

TABELLE

MERCEOLOGICHE

Prodotti da forno

INDICE

	PAG.
INDICAZIONI GENERALI	3
ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI	3
PANE TOSCANO DOP	4
PANE DI TIPO INTEGRALE	4
PANE SCOLETTE	5
PANINI BIOLOGICI	5
PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE SFUSA	5
ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO	5

INDICAZIONI GENERALI

Le caratteristiche merceologiche del pane e prodotti da forno fornite dovranno essere conformi ai requisiti previsti dalle vigenti leggi in materia che qui si intendono tutte richiamate.

La ditta fornitrice, entro un mese dall'inizio del servizio, dovrà rendere disponibile alla S.A. le schede tecniche dei prodotti alimentari forniti. Tali schede, dovranno necessariamente riportare l'elenco degli ingredienti e le condizioni di conservazione del prodotto.

ETICHETTATURA DELLE DERRATE ALIMENTARI

Le derrate alimentari devono avere confezione ed etichettatura conformi alle leggi vigenti. Non sono ammesse etichettature incomplete e non in lingua italiana.

Tutte le derrate fornite devono essere etichettate o inequivocabilmente identificabili ai fini della tracciabilità.

Ogni etichetta deve contenere:

- la denominazione di vendita
- l'elenco degli ingredienti in ordine decrescente
- la data di consumo preferibile o la scadenza
- la quantità
- il nome del responsabile del prodotto e della sede
- la sede dello stabilimento di produzione o di confezionamento
- il numero di lotto
- le modalità di conservazione
- la tabella nutrizionale

Sulle etichette del pane DOP deve essere riportato anche il marchio con il numero di riconoscimento e la conformità al relativo articolo di legge.

Sulle etichette del pane biologico devono essere riportati anche la dicitura “da agricoltura biologica” , il logo e la dicitura “Agricoltura UE”, il codice dell’organismo di controllo e il codice dell’operatore. Anche sul documento di accompagnamento deve essere scritto “Biologico”.

PANE TOSCANO DOP

Il pane deve corrispondere alle caratteristiche indicate nel Regolamento CE n.303 dell'1/03/2016. Deve essere ben lievitato e di cottura regolare ed omogenea. Deve risultare leggero in rapporto al proprio volume e nel contempo morbido. Deve essere privo di odori e sapori anomali: deve essere di gusto gradevole e giustamente salato. La crosta deve essere friabile ed omogenea, la mollica soffice, elastica, di porosità regolare.

Il pane deve essere prodotto giornalmente: non è ammesso l'utilizzo di pane riscaldato o rigenerato o surgelato.

Il pane comune deve essere prodotto con farina di grano tenero con grado di raffinazione tipo "0" e "00", lievito, sale ed acqua senza l'aggiunta di grassi, o additivi.

La pezzatura deve essere compresa tra 50 e 60 grammi. Dovrà essere garantito di produzione giornaliera, non è ammesso pane conservato con il freddo o altre tecniche e successivamente rigenerato. NON PRECOTTO. Il pane deve essere garantito di provenienza toscana

Non potranno essere somministrati avanzi di pane non consumato nei giorni precedenti.

Il trasporto deve avvenire in sacchi di carta adeguatamente resistenti, a loro volta inseriti in ceste/in contenitori, muniti di copertura di chiusura e realizzati in materiale dichiarato "per alimenti". I contenitori devono essere lavabili e mantenuti in perfetto stato di pulizia.

Nel caso di consegne inferiori a kg 3 è ammessa la consegna solo in sacchetti in carta; in questo caso i sacchetti dovranno avere una idonea chiusura. E' vietata la chiusura con punti metallici. La consegna del pane presso il centro cottura deve avvenire alla presenza di un incaricato addetto al ritiro del prodotto; per nessun motivo il pane deve essere lasciato incustodito all'esterno della struttura.

PANE DI TIPO INTEGRALE

A lievitazione naturale, prodotto con farine integrali.

Le farine impiegate devono possedere le caratteristiche di composizione, relativamente al contenuto in umidità, ceneri, cellulosa o sostanze azotate previste dalla legge n. 580 del 04/07/1967 e dal D.P.R. n. 187 del 09/02/01 e non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito.

La farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di crusca.

Il contenuto in umidità massimo tollerato nel pane è quello previsto dalla legge n°580/67.

Il pane fornito deve essere garantito di produzione giornaliera e non deve essere pane conservato con il freddo od altre tecniche e successivamente rigenerato.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti idonei per il trasporto degli alimenti come da D.M. 21 marzo 1973 emodificazioni del D.M.25/6/81, D.M. 26/04/93 n. 220 e ultime modificazioni del D.M. n. 210 del 15/06/2000;
- in recipienti lavabili e muniti di copertura e chiusura come da art. 26 della legge 4 luglio 1967 n° 580.

Ogni fornitura deve essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti, con le modalità previste dal D.P.R. n. 502 del 30/11/98 nel caso si tratti di pane speciale.

All'analisi organolettica il pane deve mostrare di possedere le seguenti caratteristiche: crosta dorata e croccante;

- la mollica deve essere morbida, ma non collosa;
- alla rottura con le mani (o al taglio) deve risultare croccante con crosta che si sbriciola leggermente, ma resta ben aderente alla mollica;
- il gusto e aroma non devono presentare anomalie tipo gusto eccessivo di lievito di birra, odore di rancido, di farina cruda, di muffa o altro.

PANE SCOLETTE

Si tratta di pane affettato basso non integrale, i cui ingredienti sono quelli del pane toscano DOP.

PANINI BIOLOGICI

Devono rispettare i criteri stabiliti dai Regolamenti CE n.834/07 e 889/08.

Sono panini “a saccottino” o rosetta non all’olio.

PIZZA MARGHERITA PLURIPORZIONE SFUSA

La pizza margherita pronta deve contenere i seguenti ingredienti: farina tipo “0”, mozzarella di vacca senza conservanti, pomodori pelati, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, origano, priva di additivi e grassi diversi dall’olio extravergine di oliva. La produzione deve essere di giornata. Il prodotto deve essere consegnato in confezioni igienicamente idonee, in materiale idoneo per alimenti, monouso, munito di coperchio atto ad evitare ogni forma di insudiciamento ed inquinamento. La confezione dovrà essere etichettata a norma di legge. Dovrà essere consumata nello stesso giorno di consegna.

La pizza dovrà essere preparata esclusivamente con:

- farina
- passata di pomodoro o pomodori pelati provenienti da coltivazioni nazionali
- mozzarella vaccina (anche in filoni)
- olio extra vergine di oliva lievito

la produzione dovrà esser di giornata, lo spessore della pasta lievitata deve essere tale da consentire una cottura sufficiente e uniforme, la pizza non deve presentare zone di sovra o di sottocottura, bruciature, annerimenti, rammollimenti,

Il prodotto sarà fornito cotto, contenuto in teglie.

ALTRI PRODOTTI DOLCIARI PRECONFEZIONATI E PRODOTTI DA FORNO

Devono essere preparati:

- con impiego di farina di grano tenero di tipo “0”, “00”o integrale;
- senza l’impiego di additivi alimentari aggiunti;
- con l’esclusivo impiego di zucchero (saccarosio) e/o miele;
- preconfezionati in confezioni originali sigillate con le indicazioni obbligatorie;
- senza impiego di margarine, grassi idrogenati, olio di palma, olio di cocco e strutto – i grassi impiegati possono essere: olio di oliva, arachidi,mais, girasole, soia e burro.

