

SCHEDA TECNICA

N° Scheda	Revisione	Data Revisione	Emessa da	Approvata da
30	2	10/09/09	BUSINARO ROMEO	DE MARCHI WALTER

	Definizione	Descrizione
1	Descrizione del prodotto	Pane di tipo "0" Biologico
2	Nome del prodotto	Bauletto Biologico
3	Codici prodotto (sfuso)	Codice BIO1 Bauletto Biologico 50 gr. Codice BIO 1 CONF. Bauletto Biologico 50 gr, monoconf. Codice BIO 1 CONF.SAC. Bauletto Biologico con fez.sacco Codice BIO2 Bauletto Biologico 80 gr. Codice BIO 4 Bauletto Filone Biologico Codice BIO5 Pane grattugiato Biologico Codice BIO 6 Crostini biologici
	Legislazione e norme applicabili al prodotto	Legge 4 luglio 1967, n. 580 Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari. Normativa sugli allergeni.
5	Ingredientistica RICETTA N. 30	Farina di grano tenero tipo "0" biologica, acqua, sale, lievito naturale.
6	Caratteristiche chimiche (con tolleranza dei valori espressi e illustrazione dei metodi analitici di riferimento)	Le caratteristiche chimiche sono stabilite mediante analisi secondo metodi ufficiali dell'Istituto Superiore della Sanità. I parametri che vengono analizzati si riferiscono all'esame organolettico, umidità, ceneri, determinazione del cloruro sodico % riferito a sostanza secca e sostanza grassa totale % r.s.s.
7	Caratteristiche fisiche (con tolleranze dei valori espressi e illustrazione dei metodi analitici di riferimento)	Filth Test (30 frammenti di insetto su 50 gr. e peli di roditori, larve, vermi, uova di parassiti, ecc. assenti). Residui come da D.M. n. 13 e 27/01/97. Parti metalliche e oli minerali assenti.
8	Caratteristiche microbiologiche	Ricerca di agenti biologici quali: Carica Batterica Totale < 1000 UFC/g Coliformi < 10 UFC/g Stafilococco aureo < 10 UFC/g Muffe < 100 UFC/g Lieviti < 50 UFC/g Salmonella < Ass. in 25g.
9	Contaminanti	Ricerca sostanze invadenti.
10	Caratteristiche sensoriali (aspetto, colore, odore, sapore, tatto)	Il pane presenta le caratteristiche organolettiche idonee, cioè ben lavorato, lievitato, colore dorato, sapore gradevole, odore fragrante e al tatto croccante.
11	Caratteristiche nutrizionali (i valori sono tutti in grammi, relativi a 100 gr. di prodotto tal quale)	Umidità 23,15 Carboidrati 62,3 Grassi 1,1 Proteine 11,04 Energia (Kcal.) 303 Energia (Kjoule) 1290
12	Descrizione del processo produttivo	Miscelazione ingredienti con relativo impastamento, riposo, (appretto), laminazione (cilindratura), formatura o stampaggio, lievitazione finale e cottura.
13	Possibili difettosità e tolleranze	Il pane di colore troppo scuro o non dorato, viene eliminato

SCHEDA TECNICA

14	Requisiti di etichettatura (descrizione del lotto, data di produzione, data di scadenza, modalità di conservazione)	Trattandosi di pane fresco sfuso da consumarsi in giornata non necessita di alcuna descrizione del lotto, ecc., ma solamente la presentazione della distinta di consegna con l'indicazione "Prodotto fresco della panetteria da consumarsi in giornata". Il pane deve essere conservato in luogo asciutto e lontano da fonti di contaminazione. Nel caso di fornitura di pane confezionato si procederà alle indicazioni previste dal D.L.GS. n. 109/92.
15	Caratteristiche d'imballaggio	Il pane sfuso viene messo in sacchi di carta chiusi, idonei per alimenti, trasportati con mezzi regolarmente autorizzati
16	Consigli per l'utilizzo	Il pane deve essere posto in luogo pulito, non a contatto con le persone e somministrato con apparecchiature idonee (pinze nel caso del Self-Service) e idonei guanti in tutti gli altri casi.