

Numero: 13727

Data Emissione: 01/02/2021

Nidi, Scolastico

Denominazione prodotto:Focaccia

Descrizione: Focaccia, prodotta e fornita quotidianamente, deve essere fabbricata con materie prime conformi alla vigente normativa. E' vietato l'utilizzo e la fornitura di prodotto 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 di grano tenero "0", acqua, olio extra vergine d'oliva, (min. 5%), lievito, sale. E' consentita l'aggiunta di 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.

Caratteristiche merceologiche

Corpi estranei	assenti
Difetti/Alterazioni	assenti
Peso (+/-5g) g	55
Peso (+/-5g)	35

Caratteristiche sensoriali

Aroma	tipico
Aspetto	tipico
Consistenza	tipico, soffice, fragrante
Odore	tipico

Parametri microbiologici

Aerobi mesofili totali	ufc/g	<10.000
Bacillus cereus	ufc/g	<100
Colifomi totali	ufc/g	<300
E. coli	ufc/g	<10
Listeria monocytogenes	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.	