 g	3	Kg
	Maionese	T° ambiente	Maionese tubetto - Olio di semi di girasole, senza conserv., solo aromi naturali, utilizzo di solo uova fresche pastorizzate		0,15	Kg
	Maionese	T° ambiente	Maionese vaso vetro		1	Kg
	Maionese	T° ambiente	Maionese vaso vetro - Olio di semi di girasole, senza conserv., solo aromi naturali, utilizzo di solo uova fresche pastorizzate		1	Kg
	Maionese	T° ambiente	Maionese secchiello		5	Kg
	Maionese	T° ambiente	Maionese secchiello - Olio di semi di girasole, senza conserv., solo aromi naturali, utilizzo di solo uova fresche pastorizzate		5	Kg
	Pesto	T° ambiente	Pesto alla genovese basilico > 0 = 55 % - olioextravergine oliva > 0 = 30% - pinoli > 0 = 3%		0,5	Kg
	Pesto	T° ambiente	Pesto alla genovese basilico > 0 = 55 % - olioextravergine oliva > 0 = 30% - pinoli > 0 = 3%		1	Kg
	Senape	T° ambiente	Senape bustina	10 g	2	Kg
	Senape	T° ambiente	Senape vaso vetro		1	Kg
	Senape	T° ambiente	Senape secchiello		5	Kg
	Biscotti, wafers, merendine, cereali, fette biscottate	T° ambiente	Amaretti		0,5	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Biscotti secchi monodose	15 g	3	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Biscotti secchi		1	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Biscotti al latte monodose	15 g	3	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Biscotti al latte		1	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Frollini monodose	25 g	2,5	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Frollini		1	Kg
	Biscotti	T° ambiente	Savoardi		1	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers al cacao monodose	45 g	2,25	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers al cacao		1	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers al cacao monodose farcitura > 0 = 70%	45 g	2,25	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers al cacao farcitura > 0 = 70%		1	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers alla vaniglia monodose	45 g	2,25	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers alla vaniglia		1	Kg
	Wafers	T° ambiente	Wafers alla vaniglia monodose farcitura > 0 = 70%	45 g	2,25	Kg



Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Wafers	T° ambiente	Wafers alla vaniglia farcitura > o = 70%		1	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant non farcito monodose	32 g	0,576	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant sfoglia monodose	37 g	0,66	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant albicocca monodose	40 g	0,72	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant albicocca monodose farcitura > o = al 20%	40 g	0,72	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant cacao monodose	40 g	0,72	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant cacao monodose farcitura > o = al 20%	40 g	0,72	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant ciliegia monodose	40 g	0,72	Kg
	Merendine	T° ambiente	Croissant ciliegia monodose farcitura > o = al 20%	40 g	0,72	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostatina cacao monodose	40 g	0,24	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostatina cacao monodose farcitura > o = al 25%	40 g	0,24	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostatina albicocca monodose	40 g	0,24	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostatina albicocca monodose farcitura > o = al 25%	40 g	0,24	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostatina ciliegia monodose	40 g	0,24	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostatina ciliegia monodose farcitura > o = al 25%	40 g	0,24	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostata ciliegia		0,4	Kg
	Merendine	T° ambiente	Crostata albicocca		0,4	Kg
	Merendine	T° ambiente	Plumcake	33 g	0,198	Kg
	Fette Biscottate	T° ambiente	Bifette monodose	15 g	2,25	Kg
	Fette Biscottate	T° ambiente	Fette biscottate		0,4	Kg
	Fette Biscottate	T° ambiente	Bifette integrali monodose	15 g	2,25	Kg
	Fette Biscottate	T° ambiente	Fette biscottate integrali		0,4	Kg
	Cereali	T° ambiente	All bran monodose	60 g	1,92	Kg
	Cereali	T° ambiente	All bran		0,375	Kg
	Cereali	T° ambiente	Corn flakes monodose	30 g	0,96	Kg
	Cereali	T° ambiente	Corn flakes		0,375	Kg
	Muesli	T° ambiente	Muesli monodose	50 g	1,6	Kg
	Muesli	T° ambiente	Muesli		0,5	Kg
	Rice	T° ambiente	Rice Krispies monodose	30 g	0,96	Kg
	Rice	T° ambiente	Rice krispies		0,375	Kg
Caffè, Tè e infusi	Caffè	T° ambiente	Caffè solubile		0,2	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè solubile decaffeinato		0,2	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè macinato		0,5	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè macinato 100 % varietà arabica		0,5	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè in grani		1	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè in grani 100 % varietà arabica		1	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè decaffeinato buste		0,24	Kg
	Caffè	T° ambiente	Caffè decaffeinato buste 100 % varietà arabica		0,24	Kg
	Orzo	T° ambiente	Orzo macinato		1	Kg
	Orzo	T° ambiente	Orzo macinato buste		0,25	Kg
	Orzo	T° ambiente	Orzo solubile		0,5	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Tè	T° ambiente	Preparato per tè freddo al limone		1	Kg
	Tè	T° ambiente	Preparato tè freddo alla pesca		1	Kg
	Tè	T° ambiente	Tè deteinato 100 filtri		0,15	Kg
	Tè	T° ambiente	Tè 100 filtri		0,15	Kg
	Tè	T° ambiente	Tè Earl Gray 100 buste		0,2	Kg
	Tè	T° ambiente	Tè English Breakfast 100 buste		0,2	Kg
	Camomilla	T° ambiente	Camomilla 16 buste		0,024	Kg
	Camomilla	T° ambiente	Camomilla 100 filtri		0,15	Kg
	Camomilla	T° ambiente	Camomilla solubile non zuccherata		0,5	Kg
Zucchero e dolcificanti	Zucchero	T° ambiente	Zucchero semolato in bustine		1	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero semolato		1	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero semolato		10	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero granella		1	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero zollette		1	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero canna in bustine		5	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero canna		1	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero velo		1	Kg
	Zucchero	T° ambiente	Zucchero vanigliato		1	Kg
	Dolcificante	T° ambiente	Dolcificante in bustina		0,15	Kg
Dolci, preparati per dolci e marmellate	Budino	T° ambiente	Budino cioccolato		1	Kg
	Budino	T° ambiente	Budino creme caramel		1	Kg
	Budino	T° ambiente	Budino vaniglia		1	Kg
	Cacao	T° ambiente	Cacao amaro in polvere		1	Kg
	Cacao	T° ambiente	Cacao zuccherato in polvere		1	Kg
	Cioccolato	T° ambiente	Cioccolato al latte e alle nocciole nocciole min. 20% - 30% cacao nel cioccolato al latte		0,1	Kg
	Cioccolato	T° ambiente	Cioccolato al latte e alle nocciole nocciole intere min. 20% - 30% cacao nel cioccolato al latte		0,125	Kg
	Cioccolato	T° ambiente	Cioccolato al latte tavolette	25 g	1,2	Kg
	Cioccolato	T° ambiente	Cioccolato al latte tavolette min. 30% cacao	25 g	1,2	Kg
	Cioccolato	T° ambiente	Cioccolato extra fondente tavolette	25 g	1,2	Kg
	Cioccolato	T° ambiente	Cioccolato extra fondente tavolette min. 70% cacao	25 g	1,2	Kg
	Crema spalmabile	T° ambiente	Crema alla nocciola monodose minimo 13% nocciole	30 g	1,44	Kg
	Crema spalmabile	T° ambiente	Crema alla nocciola minimo 13% nocciole		1	Kg
	Lievito	T° ambiente	Lievito di birra fresco	25 g	0,1	Kg
	Lievito	T° ambiente	Lievito chimico / polvere lievitante		3	Kg
	Lievito	T° ambiente	Lievito di birra essiccato in bustine	16 g	1,6	Kg
	Lievito	T° ambiente	Lievito vanigliato bustine	16 g	1,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Albicocche monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Albicocche		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Albicocche		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Albicocche frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Arance monodose	30 g	3,6	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Marmellata	T° ambiente	Arance		0,4	Kg
	Marmellata	T° ambiente	Arance		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Ciliegie monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Ciliegie		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Ciliegie		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Ciliegie frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Fragole monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Fragole		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Fragole		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Fragole frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Frutti bosco monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Frutti bosco		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Frutti bosco		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Frutti bosco frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Lamponi monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Lamponi		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Lamponi		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Lamponi frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Mirtilli monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Mirtilli		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Mirtilli		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Mirtilli frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Pesche monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Pesche		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Pesche		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Pesche frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Prugne monodose	30 g	3,6	Kg
	Confettura	T° ambiente	Prugne		0,4	Kg
	Confettura	T° ambiente	Prugne		3	Kg
	Confettura	T° ambiente	Prugne frutta > o = 45%		0,4	Kg
	Miele	T° ambiente	Miele monodose	20 g	1,8	Kg
	Miele	T° ambiente	Miele		0,5	Kg
	Miele	T° ambiente	Miele monofiore		0,5	Kg
	Preparato per dolci	T° ambiente	Amido di mais		1	Kg
	Preparato per dolci	T° ambiente	Bicarbonato uso alimentare		1	Kg
	Preparato per dolci	T° ambiente	Fecola di patate		1	Kg
	Preparato per dolci	T° ambiente	Preparato solubile per bevanda al cacao bustina	25 g	1,25	Kg
	Preparato per dolci	T° ambiente	Preparato solubile per bevanda al cacao		1	Kg
Omogeneizzati e dietetici	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di frutta mista		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di mela		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di pera		0,08	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di prugna		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato albicocca/mela		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato banana/mela		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di pollo/tacchino		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di coniglio		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di vitello		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di manzo		0,08	Kg
	Omogeneizzato	T° ambiente	Omogeneizzato di formaggio		0,08	Kg
	Dietetici	T° ambiente	Pastina anellini senza glutine		0,34	Kg
	Dietetici	T° ambiente	Pastina stelline senza glutine		0,34	Kg
	Dietetici	T° ambiente	Biscotti primi mesi solubili Assenza di glutine, di proteine del latte vaccino, di proteine dell'uovo		0,34	Kg
	Dietetici	T° ambiente	Biscotti prima infanzia Assenza di glutine e di proteine dell'uovo		0,36	Kg
	Dietetici	T° ambiente	Crema di riso		0,2	Kg
	Dietetici	T° ambiente	Crema di riso, mais e tapioca		0,2	Kg
Conserve di frutta	In sciroppo	T° ambiente	Albicocche		3	Kg
	In sciroppo	T° ambiente	Ananas		3	Kg
	In sciroppo	T° ambiente	Macedonia di frutta		3	Kg
	In sciroppo	T° ambiente	Mele a spicchi		5	Kg
	In sciroppo	T° ambiente	Pere		3	Kg
	In sciroppo	T° ambiente	Pesche		3	Kg
	In sciroppo	T° ambiente	Prugne		3	Kg
Verdura Secca	Verdura	T° ambiente	Ceci		5	Kg
	Verdura	T° ambiente	Fagioli cannellini		5	Kg
	Verdura	T° ambiente	Fagioli borlotti		5	Kg
	Verdura	T° ambiente	Fagioli bianchi di Spagna		5	Kg
	Verdura	T° ambiente	Farro		5	Kg
	Verdura	T° ambiente	Lenticchie		5	Kg
	Verdura	T° ambiente	Porcini tagliati		0,5	Kg
Frutta Secca	Frutta	T° ambiente	Arachidi n° perossidi max 10 meq / Kg		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Datteri		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Fichi		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Mandorle n° perossidi max 5 meq / Kg		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Noccioline n° perossidi max 5 meq / Kg		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Noci sgusciate sottovuoto n° perossidi max 0,5 meq / Kg		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Pinoli sgusciati n° perossidi max 0,5 meq / Kg		1	Kg
	Frutta	T° ambiente	Prugne		5	Kg
	Frutta	T° ambiente	Uva sultanina		1	Kg
Surgelati/congelati primi piatti	Primi piatti	T° - 18° C	Gnocchi di patate		1	Kg
	Primi piatti	T° - 18° C	Pasta uovo precotta		1	Kg
	Primi piatti	T° - 18° C	Pasta sfoglia		2	Kg
	Primi piatti	T° - 18° C	Ravioli di carne rapporto pasta / ripieno 1 a 4		3	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Primi piatti	T° - 18° C	Ravioli di magro		3	Kg
	Primi piatti	T° - 18° C	Tortellini di carne rapporto pasta / ripieno 1 a 4		3	Kg
Surgelati/congelati prodotti ittici	Prodotti ittici	T° - 18° C	Anelli di totano IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Anelli di totano panati		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Aragosta precotta 860 / 1.100 g		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Bastoncini di merluzzo panati precotti spine assenti		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Branzino 200 / 300 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Calamari anelli e ciuffi		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Calamari puliti U 5		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Calamari puliti U10		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Coda di rospo 1000/1500 g		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Cozze sgusciate precotte IQF 250/350 pz./Kg		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Filetti di trota salmonata IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Filetti di merluzzo senza pelle 100 / 200 g		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Filetti di nasello senza pelle IQF interfogliati lastra 100 / 200 g		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Cuori di nasello IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Filetti di platessa n° 3 - 80 / 120 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Filetti di platessa panati		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Gamberi sgusciati precotti 50 / 70 pz./lbs IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Gamberi sgusciati precotti 70 / 100 pz./lbs IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Nero di seppia		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Orata 200 / 300 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Polipetti puliti 20 / 60 g		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Polpi puliti 500 / 1.000 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Preparato per risotto in mattonella almeno 8 differenti componenti ittici		0,5	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Trota bianca eviscerata senza testa 200 / 300 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Scampi 8 / 12 pz. / kg		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Seppie pulite 300 / 400 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Seppioline pulite 60 UP		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Sogliola n° 4 - 180 / 220 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Tranci di pesce spada 180 / 200 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Tranci di salmone 180 / 200 g IQF		-	Kg
	Prodotti ittici	T° - 18° C	Vongole sgusciate in mattonella		0,5	Kg
Surgelati/congelati carne	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Fesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Sottofesa Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Filetto Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		2,3	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Girello Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		1,8	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Noce Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		5	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Roast-beef Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		5	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Scamone Classe D - Conformazione O - Stato ingrassamento 2 o 3		3	Kg



Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Hamburger Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	50 g	6	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Hamburger Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	90 g	5,4	Kg
	Carne bovino adulto	T° - 18° C	Hamburger Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3	110 g	6	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Fesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		10	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Sottofesa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		8	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Noce Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Scamone Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Girello Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		2,5	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Filetto Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		2,8	Kg
	Carne vitellone	T° - 18° C	Trippa Classe A - Conformazione R - Stato ingrassamento 2 o 3		4	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Filetto - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		1	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Lombata - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		7	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Ossi buchi porzionati - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R - stato ingrass. 2 o 3		2	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Pancia - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		6	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Petto - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al peso vivo max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3		3	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Polpa coscia 4 tagli - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R - stato ingrass. 2 o 3		15	Kg
	Carne vitello	T° - 18° C	Bistecca con osso - Carcasce di soggetti della specie bovina macellati al p.v. max di 300 kg, conformazione R - stato ingrassamento 2 o 3 parte edibile > o =		2	Kg
	Carne suino	T° - 18° C	Bracirole		6	Kg
	Carne suino	T° - 18° C	Coscia c/osso		9	Kg
	Carne suino	T° - 18° C	Lonza disossata		4	Kg
	Carne suino	T° - 18° C	Costole		6	Kg
	Carne suino	T° - 18° C	Spalla disossata		5	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Hamburger di pollo	80 g	4	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Hamburger di tacchino	80 g	4	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Fesa / Petto tacchino		3	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Petto di pollo		2,5	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Sovracosce di pollo senza pelle		2	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Busto pollo		1	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Fesa/Petto di tacchino a fettine		5	Kg
	Carne avicunicola	T° - 18° C	Petto di pollo a fettine		5	Kg
	Carne ovina	T° - 18° C	Agnello intero peso tra 9 e 12 Kg		10,5	Kg
	Carne ovina	T° - 18° C	Cosciotto di agnello		2	Kg
	Carne ovina	T° - 18° C	Lombata di di agnello		1,5	Kg
Surgelati/congelati frutta e verdura	Verdura	T° - 18° C	Aglio a spicchi		1	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Asparagi punte		10	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Basilico tritato		0,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Bietola da costa		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Bietola foglia		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Broccoli		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Carciofi a spicchi		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Carciofi cuori interi		2,5	Kg

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Verdura	T° - 18° C	Carote disco		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Carote novelle		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Cavolfiori rosette		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Cavolini di Bruxelles		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Funghi Champignons tagliati		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Chicchi di mais		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Fagiolini finissimi calibro > o = 7,5 ed < o = 8,5 mm		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Fagiolini fini calibro > o = 8,5 ed < o = 9,5 mm		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Fagiolini medi calibro > o = 9,5 mm		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Fagiolini tagliati		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Finocchi a quarti		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Funghi porcini interi		1	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Funghi porcini cubetti		1	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Melanzane grigliate		1	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Minestrone minimo 10 varietà di verdure		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Minestrone		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Misto insalata russa		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Patate Parisienne		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Patate novelle		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Patate prefritte stick		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Peperoni grigliati		1	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Piselli extra fini calibro < o = 7,5 mm		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Piselli finissimi calibro > o = 7,5 ed < o = 8,75 mm		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Piselli fini calibro > o = 8,75 ed < o = 10,2 mm		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Prezzemolo		0,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Spinaci		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Zucchine disco		2,5	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Zucchine grigliate		1	Kg
	Verdura	T° - 18° C	Zucchine stick pastellate		2,5	Kg
	Frutta	T° - 18° C	Fragole		2	Kg
	Frutta	T° - 18° C	Lamponi		2	Kg
	Frutta	T° - 18° C	Mirtilli		2	Kg
	Frutta	T° - 18° C	Misto bosco		2	Kg
	Frutta	T° - 18° C	More		2	Kg
	Frutta	T° - 18° C	Ribes		2	Kg
Acqua e bevande non alcoliche	Acque minerali	T° ambiente	Acqua Minerale naturale in PET		0,5	l
	Acque minerali	T° ambiente	Acqua Minerale naturale in PET		1	l
	Acque minerali	T° ambiente	Acqua Minerale naturale in PET		1,5	l
	Acque minerali	T° ambiente	Acqua Minerale addizionata CO2 o effervescente naturale in PET		0,5	l
	Acque minerali	T° ambiente	Acqua Minerale addizionata CO2 o effervescente naturale in PET		1	l
	Acque minerali	T° ambiente	Acqua Minerale addizionata CO2 o effervescente naturale in PET		1,5	l

Sottoclasse merceologica	Categoria	Conservazione / Stato	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Confezione individuale	Formato confezione primaria	Unità di misura del formato confezione primaria
	Bevande	T° ambiente	Analcolico bottiglia		0,1	l
	Bevande	T° ambiente	Acqua tonica lattina		0,33	l
	Bevande	T° ambiente	Acqua tonica in PET		1,5	l
	Bevande	T° ambiente	Aranciata lattina		0,33	l
	Bevande	T° ambiente	Aranciata in PET		1,5	l
	Bevande	T° ambiente	Cola lattina		0,33	l
	Bevande	T° ambiente	Cola in PET		1,5	l
	Bevande	T° ambiente	Tè al limone lattina		0,33	l
	Bevande	T° ambiente	Tè al limone in PET		1,5	l
	Bevande	T° ambiente	Tè alla pesca in lattina		0,33	l
	Bevande	T° ambiente	Tè alla pesca in PET		1,5	l
	Bevande	T° ambiente	Integratore salino in PET		0,5	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta albicocca brik	200 ml	0,6	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare albicocca bottiglia		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare albicocca bottiglia succo o purea > o = 40% p/p		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta pesca brik	200 ml	0,6	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare pesca bottiglia		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare pesca bottiglia succo o purea > o = 45% p/p		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta pera brik	200 ml	0,6	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare pera bottiglia		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare pera bottiglia succo o purea > o = 50% p/p		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta mela brik	200 ml	0,6	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare mela bottiglia		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Nettare mela bottiglia succo o purea > o = 50% p/p		0,125	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta arancia 100 % a base di succo concentrato		1	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta ananas 100 % a base di succo concentrato		1	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta pompelmo 100 % a base di succo concentrato		1	l
	Succhi	T° ambiente	Succo di frutta tropicale 100 % a base di succo concentrato		1	l
Vino e Birra	Vino da cucina	T° ambiente	Vino bianco bottiglia		0,25	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino bianco bottiglia		0,5	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino bianco bottiglia		1	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino bianco bottiglia		2	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino bianco brik		1	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino rosso bottiglia		0,25	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino rosso bottiglia		0,5	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino rosso bottiglia		1	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino rosso bottiglia		2	l
	Vino da cucina	T° ambiente	Vino rosso brik		1	l



**Allegato 3 - Elenco minimo prodotti - Prodotti complementari monouso**

Sottoclasse merceologica	Denominazione di Vendita e, ove specificato, requisiti minimi di prodotto	Capacità/dimensione	Formato	Tipologia	materiale	colore
Bicchieri monouso	Bicchieri monouso	80 ml, 200, ml, 250 ml, 370 ml..		-	Polistirene, carta, compostabile	Bianco, trasparente, altro
Piatti monouso	Piatti monouso	-		Quadrati, tondi, scodella...	Polistirene, carta, compostabile	Bianco, trasparente, altro
Posateria monouso	Posate monouso	-		forchette, cucchiari, coltelli, cucchiaini, kit con tovagliolo...	Polistirene, carta, compostabile	Bianco, trasparente, altro
Carta da mensa	Tovaglie, tovaglioli, Sottopiatte	Dimensioni varie	Rotolo, foglietto	-	Pura cellulosa, da riciclato, altro...	Bianco, altro