

Numero: 13172

Data Emissione: 22/09/2017

Scolastico

**Denominazione prodotto:** Pane di tipo integrale - con farina integrale biologica

**Descrizione:** Il pane di tipo integrale deve essere prodotto e fornito quotidianamente deve rispettare la normativa vigente (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i). E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. La lievitazione dovrà essere di tipo naturale con modalità prevista dalla vigente normativa. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale e comunitaria.

La stazione appaltante si riserva la facoltà di effettuare ulteriori verifiche rispetto ai parametri di sicurezza alimentare in funzione di eventuali segnalazioni/allerte nazionali/UE.

**Ingredienti:** Farina integrale biologica di grano tenero, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell' estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

**Nell'elenco degli ingredienti deve essere riportato: "Farina integrale biologica di grano tenero ".**

**Confezionamento:** L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente.

**Imballo:** Gli imballaggi secondari devono essere nuovi, non ammaccati, non bagnati, né con segni di incuria per impilamento e/o facchinaggio.

**Shelf Life:** non applicabile

### Caratteristiche merceologiche

Peso g (+/- 5g)	30
Difetti/Alterazioni	Assenti
Corpi estranei	Assenti

### Caratteristiche sensoriali

Crosta	Friabile, omogenea, colore tipico
Mollica	Colore tipico, porosità regolare, elastica, superficie lucida
Aroma	Caratteristico e gradevole
Sapore	Caratteristico e gradevole

### Parametri microbiologici

Muffe	Ufc/g	=<10.000
Bacillus cereus presunto	Ufc/g	=<10.000

### Parametri chimici

Sale (% su totale farina)	<1,5
Residui fitosanitari DM 27/08/04 e s.m.i.	
Contaminanti ambientali Reg. Ce 1881/2006 e s.m.i.	