

## Schede merceologiche di alimenti e bevande

### Carne

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Categoria zoologica</b> (bovini, suini, ovini, ecc.)		
<b>Categoria merceologica e annonaria</b>		
<b>Nome commerciale</b>		
locale		
nazionale		
<b>Taglio</b>		
nome locale		
nome nazionale		
<b>Caratteristiche</b>		
colore		
grana		
tessitura		
aspetto del grasso		
<b>Principali metodi di cottura</b>		
<b>Ricette di cucina regionale</b>		
<b>Ricette di cucina nazionale</b>		
<b>Ricette di cucina internazionale</b>		

## Salumi

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome commerciale</b>		
locale		
nazionale		
<b>Denominazione</b> (indicare se è contraddistinto dal marchio DOP o IGP)		
<b>Tipo di carne utilizzata</b> (bovina, suina, ecc.)		
<b>Componenti specifici</b>		
<b>Additivi presenti in etichetta</b>		
<b>Area geografica di produzione</b>		
<b>Categoria merceologica</b>		
cottura		
presenza di un budello		
<b>Tempo di stagionatura</b>		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun tipo di salume, con ingredienti e relative quantità)		

## Prodotti ittici

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Categoria zoologica</b> (pesci, molluschi, crostacei, ecc.)		
<b>Nome commerciale</b>		
locale		
nazionale		
<b>Habitat</b>		
<b>Caratteristiche morfologiche</b>		
colore		
forma del corpo		
dimensioni medie		
segni particolari (macchie, tipo di pinna caudale, ecc.)		
qualità della carne		
<b>Principali metodi di cottura</b>		
<b>Ricette di cucina regionale</b>		
<b>Ricette di cucina nazionale</b>		
<b>Ricette di cucina internazionale</b>		

## Uova

LA PRESENTAZIONE						
Animale	Categoria commerciale		Indicazioni in etichetta		Conservazione	
	Peso	Qualità	Data di deposizione	Tipo di allevamento	Modalità	Durata
APPLICAZIONI IN CUCINA (descrivere una preparazione per ciascuna proprietà)						
Proprietà	Preparazione	Tempo (preparazione e cottura)	Ingredienti	Esecuzione		
Legante						
Emulsionante						
Schiumogena						
LA COTTURA						
Aspetto dell'uovo	Tecnica di cottura	Tempo di cottura	Modificazioni dell'albume	Modificazioni del tuorlo		
Con il guscio						
Intero, senza guscio						
Sbattuto, senza guscio						

## Latte

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
Animale di origine		
Azienda produttrice		
Categoria merceologica in base alla percentuale di grasso		
Categoria merceologica in base alla tecnica di conservazione		
Data di scadenza		
Costo al litro		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun prodotto in esame, con ingredienti e relative quantità)		

## Formaggio

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome commerciale e denominazione</b> (indicare se è contraddistinto dal marchio DOP o IGP)		
<b>Animale di origine</b>		
<b>Azienda produttrice e zona di produzione</b>		
<b>Costo al chilogrammo</b>		
<b>Categoria merceologica</b>		
tempo di maturazione		
percentuale di lipidi		
grado di cottura della pasta		
<b>Caratteristiche della pasta</b> (descrivere l'aspetto della pasta in relazione al colore, al tipo di occhiatura, alla consistenza e alla struttura)		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun tipo di formaggio, con ingredienti e relative quantità)		
<b>Notizie storiche</b>		

## Pasta

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Categoria commerciale</b> (indicare se si tratta di pasta fresca, pasta secca oppure pasta speciale)		
<b>Ingredienti</b>		
<b>Formato</b>		
<b>Azienda produttrice e zona di produzione</b>		
<b>Costo al chilogrammo</b>		
<b>Tempo di cottura</b>		
<b>Condimento ideale</b> a) condimenti a base di olio b) condimenti a base di burro o panna c) condimenti a base di carne d) condimenti a base di pesce e) condimenti a base di verdure		
<b>Caratteristiche della pasta cruda</b>	In una pasta di qualità il colore deve essere giallognolo, la superficie liscia e uniforme, la frattura deve avere superficie vitrea (cioè lucida e spigolosa, mai terrosa) e i puntini devono essere assenti, poiché quelli neri sono indice di impurezze, mentre quelli bianchi indicano una lavorazione imperfetta o la presenza di particelle di grano tenero.	
<b>colore</b>		
<b>superficie</b>		
<b>frattura</b>		
<b>puntini</b>		
<b>Notizie storiche</b>		



## Riso

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Categoria commerciale</b> (indicare se si tratta di riso comune, semifino, fino, superfino)		
<b>Azienda produttrice e zona di produzione</b>		
<b>Costo al chilogrammo</b>		
<b>Trattamento tecnologico</b> (indicare se si tratta di riso parboiled, converted o altro)		
<b>Tempo di cottura</b>		
<b>Preparazione ideale</b> (indicare una preparazione ideale per il tipo di riso in esame, come, per esempio minestra o risotto, dandone gli ingredienti e le relative quantità)		
<b>Notizie storiche</b>		



## Ortaggi

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome scientifico</b>		
<b>Nome commerciale e denominazione</b> (indicare se è contraddistinto dal marchio DOP o IGP)		
<b>Classificazione merceologica</b>		
parte della pianta utilizzata		
qualità merceologica		
<b>Azienda produttrice e zona di produzione</b>		
<b>Percentuale di parte edibile</b>		
<b>Modalità di conservazione</b>		
<b>Principali metodi di cottura</b> (indicare uno o più metodi scelti tra i seguenti e ritenuti i più adatti: a) al vapore; b) lessatura in acqua; c) stufatura; d) frittura; e) brasatura; f) sauté; g) alla griglia; h) al forno)		
<b>Preparazione e taglio</b> (descrivere le operazioni più idonee all'ortaggio in esame relativamente alla preparazione, cioè mondatura, lavaggio, scottatura e così via, e al taglio, vale a dire a julienne, a dadini, ecc.)		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun tipo di ortaggio, con gli ingredienti e le relative quantità)		
<b>Notizie storiche</b>		

## Olio d'oliva

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome commerciale e denominazione</b> (indicare se è contraddistinto dal marchio DOP o IGP)		
<b>Categoria merceologica in base alla percentuale di acidità</b>		
<b>Azienda produttrice e zona di produzione</b>		
<b>Anno di produzione</b>		
<b>Costo al litro</b>		
<b>Modalità di conservazione</b>		
<b>La maionese</b> (indicare gli ingredienti e la tecnica di esecuzione della maionese)		
<b>La vinaigrette</b> (indicare gli ingredienti e la tecnica di esecuzione della vinaigrette)		
<b>Notizie storiche</b>		

## Spezie ed erbe aromatiche

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
Nome scientifico		
Nome commerciale		
Provenienza geografica		
Costo al chilogrammo		
Parte della pianta utilizzata		
Descrizione morfologica		
Effetti benefici sulla salute		
Modalità di conservazione		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun prodotto, con ingredienti e relative quantità)		
Notizie storiche		

**Cioccolato**

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Categoria commerciale</b>		
<b>Provenienza geografica</b>		
<b>Costo al chilogrammo</b>		
<b>Azienda produttrice</b>		
<b>Ingredienti</b> (indicare anche eventuali additivi)		
<b>Data di scadenza</b>		
<b>Modalità di conservazione</b>		
<b>Applicazioni in pasticceria</b> (indicare una preparazione per ciascun prodotto, con ingredienti e relative quantità)		
<b>Notizie storiche</b>		

## Acqua

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Categoria commerciale</b> (indicare se si tratta di acqua minerale, di sorgente o da tavola)		
<b>Categoria in base al residuo fisso</b> (solo per le acque minerali)		
<b>Residuo fisso</b>		
<b>Data di scadenza</b>		
<b>pH</b>		
<b>Provenienza geografica</b>		
<b>Denominazione della sorgente</b>		
<b>Azienda imbottigliatrice</b>		
<b>Costo al litro</b>		
<b>Materiale della confezione</b> (plastica, vetro, ecc.)		
<b>Effetti benefici sulla salute</b>		
<b>Seltz</b> (indicare composizione e impiego)		
<b>Soda</b> (indicare composizione e impiego)		
<b>Acqua tonica</b> (indicare composizione e impiego)		

## Caffè

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome commerciale</b>		
<b>Categoria merceologica</b> (indicare se si tratta di arabica, robusta o di una loro miscela, specificando, se possibile, anche la varietà, vale a dire Moka, Bourbon, Santos e così via)		
<b>Azienda produttrice</b>		
<b>Provenienza geografica</b>		
<b>Data di scadenza</b>		
<b>Costo al chilogrammo</b>		
<b>Materiale della confezione</b>		
<b>Effetti benefici sulla salute</b>		
<b>Modalità di preparazione del caffè espresso</b>		
<b>Servizio del caffè espresso in sala-bar</b>		

## Tè

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome commerciale</b>		
<b>Categoria merceologica</b> (indicare se si tratta di tè nero, tè verde, tè oolong o tè bianco, specificando, se possibile, anche la varietà, come, per esempio, Orange Pekoe, Gunpowder)		
<b>Azienda produttrice</b>		
<b>Provenienza geografica</b>		
<b>Data di scadenza</b>		
<b>Costo al chilogrammo</b>		
<b>Materiale della confezione</b>		
<b>Effetti benefici sulla salute</b>		
<b>Modalità di preparazione</b>		
<b>Il servizio del tè in sala-bar</b>		



## Vino

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
Nome commerciale		
Vitigno		
Area di produzione		
Anno di produzione		
Titolo alcolometrico volumico		
Categoria merceologica		
Temperatura di servizio		
Bicchiere per il servizio		
Costo della confezione		
Costo al litro		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun tipo di vino, con gli ingredienti e le relative quantità)		
<b>Notizie storiche</b>		

## Birra

Principali parametri	Prodotto 1	Prodotto 2
<b>Nome commerciale</b>		
<b>Area geografica di produzione</b>		
<b>Titolo alcolometrico volumico</b>		
<b>Categoria merceologica</b> (analcolica, light, normale, speciale, doppio malto)		
<b>Stile birrario</b> (ale, Bock, Lager e così via)		
<b>Temperatura di servizio</b>		
<b>Bicchieri per il servizio</b>		
<b>Costo della confezione</b>		
<b>Costo al litro</b>		
<b>Data di scadenza</b>		
<b>Applicazioni in cucina</b> (indicare una preparazione per ciascun tipo di birra, con ingredienti e relative quantità)		
<b>Notizie storiche</b>		