

Numero: 13722

Data Emissione: 01/02/2021

Tutte le utenze

Denominazione prodotto: Pane di tipo 0 con farina biologica

Descrizione: Il pane di tipo 0, prodotto con farina biologica e fornito quotidianamente. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di pane riscaldato o rigenerato o surgelato. Il prodotto deve rispettare la vigente normativa nazionale (Legge n. 580 dello 04/07/67, D.P.R. n. 502 del 30/11/98 e s.m.i; art. 2 del Decreto del Ministero dello Sviluppo Economico 131/2018) 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 di grano tenero di tipo 0 biologica, acqua, lievito, sale. E' consentita l'aggiunta dell'estratto di malto e/o farina di cereali maltati.

Il prodotto fornito non deve contenere allergeni (Reg. UE 1169/2011 e s.m.i.) diversi da quelli previsti e indicati come ingredienti, nemmeno in tracce o come presenza nello stabilimento di produzione ad eccezione di latte e derivati, soia e sesamo.

Confezionamento: L'etichettatura deve essere conforme alla normativa vigente e alla presente scheda tecnica.

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

Colore	Tipico
Odore	Caratteristico
Aspetto	Caratteristico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Coliformi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogens	in 25 g	assente
Salmonella spp	in 25 g	assenti
Stafilococchi coagulasi positivi	ufc/g	<100

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.	