



Croce Rossa Italiana

CROCE ROSSA ITALIANA Corso WASH – Igiene in emergenza

Comitato CRI di Codogno
Corso di formazione per operatori dell'emergenza
Pulizia, igiene e disinfezione in emergenza
Legge antispreco

Gamme dei prodotti alimentari



Gamme prodotti alimentari



Gamme prodotti alimentari

La classificazione dei prodotti alimentari avviene in relazione a:

GRADO DI TRASFORMAZIONE (Livello di servizio)

AI METODI DI CONSERVAZIONE UTILIZZATI

Gamme prodotti alimentari

Il sistema di classificazione delle diverse categorie di prodotti alimentari , che tiene conto del metodo di conservazione e confezionamento, **suddivide gli alimenti in gamme.**

Prima gamma



Sono i prodotti freschi o deperibili che non hanno subito nessun trattamento di conservazione o hanno subito minime lavorazioni dall'industria ma che devono essere lavati prima dell'uso.

Sono i prodotti freschi dell'ortofrutta, dell'ittica e delle carni

Seconda gamma pronti all'uso (semilavorati)



Prodotti che hanno subito lavorazioni industriali quali:

Lavaggio

Taglio

Cottura

E sono stati sottoposti a processo di conservazione quali:

Pastorizzazione

Sterilizzazione

Le conserve in genere sono conservabili a lungo e pronte per la lavorazione .

I prodotti di seconda gamma sono gli ortaggi in scatola, semilavorati e farine



Prodotti di seconda gamma

Terza gamma pronti per la cottura (Ready to cook)



Sono prodotti conservati a basse temperature come i Surgelati e i Congelati

Hanno subito tutte le lavorazioni tranne la cottura



IV gamma pronti al consumo (Ready to eat)



Sono i prodotti ortofrutticoli destinati all'alimentazione umana freschi, confezionati e pronti per il consumo che dopo raccolta sono sottoposti a processi di minima entità atti a valorizzarli seguendo le buone pratiche di lavorazione e confezionati in atmosfera controllata o protettiva.

Quinta gamma- pronti da riscaldare (Ready to heat)



- Sono prodotti freschi, crudi o precotti, conservati sottovuoto in genere si conservano tra 0°C e +3°C, per 10 – 20 giorni.
- Si differenziano dai prodotti di quarta gamma perché sono serviti caldi dopo riscaldamento.
- Esempio: lasagne, pizze pronte, minestre in busta, ecc.

