Scheda Acquisizione Campione

Azzera modulo

**1= a cura dell'INAP; *2= Dati necessari*

Anagrafica Produttori

Codice Azienda*[1]: _____ Contatto: _____ Ruolo: _____
(in Azienda)

Nome Azienda*[2]: _____ ☐P.iva: _____
(Rag. Sociale) ☐C.F.

indirizzo*[2]: _____ N° _____ CAP: _____ Città*[2]: _____ Prov.: ___

E-mail*[2]: _____ Cell.*[2]: _____ Tel.: _____

Anagrafica Prodotto

Codice Campione*[1]: ____ Nome Pane*[2]: _____ Tipologia*[2]: _____
(in Azienda) (Sfarinato principale

☐Peso Pezzatura **gr**: _____ Data produzione: ____/____/_____ **Misure medie**:
☐Peso Confezione **gr**: Lunghezza_____ cm
Larghezza _____ cm

Caratteristiche Prodotto

☐**Con mollica** ☐Alveolata ☐Puntinata ☐Dura ☐**Senza mollica** ☐Croccante ☐Puntinato ☐Duro
☐Compatta ☐ Non puntinata ☐Soffice ☐Morbido ☐ Non puntinato ☐Soffice

Tipologie Sfarinato (percentuale sul totale)

Sfarinato 1:_____ %Quantità_____ Sfarinato 2:_____ %Quantità:_____

Sfarinato 3:_____ %Quantità:_____ Sfarinato 4:_____ %Quantità:_____

Tipologie Lievito (percentuale sul totale)

Lievito 1:_____ %Quantità_____ Lievito 2:_____ %Quantità:_____

Lievito 3:_____ %Quantità_____ Lievito 4:_____ %Quantità:_____

Acqua

☐Rete comunale ☐Rete comunale filtrata ☐Di fonte ☐Di pozzo ☐Confezionata ☐Altro_____

Ricetta del Pane *(in Quantità)*: Tot. Sfarinato: _____ Tot. Acqua _____ Tot. Lievito: _____ Sale: _____ Tot. Altro: _____

Calcolo % su 100 Kg di farina
(secondo "*Percentuale di Baker*")

q.tà Acqua/q.tà Sfarinato =% Acqua _____ q.tà Lievito/q.tà Sfarinato =% Lievito _____

q.tà Sale/q.tà Sfarinato =% Sale _____ q.tà Altro/q.tà Sfarinato =% Altro _____

Puntatura

Ore_____ Minuti_____ **Lievitaz. in forma** Ore_____ Minuti_____ T °C Lievitazione _____

Metodo Lievitazione

☐Diretto ☐Semidiretto ☐Indiretto **Sale** ☐Marino ☐Salgemma ☐Iodato ☐Iposodico

Materie Supplementari

☐Malto ☐Semi ☐Grassi ☐Altro: _____

Tipologia Forno e cottura

☐Gas ☐Elettrico ☐Platea ☐Legna ☐Rotor ☐Tubi a Vapore ☐Tunnel ☐Altro: _____

T°C Infornamento: _____ Tempo Cottura (min.): _____

Note: _____

_____

_____

_____

_____

Le informazioni riportate saranno utilizzate esclusivamente per la caratterizzazione della tipologia del Prodotto da Forno.

GLOSSARIO
Per la compilazione

Scheda Aziendale + Scheda Tecnica del Prodotto Pane
Documento di supporto alla compilazione della Scheda Tecnica del Prodotto Pane. Obiettivo: consentire una compilazione completa, chiara, uniforme ed esaustiva.

---

1) ANAGRAFICA PRODUTTORI (Scheda Aziendale)

- **Codice Azienda (*1 – a cura INAP):** Identificativo univoco, che verrà assegnato dall'anagrafe INAP, per tracciabilità e archiviazione.
- **Contatto:** Nome e cognome della persona di riferimento.
- **Ruolo (in azienda):** Funzione del contatto (titolare, responsabile produzione, panificatore, qualità, commerciale, ecc.).
- **Nome Azienda (*2 – dato necessario):** Ragione sociale completa.
- **P. IVA / C.F.:** Partita IVA e/o Codice Fiscale.
- **Indirizzo (*2 – dato necessario):** Via/Piazza e numero civico della sede operativa.
- **CAP:** Codice di avviamento postale.
- **Città (*2 – dato necessario):** Comune.
- **Provincia:** Sigla della provincia.
- **E-mail (*2 – dato necessario):** Indirizzo email monitorato.
- **Cell. (*2 – dato necessario):** Numero diretto per comunicazioni operative.
- **Tel.:** Numero fisso (se disponibile).

---

2) ANAGRAFICA PRODOTTO

- **Codice Campione (*1 – a cura INAP):** Codice identificativo del campione analizzato, che verrà assegnato dall'anagrafe INAP per tracciabilità e archiviazione.
- **Nome Pane (*2 – dato necessario):** Nome commerciale o tradizionale del pane.
- **Tipologia (*2 – dato necessario):** Si intende lo sfarinato prevalente (quello presente in percentuale maggiore nell'impasto) che caratterizza e identifica il prodotto.
  La tipologia va quindi indicata in base alla farina dominante.
  Esempi di classificazione: Pane tipo "00"; Pane tipo "0"; Pane tipo "1"; Pane tipo "2"; Pane integrale; Pane di Farro; Pane di Segale; Pane di Semola; Pane con altri cereali; Pane con altri sfarinati alimentari; Pane ottenuto da sfarinati *gluten free*.
- **Data Produzione:** Giorno di sfornamento del campione.

---

3) CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO

- **Senza mollica:** Prodotto privo o quasi di parte interna.
- **Con mollica:** Prodotto con parte interna sviluppata e valutabile.
- **Alveolata:** Mollica con alveoli evidenti e distribuiti.
- **Compatta:** Mollica fitta, con alveoli piccoli o poco sviluppati.

Istituto Nazionale Assaggiatori Pani
Email INAP@assaggiatoripani.org
P.E.C. inapec@pec.it
Web assaggiatoripani.org
P.IVA 03027380785
Telefono: +39 3282779122
WhatsApp: +39 3515770130

- **Croccante:** Crosta con frattura netta e sonora.
- **Duro:** Consistenza resistente, spesso associata a bassa umidità.
- **Morbido:** Facilmente comprimibile.
- **Soffice:** Leggero, elastico, con buon ritorno strutturale.
- **Puntinato/ Non puntinato:** Presenza o assenza di puntinature (crusca, semi, macinazioni particolari).
- **Peso Pezzatura (g):** Peso del pane senza imballaggio.
- **Peso Confezione (g):** Peso comprensivo se venduto già imballato.

---

4) TIPI DI SFARINATI (percentuale sul totale)
Indicare ogni sfarinato utilizzato e la percentuale rispetto al totale delle farine. Esempio: Semola rimacinata, Tipo 1, Integrale, Segale, Farro, ecc.
Suggerimento: eventualmente, quando possibile, specificare varietà, molitura o territorio se rilevanti.

---

5) TIPI DI LIEVITO (percentuale sul totale)
Indicare il tipo di lievito e la percentuale sul totale dei lieviti utilizzati. Esempi: Lievito Madre solido, Licoli, Lievito compresso (di birra), Pasta di riporto, Biga, *Poolish*.

---

6) ACQUA
Specificare la provenienza:

- Rete comunale
- Rete comunale filtrata
- Di fonte
- Di pozzo
- Confezionata
- Altro (specificare)

---

7) RICETTA DEL PANE (in quantità)
Indicare le quantità reali utilizzate:

- Totale Sfarinato
- Totale Acqua
- Totale Lievito
- Sale
- Totale Altro

Utilizzare per tutti gli ingredienti un'unica unità di misura (grammi o kg).

---

8) CALCOLO % SU 100 KG DI FARINA (Percentuale di Baker)
Serve per rendere confrontabili le ricette.

- % **Acqua** = q.^{tà} Acqua/q.^{tà} Sfarinato
- % **Lievito** = q.^{tà} Lievito/q.^{tà} Sfarinato %
- **Sale** = q.^{tà} Sale/q.^{tà} Sfarinato %
- **Altro** = q.^{tà} Altro/q.^{tà} Sfarinato

@ Email INAP@assaggiatoripani.org
P.E.C. inapec@pec.it
Web assaggiatoripani.org
P.IVA 03027380785
Telefono: +39 3282779122
WhatsApp: +39 3515770130

9) TEMPI E TEMPERATURE

- **Puntatura:** Tempo che intercorre dalla fine dell'impastamento all'inizio della formatura.
- **Lievitazione in forma:** Durata e temperatura dopo la formatura.
- **T °C Lievitazione:** Specificare la temperatura di lievitazione in cella o casse.

10) METODO DI LIEVITAZIONE

- **Diretto:** Impasto unico con fermentazione successiva.
- **Semidiretto:** Uso parziale di preimpasto.
- **Indiretto:** Presenza strutturata di preimpasto o madre con fasi distinte.

11) SALE

Specificare tipologia:

- Marino
- Salgemma
- Iodato
- Iposodico

12) MATERIE SUPPLEMENTARI

- **Malto:** Specificare se presente.
- **Semi:** Indicare quali e modalità di utilizzo.
- **Grassi:** Olio, burro, strutto, ecc.
- **Altro:** Qualsiasi ingrediente aggiuntivo.

13) TIPOLOGIA FORNO E COTTURA

Indicare il sistema prevalente:

  - Gas
  - Elettrico
  - Platea
  - Legna
  - Rotor
  - Tubi a vapore
  - Tunnel
  - Altro (specificare)
- **T°C Infornamento:** Temperatura iniziale di cottura.
- **Tempo Cottura (min.):** Durata totale della cottura.

14) NOTE (Sezione Strategica)

Spazio per:

- Dettagli tecnici non inseribili altrove
- Particolarità produttive
- Tecniche specifiche

@ Email INAP@assaggiatoripani.org
P.E.C. inapec@pec.it
Web assaggiatoripani.org
P.IVA 03027380785
Telefono: +39 3282779122
WhatsApp: +39 3515770130

- Maturazioni refrigerate
- Elementi identitari o territoriali
- Suggerimenti per l'utilizzo e abbinamento gastronomico

LINEE GUIDA PER UNA COMPILAZIONE COMPLETA

- Compilare sempre i campi contrassegnati (*2).
- Usare percentuali corrette e coerenti.
- Non lasciare campi ambigui: se non applicabile scrivere "N/A".
- Utilizzare la sezione NOTE per valorizzare l'identità del prodotto.

Il presente glossario ha funzione di supporto alla corretta caratterizzazione del Prodotto da Forno secondo un approccio tecnico, documentale e identitario.
In caso di dubbi o incertezze nella compilazione della Scheda, non esitate a contattare **INAP** – Istituto Nazionale Assaggiatori Pani, che resta a disposizione per ogni chiarimento tecnico e metodologico.

@ Email INAP@assaggiatoripani.org
P.E.C. inapec@pec.it
Web assaggiatoripani.org
P.IVA 03027380785
Telefono: +39 3282779122
WhatsApp: +39 3515770130