

**Gara a procedura aperta art. 60 del D.Lgs.50/2016 per l'affidamento della fornitura di
panettoni artigianali per l'Associazione della Croce Rossa Italiana**

CIG 75850250A5

SCHEDA TECNICA

DEFINIZIONE E CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

La denominazione «*panettone*» è riservata al prodotto dolciario da forno a pasta morbida, ottenuto per fermentazione naturale da pasta acida, di forma a base rotonda con crosta superiore screpolata e tagliata in modo caratteristico, di struttura soffice ad alveolatura allungata e aroma tipico di lievitazione a pasta acida.

Salvo quanto previsto all'art. 2 del Disciplinare di gara, l'impasto del panettone contiene i seguenti ingredienti:

- ✓ farina di frumento;
- ✓ zucchero;
- ✓ uova di gallina di categoria A o tuorlo d'uovo derivato da uova di gallina di categoria A, o entrambi, in quantità tali da garantire non meno del quattro per cento in tuorlo;
- ✓ burro ottenuto direttamente ed esclusivamente dalle creme di latte vaccino con un apporto in materia grassa butirrica in quantità non inferiore al sedici per cento;
- ✓ uvetta e scorze di agrumi canditi, in quantità non inferiore al venti per cento;
- ✓ lievito naturale costituito da pasta acida;
- ✓ sale, compreso il sale iodato.

È facoltà del produttore aggiungere anche i seguenti ingredienti:

- latte e derivati;
- miele;
- malto;
- burro di cacao;
- zuccheri;
- lievito avente i requisiti di cui all'art. 8 del decreto del Presidente della Repubblica 30 novembre 1998, n. 502, fino al limite dell'un per cento;
- aromi naturali e naturali identici;
- emulsionanti;
- il conservante acido sorbico;
- il conservante sorbato di potassio.

Il calcolo delle percentuali degli ingredienti menzionati ai commi 2 e 3 è effettuato conformemente a quanto di seguito indicato.

➤ **Panettone:**

- a. Le percentuali minime del tuorlo e della materia grassa butirrica, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca, al netto degli ingredienti inerti.

Ai fini del calcolo della percentuale in tuorlo vengono fissati i seguenti parametri di riferimento:

rapporto tuorlo/albume: 35/65;

- residuo secco del misto: 0,235;
residuo secco del tuorlo: 0,43;
- b. le percentuali minime dell'uvetta e della scorza di agrumi canditi, riportate al secco, sono riferite all'impasto, pronto da spezzare, espresso sulla sostanza secca;
 - c. il lievito, qualora impiegato, deve corrispondere al massimo all'un per cento dell'impasto tal quale, pronto da spezzare, inclusi gli ingredienti inerti.

Il panettone è prodotto secondo il **procedimento** sotto specificato.

1. Il processo tecnologico della fabbricazione del panettone prevede le seguenti fasi di lavorazione, anche fra loro accorpabili:
 - a. preparazione della pasta acida;
 - b. fermentazione;
 - c. preparazione impasto con dosaggio ingredienti e aggiunta inerti e impastamento;
 - d. porzionatura;
 - e. «*piratura*», con deposizione dell'impasto nello stampo di cottura;
 - f. lievitazione;
 - g. «*scarpatura*»;
 - h. cottura;
 - i. raffreddamento;
 - j. confezionamento.

Il prodotto fornito dovrà inoltre rispondere ai seguenti criteri:

- Panettone Classico Glassato
- Peso: 1kg
- Misure prodotto finito: base tondeggiante largh cm 21,50- lungh cm 21,50 – altezza 14 cm
- Identificazione prodotto: Prodotto dolciario da forno a lievitazione naturale contenente scorze di arancia candita ed uva sultanina. Pasta lavorata con lievito a fermentazione naturale- impasto e lievitazione ottenuta con sistema artigianale
- Prezzo di mercato al pubblico con marchio di produzione: non inferiore a € 14,00
- Confezionamento interno prodotto: cellophane
- Confezionamento esterno personalizzato:
 - Incarto personalizzato CRI secondo grafica di seguito indicata.
 - Scatola Fustellata, dotata di manico, adattata al prodotto direttamente dal fornitore

