



Badia Fiesolana Firenze

Intervento di verifica delle grammature delle preparazioni alimentari servite presso il self service del giorno 22 gennaio 2015

In seguito all'intervento di verifica delle grammature delle preparazioni alimentari servite presso il self service del Vostro Servizio di Ristorazione di Badia Fiesolana in data 22 gennaio 2015 da parte del Tecnico CONAL Dott.ssa Barbara Ducci, si espongono le seguenti considerazioni.

Metodica utilizzata

La verifica delle grammature è stata effettuata secondo il metodo della pesata singola delle preparazioni servite su vassoi a commensali durante il servizio; nel caso di petto di pollo crudo è stata effettuata anche una media su 10 pesate.

Il Tecnico Conal ha pesato tutte le componenti dei vassoi di commensali selezionati con criterio casuale e di identità non dichiarata al gestore del servizio.

Per effettuare le grammature, il Tecnico Conal ha utilizzato una bilancia con taratura garantita dal Laboratorio di analisi "Biochemielab"; le grammature rilevate sono state depurate da eventuale tara.

I risultati riportati nella tabella allegata sono stati confrontati con il peso effettivo dedotto dalle "Specifiche tecniche relative alle tabelle delle grammature", allegate al Capitolato di appalto.

Per il calcolo del peso effettivo si è detratto dalla grammatura a crudo di ogni ingrediente (riportata nelle specifiche) il calo peso teorico per scarto e/o cottura e/o sommato l'eventuale incremento di peso teorico per cottura.

Nel caso di ricette mancanti sulle specifiche, si è considerata per estrapolazione la ricetta più simile a quella proposta.

Considerando eventuali margini di errore degli strumenti, della fase di rilevazione e degli operatori, sono stati ritenuti non conformi le rilevazioni che si discostano dal peso teorico per oltre il 10%.

Risultanze dalle rilevazioni

Le rilevazioni hanno evidenziato una situazione sostanzialmente conforme a quanto previsto dalle tabelle dietetiche.

Le grammature sono risultate nella maggioranza dei casi conformi a quelle effettive previste, e in alcuni casi addirittura superiori fino al 50% (es. lasagne).

In alcuni casi la grammatura è risultata leggermente inferiore a quella prevista (es. frutta).

In 4 casi la grammatura è risultata inferiore in modo consistente rispetto a quella prevista (es. arrosto di tacchino, pollo e purè di patate).

Nel caso di rilevazione di petto di pollo crudo, le grammature sono risultate sostanzialmente corrette, sia sulla pesata singola (ad eccezione di 2 soli casi) che sulla media di 10 pesate.

CONAL divisione di IISG s.r.l.
Area Servizi Alberghieri e Ristorazione

Dott.ssa Barbara Dueci



Tabella riepilogativa delle pesature per la verifica delle grammature delle preparazioni alimentari servite presso il self service (Badia Fiesolana) dell'Istituto Universitario Europeo il giorno 22 gennaio 2015

N° Pesata	Alimenti	Peso rilevato in g	Peso teorico capitolato in g	Calo peso %	Peso effettivo con calo peso in g	Differenza in g	Conformità	Diff. %
1	Verdure alla griglia	95	200	-50%	100	-5	si	-5.00%
2	hamburger di soia	141	150 (estrap.)	-20%	120	+21	si	17.50%
3	Lasagne al ragù	349	227	-	227	+122	si	53.74%
4	Arrosto di tacchino	94	200 (estrap.)	-30%	140	-46	no	-32.86%
5	Purè	230	290	-10%	265	-35	no	-13.21%
6	Mandarino	154	160-180	-	160	-6	si	-3.75%
7	Tomino alla griglia	115	100	-	100	+15	si	15.00%
8	Verdure alla griglia	115	200	-50%	100	+15	si	15.00%
9	Lasagne al ragù	257	227	-	227	-30	si	13.22%
10	Pasta cavolo nero e zucca	328	170 (estrap.)	+120%	290	+38	si	13.10%
11	Pasta cavolo nero e zucca	357	170 (estrap.)	+120%	290	+67	si	23.10%
12	Mandarino	172	160-180	-	160	+12	si	7.50%
13	Arrosto di tacchino	126	200 (estrap.)	-30%	140	-14	no	-10.00%
14	Fagioli	185	120 (estrap.)	-	120	+65	si	54.17%
15	Mela	147	160-180	-	160	-13	si	-8.13%
16	Fagioli	212	120 (estrap.)	-	120	+92	si	76.67%
17	Verdure alla griglia	148	200	-50%	100	+48	si	48.00%
18	Fagiolini	195	175	-5%	166	+29	si	17.47%
19	Mandarino	152	160-180	-	160	-8	si	-5.00%
20	Arrosto di tacchino	152	200 (estrap.)	-30%	140	+12	si	8.57%
21	Pollo	96	200	-30%	140	-44	no	-31.43%
22	Verdure alla griglia	141	200	-50%	100	+41	si	41.00%
23	Mandarino	153	160-180	-	160	-7	si	-4.38%
24	Patatine fritte	125	200	-36%	128	-3	si	-2.34%
25	Bistecca di maiale	110	150	-25%	113	-3	si	-2.65%
26	Mandarino	153	160-180	-	160	-7	si	-4.38%
27	Lasagne al ragù	312	227	-	227	+85	si	37.44%
28	Arrosto di tacchino	139	200 (estrap.)	-30%	140	-1	si	-0.71%
29	Verdure alla griglia	113	200	-50%	100	+13	si	13.00%
30	Patatine fritte	119	200	-36%	128	-9	si	-7.03%

Tabella riepilogativa delle pesature per la verifica delle grammature delle preparazioni alimentari servite presso il self service (Badia Fiesolana) dell'Istituto Universitario Europeo il giorno 22 gennaio 2015

N° Pesata	Alimenti	Peso rilevato in g	Peso teorico capitolato in g	Differenza in g	Conformità	Diff. %
1	Petto di pollo	109	120	-11	si	-9.17%
2	Petto di pollo	156	120	36	si	30.00%
3	Petto di pollo	147	120	27	si	22.50%
4	Petto di pollo	103	120	-17	no	-14.17%
5	Petto di pollo	124	120	4	si	3.33%
6	Petto di pollo	147	120	27	si	22.50%
7	Petto di pollo	141	120	21	si	17.50%
8	Petto di pollo	133	120	13	si	10.83%
9	Petto di pollo	124	120	4	si	3.33%
10	Petto di pollo	146	120	26	si	21.67%
Peso medio totale		133	120	13	si	10.83%