

SCHEDA TECNICA

Rev 2 del 11-09-2009

	Definizione	Descrizione
1	Descrizione del prodotto	Pane di tipo "0" allo Strutto
2	Nome del prodotto	BANANA da gr.30
3	Codici prodotto (sfuso, confezionato, grande, piccolo)	Codice n. 212 Banana da 30 gr. Codice n. 10212 Banana da 30 gr. Monoconf.
4	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	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto, 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, estratto etereo % 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 (con tolleranze dei valori espressi e illustrazione dei metodi analitici di riferimento)	Ricerca di agenti biologici quali: microrganismi aerobi-mesofili, microrganismi solfito-riduttori, coliformi, lieviti, muffe, bacillus cereus e micotossine.
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 Carboidrati Grassi Proteine Energia (Kcal.) Energia (Kjoule)
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 scartato.

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 posto in contenitori di plastica idonei per alimenti, trasportati con mezzi regolarmente autorizzati dall'U.L.S. n. 5 "Ovest Vicentino", e muniti di copertura cartacea (per alimenti) in modo che il pane possa traspirare anche attraverso le feritoie laterali dei contenitori stessi.
16	Controlli di criticità sul processo	Controllo peso a campione in formatura Controllo visivo colore a fine cottura