

**Data di emissione: 06/11/2018**

**Prodotto: pane filone G3\_L8**

**Descrizione prodotto**

Prodotto ottenuto dalla panificazione di farina di grano tenero tipo 2, con germe di grano, con almeno il 10% di farina grani antichi autoctoni, acqua e lievito.

Il pane non deve essere affettato, né confezionato in plastiche, pellicole o affini, bensì imbustato sfuso in sacchetti di carta idonea al contatto con gli alimenti, secondo le normative vigenti.

Il pane deve avere le caratteristiche del pane fresco: crosta friabile, leggermente croccante, ma che rimane aderente alla mollica durante l'affettatura. Il pane deve essere ben lievitato e cotto omogeneamente, la mollica non deve quindi essere eccessivamente umida; la presenza del lievito non deve eccessivamente preponderante né al gusto né all'olfatto. Il prodotto deve essere sano, pulito, non ammuffito e privo di corpi estranei.

Il prodotto deve rispettare le vigenti normative nazionali e CE.

<b>Caratteristiche organolettiche</b>	
Colore	Dorato in crosta, bianco nella mollica.
Sapore	Fragrante, tipico del pane fresco
Consistenza	Crosta friabile ed omogenea, mollica morbida, elastica, ben alveolata

**Ingredienti:** farina di grano tenero di tipo 2 (**glutine**), grani antichi autoctoni (**glutine**), acqua, lievito. Non devono essere presenti altri allergeni o ingredienti estranei a quelli richiesti dalla presente scheda tecnica, né in tracce né come possibili contaminanti di sito o di processo.

**Aspetto igienico-sanitario:** tutta la produzione deve essere effettuata in rispetto ai regolamenti vigenti in materia di igiene degli alimenti. In particolare, dovranno essere soddisfatti i seguenti parametri microbiologici.

<b>Caratteristiche microbiologiche</b>	
Stafilococco aureo	< 10 ufc/g
Salmonella	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g
Muffe	< 100 ufc/g

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

**Shelf-life:** 24 ore.

**Confezionamento e consegna:** il pane deve essere in filoni da 500 gr, non deve essere affettato né imbustato in plastiche e affini. Il pane dovrà essere consegnato al magazzino, suddiviso per scuole e turni, confezionato in sacchetti di carta identificati da etichetta riportante la destinazione (secondo le indicazioni e gli orari stabiliti dall'appaltante).

**Per accettazione concorrente  
(Timbro e firma)**

**Per Qualità e Servizi  
RUP**