

DISCIPLINARE MERCEOLOGICO
per la fornitura
di
PANE FRESCO IN CONFEZIONE MONODOSE

Il pane deve essere prodotto con farine di grano tenero del tipo 00 (o con farina integrale), seguendo le modalità indicate dalla legge n° 580 del 04.07.67 e s.m.i., L. 440/1971 e D.P.R. 502/98. Preparato giornalmente secondo buona tecnica di lavorazione, dovrà essere fresco di giornata, in pezzatura da 60 grammi, non caldo, scevro da cattivi odori. È tassativamente vietato l'uso di pane riscaldato, surgelato, congelato, o non completamente cotto.

Le farine impiegate per la panificazione devono possedere i requisiti di composizione come umidità, ceneri, sostanze azotate previste dal D.P.R. 9.2.2001, n. 187, non devono essere trattate con sostanze imbiancanti o altro non consentito alla legge; inoltre la farina impiegata non deve risultare addizionata artificialmente di fibra.

Per la preparazione del pane deve essere utilizzato esclusivamente olio extra vergine di oliva.

Il pane deve inoltre possedere le seguenti caratteristiche:

- crosta friabile, omogenea, aderente alla mollica, di colore caratteristico per i vari tipi di pane;
- mollica di colore paglierino chiaro (pane bianco), a porosità regolare con vacuoli numerosi ed uniformi e regolari, priva di cavità per difettosa lievitazione, elastica, superficie lucida, deve possedere odore gradevole caratteristico;
- volume notevole, cioè pane leggero;
- aroma e sapore caratteristici e gradevoli.

Il pane di tipologia integrale deve essere prodotto con lievitazione naturale da farine integrali che non devono risultare addizionate artificialmente di crusca, per le altre caratteristiche si rimanda a quelle prescritte per il pane comune.

Inoltre all'analisi organolettica il gusto e l'aroma non devono presentare eccessivo sapore di lievito di birra, odore rancido, sapore di farina cruda, di muffa o altro.

La fornitura deve essere garantita:

- in recipienti lavabili e muniti di copertura, idonei per il trasporto degli alimenti (Reg CE 1935/2014).
- Ogni fornitura dovrà essere accompagnata da una dichiarazione riguardante il peso della merce, il tipo di prodotto e gli ingredienti.

Nota integrativa: nella quantità specificata nel fabbisogno, la porzione dovrà essere fornita in singolo involucro protettivo (MOCA) a norma di legge.

CONSEGNE

Le consegne dovranno essere effettuate in conformità a quanto richiesto e concordato con i competenti uffici dell' Ospedale Santa Corona di Pietra Ligure.

