

SCHEDA TECNICA 2 - ALLEGATO DI GARA

Denominazione prodotto: Pane di tipo 00 da farine biologiche. Tipo "bananina" o similari

Quantità annua prevista : Kg 4.200

Descrizione: Il pane biologico di tipo "00", prodotto e fornito quotidianamente fresco, 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.

Per farina biologica si intende un alimento derivato da produzioni biologiche ossia conformi, in tutte le fasi della produzione, preparazione e distribuzione, alle disposizioni del Regolamento (CE) n.834/2007 relativo alla produzione biologica e all'etichettatura dei prodotti biologici e successive integrazioni e modificazioni (Reg. UE 271/2010 concernente il logo).

Dovrà esserci la piena conformità con il D.M. n.0018354 del 27/11/2009 e successive e modificazioni (D.M.8515 del 28/05/2010), recante disposizioni per l'attuazione dei Regolamenti (CE) 889/2008, 1235/2008, 834/2007 e successive modifiche riguardanti la produzione biologica e l'etichettatura dei prodotti biologici. Dovrà esserci, inoltre la piena conformità con il REG UE 543/2011e successive integrazioni e modificazioni

Pertanto il prodotto biologici deve rispondere alla suddetta normativa ed, in particolare, essere sottoposto ai relativi controlli da parte degli organismi riconosciuti dalla legge.

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 tipo bio di grano tenero "00", acqua, lievito, sale.

Confezionamento: Il pane deve essere confezionato in buste chiuse di propilene per alimenti microforate (contenenti un solo panino). 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)	50
Corpi estranei	Assenti
Difetti/Alterazioni	Assenti

Caratteristiche sensoriali

Colore crosta	Tipico
Consistenza crosta	friabile
Colore mollica	paglierino chiaro
Porosità mollica	regolare
Superficie mollica	lucida
Consistenza mollica	elastica

Caratteristiche chimico fisiche

Parametro	Valore limite
Pesticidi	ENTRO I LIMITI DI LEGGE reg CE 834/2007
Aflatossine B1 e B2 G1 G2	RegCE 1881/2006
Aflatossina B1	4 µg/Kg
Ocratossina	2 µg/Kg
Zeraleone	3 µg/Kg
Deossivalenolo	75 µg/Kg
Cadmio	< 0,1 mg/l
Piombo	< 0,2 mg/l

Acetilammide come previsto dal Reg.CE 2017/20158 per il
pane a base di frumento

50 µg/Kg

Parametri microbiologici

Parametro	Valore limite
Microrganismi mesofili aerobi	< 100.000 ufc/g
E.Coli	< 10 ufc/g
Stafilococchi coagulasi pos.	<10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente/25g rifReg Ce 2073/05
Bacillus Cereus presunto	< 100 ufc/g

Parametri Biologici

Parametro	Valore limite
Filth test (L.283/62): frammenti di insetto insetti interi peli di roditori	< 25/100 g 0/100 g 0/100g
Corpi estranei : plastica, vetro e legno	assenti