

**VERBALE DI VERIFICA ISPETTIVA PRESSO PANIFICATORE**prot. del Ora inizio ispezione Ora fine ispezione Data ispezione
gg mm aaTecnico Controllore
cognome nomeOPERATORE
cognome o ragione sociale nomeIndirizzo
via n. CAP comune matricola**VERIFICA UBICAZIONE E CONFORMITA' IMPIANTO**
(da compilare solo per verifica iniziale ed in caso di variazioni)

Comune	foglio	part.	Ubicazione PC 2	Conformità struttura	note
			C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	

Verifica conformità di identificazione, tracciabilità e lavorazione
(compilare solo nelle verifiche di controllo)

Registro Preparazione PC 3	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	NOTE	
Separazione prodotto I.G.P. da non I.G.P. PC 3	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	NOTE	
Materie prime utilizzate PC 4	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	NOTE	
Modalità di lavorazione PC 5	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	NOTE	
Acquisizione Autorizzazione stampa etichette	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	NOTE	
REGISTRO RECLAMI	C <input type="checkbox"/> NC <input type="checkbox"/>	NOTE	

Note del Tecnico Controllore



Note del Responsabile aziendale

REQUISITI DI CONFORMITA'

PC 2: Zona di ubicazione dell'impianto di Panificazione (art. 3 del Disciplinare)

L'impianto di Panificazione deve essere situato all'interno del territorio del comune di Genzano.

PC 3: Identificazione separazione e tracciabilità

Deve essere garantita la separazione del prodotto a denominazione da quello generico ed istituito un sistema di registrazioni che consenta identificazione e tracciabilità del prodotto. Durante i processi di lavorazione è necessario mantenere separato, temporalmente o spazialmente il prodotto a I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano" dal prodotto generico. Nel caso di separazione "Spaziale", il soggetto deve identificare le linee di lavorazione, gli impianti, i locali allo scopo utilizzati, nel caso di separazione "Temporale" devono essere riportate le date e gli orari di lavorazione della I.G.P. "Pane Casareccio di Genzano".

PC 4: Caratteristiche delle materie prime (art. 2 del Disciplinare)

Sale alimentare, acqua, la farina utilizzata deve essere di ottima qualità e di tipo zero o doppio zero. Il lievito deve essere naturale. Cruschetto di grano. Le materie prime non devono avere aggiunta di prodotti chimici o biologici.

PC 5 : Modalità di lavorazione (art. 4 del Disciplinare)

Preparazione del lievito naturale che deve essere rinfrescato tutti i giorni mediante acqua e farina in misura proporzionale alla quantità d'impasto. Prima di impastare preparare la biga almeno due ore prima in modo che abbia la giusta acidità. Per l'impasto di una dose pari a q.li 1 di farina tipo 0 o 00, vanno aggiunti: kg 2 di sale; kg 1,5 di lievito naturale; 70 l di acqua circa. Il tempo d'impasto dura circa 20 minuti e può variare a seconda della quantità d'impasto.

La durata della prima fase di crescita è di circa 1 ora per il raggiungimento del giusto punto di crescita ma è soltanto a seguito del controllo diretto effettuato da parte del fornaio sul raggiungimento del giusto punto di crescita che può essere spianata.

Il pane viene spianato in forma di pagnotte o filoni e collocato dentro casse di legno con teli di canapa e spolverato con cruschetto o tritello.

La seconda fase di crescita dura circa 40 minuti e deve essere fatta in ambiente caldo e a giusta temperatura.

La cottura può avvenire sia in forni a legna che in forni con diversa alimentazione. La temperatura del forno deve essere compresa tra 300 e 320 °C. per consentire la formazione di crosta di 3 mm circa.

La crosta deve conservare la mollica all'interno spugnosa e tenera con dei fori o alveoli non troppo grandi e irregolari.

La crosta deve conservare la mollica all'interno spugnosa e tenera con dei fori non troppo grandi e irregolari. La fase di cottura ha una durata che varia a seconda del tipo di pezzatura e può andare da 35 minuti ad un'ora e venti circa.

Durante la riunione iniziale, l'operatore dichiara di aver informato il tecnico in merito alle regole di sicurezza applicabili nella propria azienda.

SI ☐ NO ☐

In assenza di non conformità rilasciate, qualora l'operatore non riceva alcuna comunicazione contraria entro i successivi 60 giorni lavorativi, gli esiti dell'attività ispettiva saranno da considerarsi confermati.

Il Tecnico Controllore

Il Responsabile aziendale
