

## Dichiarazione di conformità lotto IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrar

<b>Dichiarazione di conformità lotto IGP Pampapato di Ferrara/Pampepato di Ferrar</b>			
<b>Ragione sociale</b>			
<b>Cod. Agroqualità</b>			
<b>Data lavorazione</b>			
<b>Lotto di produzione</b>			
<b>ingredienti obbligatori utilizzati per l'impasto</b>			
Farina di grano tenero tipo "0"		kg	
Frutta candita _____ (riportare scorze candite utilizzate e tipologia es. scorze, cubetti, pasta tritata)		kg	
Frutta secca (mandorle tostate dolci con buccia)		kg	
Zucchero semolato		kg	
Cacao amaro in polvere (22-24% burro di cacao)		kg	
Spezie _____ (riportare spezie utilizzate)		g	
Agenti lievitanti _____ (riportare agente utilizzato)		g	
Acqua		l	
<b>ingredienti obbligatori utilizzati per la copertura</b>			
Cioccolato fondente extra		kg	
<b>ingredienti facoltativi utilizzati nell'impasto</b>			
Miele millefiori		kg	
Nocciole tostate		kg	
<b>Processi</b>			
Tostatura (ev.)		<input type="checkbox"/> 25 - 60 minuti a max 200 ° C	
Impastatura		<input type="checkbox"/> 35 - 45 minuti	
<b>Quantità impasto ottenuto</b>		<b>kg</b>	
Cottura		<input type="checkbox"/> 180-220°C	<input type="checkbox"/> 15-90 mnuti
Maturazione (in caso di maturazione in soluzione alcolica aromatizzata all'arancia spuntare il presene riquadro ) <input type="checkbox"/>		ident. locale _____	gg _____ Umidità _____
<b>Quantità prodotto finito ottenuto</b>		<b>kg</b>	<b>pezzi ottenuti</b> n. _____
<b>L'azienda dichiara che il lotto non contiene né conservanti né coloranti e che è stato prodotto secondo il metodo di produzione riportato all'art. 4 del disciplinare di produzione della IGP</b>		<b>timbro e firma</b>	
<b>NOTE:</b> La dichiarazione deve essere riepilogata nella rendicontazione mensile da trasmettere ad Agroqualità			