



*Ministero del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali*

PROTOCOLLO D'INTESA

tra il Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali

e

**l'Associazione Italiana Industrie Prodotti Alimentari (AIIPA) – sezione prodotti
della panificazione ed affini**

CONSIDERATO che il Programma “Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari”, approvato con DPCM del 4 maggio 2007, è finalizzato a promuovere e facilitare l'assunzione di abitudini salutari da parte della popolazione nell'ottica della prevenzione delle principali patologie croniche (malattie cardiovascolari, tumori, diabete mellito, malattie respiratorie croniche, problemi di salute mentale e disturbi muscolo-scheletrici) che hanno in comune fattori di rischio modificabili, quali il fumo di tabacco, l'obesità e sovrappeso, l'abuso di alcol e la sedentarietà;

CONSIDERATO che la diffusione dei citati fattori di rischio è influenzata da comportamenti individuali ma anche fortemente sostenuta dall'ambiente di vita e da quello sociale, dai condizionamenti del mercato e dalle politiche commerciali relativamente alla disponibilità di prodotti;

CONSIDERATO che, in particolare, nell'alimentazione della popolazione italiana si rilevano eccessi per quanto riguarda l'apporto discrezionale e non discrezionale di sale;

CONSIDERATA l'evidenza scientifica dello stretto rapporto tra eccessivo introito di sale con l'alimentazione e l'ipertensione arteriosa;

TENUTO CONTO delle raccomandazioni dell'Organizzazione Mondiale della Sanità contenute nell'“European Action Plan for food and nutrition policy 2007-2012” relative a una riduzione dell'apporto di sale giornaliero pro capite inferiore ai 5 grammi;

CONSIDERATO che sono necessarie strategie intersettoriali a livello nazionale e locale per sviluppare azioni mirate a favorire un cambiamento nei comportamenti e nell'ambiente di vita delle persone, in linea con gli obiettivi del Programma "Guadagnare salute: rendere facili le scelte salutari";

RITENUTO che l'Associazione di categoria rappresentativa della filiera per la panificazione industriale, nell'ambito delle specifiche competenze, possa svolgere un ruolo importante nel favorire i comportamenti salutari, orientando l'offerta e promuovendo tipologie di alimentazione in linea con le raccomandazioni citate;

CONSIDERATO che AIIPA condivide le finalità generali del Programma "Guadagnare Salute: rendere facili le scelte salutari" e che il Ministro del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali intende procedere con la stessa Associazione di categoria rappresentativa della filiera per la panificazione industriale, in un'ottica di sinergia e piena collaborazione, alla definizione di azioni specifiche nell'ambito del Programma stesso;

CONSIDERATO, infine, che l'interesse a rendere operativo il Programma sopra citato pone la necessità di avviare un programma di collaborazione e di definire le modalità di collaborazione tra il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali e AIIPA

IL MINISTRO DEL LAVORO, DELLA SALUTE E DELLE POLITICHE SOCIALI

E

L'ASSOCIAZIONE ITALIANA INDUSTRIE PRODOTTI ALIMENTARI

CONCORDANO QUANTO SEGUE

Art. 1

Il Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali e AIIPA, nel quadro delle finalità di cui in premessa e nei limiti delle rispettive competenze, si impegnano a definire, sostenere e realizzare un programma di interventi

Nello specifico, Le aziende associate AIIPA aderenti all'intesa (allegato 1), si impegnano a:

- apportare una riduzione del contenuto di sale nel pane nella misura del 10% sul prodotto finito entro l'anno 2011; nell'allegato 2 vengono evidenziate, per ogni azienda aderente all'iniziativa, le tipologie panarie, attualmente presenti sul mercato, su cui verrà effettuata la riduzione prevista.
- collaborare alla definizione delle modalità di verifica e relative metodologie di misurazione dell'avvenuta implementazione delle azioni in oggetto;
- sottoscrivere il disciplinare per la concessione del logo ministeriale "Guadagnare salute", ai fini del suo utilizzo in iniziative di comunicazione sull'avvenuta riduzione di sale nelle diverse tipologie panarie;

- sostenere iniziative orientate a favorire nei consumatori comportamenti salutari attraverso interventi sulla comunicazione, pubblicità, disponibilità/reperibilità dei prodotti sulla rete di vendita, ecc.

Il Ministero si impegna a :

- stabilire criteri di valutazione e misurazione dell'efficacia delle iniziative e delle azioni intraprese e strumenti di verifica dell'implementazione degli accordi presi;
- definire idonee modalità di comunicazione e informazione, nell'ambito del programma "Guadagnare Salute", sui benefici di una dieta povera di sale e sull'attività di riduzione del sale nel pane, con l'obiettivo di raggiungere ed educare il consumatore verso scelte più consapevoli;
- informare i cittadini, anche attraverso il portale del Ministero, degli impegni assunti dalle aziende associate AIIPA per la riduzione di sale sui prodotti riportati in allegato, dei risultati conseguiti e delle eventuali nuove adesioni al programma.

Art. 2

Per consentire un monitoraggio delle varie fasi d'implementazione del programma di riduzione, AIIPA si impegna, entro 60 giorni dalla stipula del presente accordo, a trasmettere al Ministero del Lavoro, della Salute e delle Politiche Sociali un programma dettagliato delle iniziative che le aziende associate sottoscrittrici intendono sostenere.

Le stesse aziende si rendono disponibili a fornire al Ministero, su specifica richiesta, dati inerenti l'attività di riduzione del sale nelle modalità e forma condivise (allegato)

Art. 3

I risultati del monitoraggio e della valutazione delle iniziative intraprese in attuazione del presente accordo saranno condivisi preliminarmente in incontri fra le parti e successivamente nell'ambito delle attività della "Piattaforma nazionale sull'alimentazione, l'attività fisica e il tabagismo".

Roma, **20 LUG. 2009**

**Il Vice Ministro del Lavoro, della Salute
e delle Politiche Sociali
Prof. Ferruccio Fazio**



**L'Associazione Italiana
Industrie Prodotti Alimentari
per la panificazione industriale**



ATTIVITA' PER LA RIDUZIONE DEL SALE NEL PANE

AZIENDE ASSOCIATE AIIPA ADERENTI

- ◆ ***AGRITECH SPA***
Via Braccasca, 54/B
48100 San Michele RA

- ◆ ***BARILLA G & R. F.LLI SPA***
Via Mantova, 166
43100 Parma

- ◆ ***FORNO DELLA ROTONDA SPA***
Via Asiago, 626
21042 Caronno Pertusella VA

- ◆ ***INTERPAN/GRUPPO NOVELLI SRL***
Via Del Commercio, 22
05100 TERNI

- ◆ ***IL BUON PANE SRL***
Via Matteotti, 131
28077 Prato Sesia NO

- ◆ ***PANEM ITALIA SPA***
Via Pavia, 9
20053 Muggiò MI

- ◆ ***SEFA SPA***
Via B. Buozzi, 4
20060 Liscate MI

ALLEGATO 2

data : 06 Maggio 2009

AZIENDA : AGRITECH SPA

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO (**) | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|-------------------------------|-----------------|---|--|---|---|
| | | | | | |
| <i>Settore pane surgelato</i> | | | | | |
| Pane baguette | 300 g | 1,68 g / 100 g | 0,61 g / 100 g | - 5 % - 5 % | Entro 2010*** Entro 2011*** |
| Pane ciabatta | 280 g | 1,80 g / 100 g | 0,65 g / 100 g | - 5 % - 5 % | Entro 2010*** Entro 2011*** |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |

* : Indicare la/le varietà su cui si vuole operare la riduzione di sale.

** : Se non fosse possibile la riduzione del 10%, indicare la % che si ritiene più idonea per la ricetta del prodotto.

(***): tempo sufficiente per operare riduzioni progressive ed analizzare la risposta dei consumatori, incluse analisi chimiche sul prodotto

L'AZIENDA PRODUCE GIA' :

- PANE SENZA SALE : NO

- CON RIDOTTO CONTENUTO DI SALE : NO

data : 11 novembre 2010

AZIENDA : BARILLA G&R

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale in ricetta | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|--|--------------------|---|--|---|---|
| <i>Pane da tavola*</i> | | | | | |
| Pane Bauletto bianco Mulino Bianco | 400g | 1.5 g/100g | 0.61 g/100g | SI | 2010 |
| Pane Bauletto grano duro Mulino Bianco | 400g | 1.5 g/100g | 0.60 g/100g | SI | 2010 |
| Pane Bauletto integrale Mulino Bianco | 400g | 1.4 g/100g | 0.60 g/100g | SI | 2010 |
| Pane Bauletto 5 cereali e soia Mulino Bianco | 400g | 1.2 g/100g | 0.55 g/100g | SI | 2010 |
| Pagnottelle classiche Mulino Bianco | 360g | 1.1 g/100g | 0.55 g/100g | SI | 2010 |
| Pagnottelle hot dog Mulino Bianco | 325g | 1.1 g/100g | 0.55 g/100g | SI | 2010 |
| Pan carrè Mulino Bianco (24 fette) | 430g | 1.4 g/100g | 0.60 g/100g | SI | 2010 |
| Gran Carrè Mulino Bianco | 285g | 1.4 g/100g | 0.60 g/100g | SI | 2010 |
| Piadelle Mulino Bianco | 300g | 1.4 g/100g | 0.65 g/100g | SI | 2010 |
| Piadelle sfogliate Mulino Bianco | 330g | 1.4 g/100g | 0.60 g/100g | SI | 2010 |
| Soffi di grano | 400g | 0.2 g/100g | 0.10 g/100g | Claim specifico (iposodico) | |
| Filone grano tenero (1) | 500g | 1.4 g/100g | 0.66 g/100g | SI | 2010 |
| Filone rustico (1) | 500g | 1.2 g/100g | 0.50 g/100g | SI | 2010 |
| Tartarughe (1) | 420g | 1,4 g/100g | 0.65 g/100g | SI | 2010 |
| Sfilatini (1) | 360g | 1.4 g/100g | 0.65 g/100g | SI | 2010 |
| Spaccatine (1) | 280g | 1.2 g/100g | 0.58 g/100g | SI | 2010 |

L'AZIENDA PRODUCE GIA' :

- **PANE CON RIDOTTO CONTENUTO DI SALE : SI (ved. scheda bis)**

Altri prodotti della categoria pani soft

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale in ricetta | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|----------------------------|--------------------|---|--|---|---|
| Tascotto (2) | 300g | | 0.5g/100g | | |
| Pagnotta di grano duro (2) | 350g | | 0.5g/100g | | |
| Pagnotta rustica (2) | 350g | | 0.5g/100g | | |
| | | | | | |

Altri prodotti della categoria pani

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale in ricetta | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|---------------------------------------|--------------------|---|--|---|---|
| Grissini* | | | | | |
| Friabili grissini classici | 300g | 2.2 g/100g | 0.90 g/100g | SI | 2010 |
| Raggianti grissini croccanti | 230g | 2.3 g/100g | 0.95 g/100g | SI | 2010 |
| Torinesi grissini stirati e croccanti | 280g | 2.8 g/100g | 1.10 g/100g | SI | 2010 |
| Pangrì grissini rustici | 300g | 1.7 g/100g | 0.65 g/100g | SI | 2010 |
| Sgranocchi | 220g | 2.0 g/100g | 0.80 g/100g | SI | 2010 |

(1) I prodotti in questione saranno a mercato a marzo 2011

(2) I prodotti in questione sono nuovi: sono stati progettati e realizzati già con un livello di sodio allineato ai prodotti in cui è stato ridotto

AZIENDA : BARILLA G&R

data : 3 marzo 2009

Pane con contenuto di sale ridotto o “senza sale” già prodotto dall’azienda ed attualmente in commercio.

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Contenuto di sale nel prodotto finito |
|---|-----------------|---------------------------------------|
| | | |
| <i>Settore pane surgelato</i> | | |
| * | | |
| | | |
| * | | |
| * | | |
| * | | |
| <i>Settore pane fresco</i> | | |
| * | | |
| | | |
| * | | |
| * | | |
| * | | |
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata</i> | | |
| * “Soffi di grano” – Liberi per Natura Mulino Bianco | | 100mg sodio/100 g prodotto finito |
| * | | |
| * | | |
| * | | |

* : Indicare la tipologia di pane.

AZIENDA : Forno della rotonda S.p.A. **data:** 9/09/2008

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO (**) | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|---|--------------------|---|--|---|---|
| Settore pane surgelato | | | | | |
| *Baguette | 290g/150g/100g/50g | 1.89g/100g | 743 mg di Na/100g | Si | Entro fine 2010 |
| *Ciabatte artigiane | 250g | 2.1g/100g | 825,6 mg di Na/100g | Si | Entro fine 2010 |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| Settore pane fresco | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |

* : Indicare la/le varietà su cui si vuole operare la riduzione di sale.

** : Se non fosse possibile la riduzione del 10%, indicare la % che si ritiene più idonea per la ricetta del prodotto.

AZIENDA : Il Buon Pane/Grissitalia

data : 30.01.2010

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO (**) | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|--|------------------------|--|---|--|--|
| <i>Settore pane fresco</i> | | | | | |
| Quadrotta | 100 g | 1,7 g/100g | 0,5 g/100g | Si | Entro 2010 |
| Foggiano | 1000 g | 2 g/100g | 0,6 g/100g | Si | Entro 2010 |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata</i> | | | | | |
| Pane bauletto bianco | 400 g | 1,5 g/100g | 0,5 g/100g | Si | Entro 2010 |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |

* : Indicare la/le varietà su cui si vuole operare la riduzione di sale.

** : Se non fosse possibile la riduzione del 10%, indicare la % che si ritiene più idonea per la ricetta del prodotto.

L'AZIENDA PRODUCE GIA' :

- PANE SENZA SALE E CON RIDOTTO CONTENUTO DI SALE (ved. scheda bis)

AZIENDA : IL BUON PANE/GRISSITALIA

data : 26.02.2009

Pane con contenuto di sale ridotto o “senza sale” già prodotto dall’azienda ed attualmente in commercio.

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Contenuto di sale nel prodotto finito |
|---|-----------------|---------------------------------------|
| | | |
| <i>Settore pane surgelato</i> | | |
| * | | |
| | | |
| * | | |
| * | | |
| * | | |
| <i>Settore pane fresco</i> | | |
| *pane toscano | 300g | 0,8% |
| | | |
| * | | |
| * | | |
| * | | |
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata</i> | | |
| * | | |
| * | | |
| * | | |
| * | | |

* : Indicare la tipologia di pane.

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto medio di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto medio di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO (**) | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|--------------------------------|--|---|--|---|---|
| <i>Settore pane fresco</i> | | | | | |
| Pane di Grano duro (Panmastro) | <ul style="list-style-type: none"> • Pagnotta a 1 Kg (sfuso) • Pagnotta da 600 g (sfuso e confezionato) • Pagnotta da 800 g (confezionata) • Confezioni pane affettato da 400 g | 1,70 g / 100 g | 0,67 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pane Casareccio | <ul style="list-style-type: none"> • Filone da 1 Kg (sfuso e confezionato) • Filone da 1,4 Kg (sfuso) • Pane affettato e confezionato da 800 g, 700 g, 400 g, 80g e 50 g • Pagnotta da 1 Kg e 2 kg sfusa | 1,34 g / 100 g | 0,53 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pane tipo Integrale | <ul style="list-style-type: none"> • Confezioni pane affettato da 350 g da 100 g e 50 g | 1,50 g / 100 g | 0,59 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pane 4 cereali | <ul style="list-style-type: none"> • Confezioni pane affettato da 350 g da 100 g e 50 g | 1,38 g / 100 g | 0,55 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pane al grano duro integrale | <ul style="list-style-type: none"> • Confezioni pane affettato da 350 g da 100 g 50 g | 1,05 g / 100 g | 0,42 g / 100 g | SI | 2010 |

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto medio di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto medio di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI / NO (**) | Tempi previsti per laa riduzione di sale |
|--|-----------------|---|--|---|--|
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/shelf- life prolungata</i> | | | | | |
| Pane bianco morbido a fette | • 320 g | 1,48 g / 100 g | 0,59 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pane morbido di grano duo a fette | • 320 g | 1,48 g / 100 g | 0,59 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pandimacina morbido a fette | • 320 g | 2,13 g / 100 g | 0,85 g / 100 g | SI | 2010 |
| Affettato Mediterraneo al grano duro | • 400 g | 1,97 g / 100 g | 0,787 g / 100 g | SI | 2010 |
| Affettato Mediterraneo al grano duro con semi di lino e girasole | • 400 g | 2,25 g / 100 g | 0,9 g / 100 g | SI | 2010 |
| Panino lungo morbido | • 240 g | 0,90 g / 100 g | 0,36 g / 100 g | SI | 2010 |
| Panino tondo morbido | • 200 g | 0,85 g / 100 g | 0,34 g / 100 g | SI | 2010 |
| Panino tondo morbido con sesamo | • 200 g | 0,95 g / 100 g | 0,38 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pinocchietti alle olive | • 200 g | 1,15 g / 100 g | 0,46 g / 100 g | SI | 2010 |
| Pinocchietti al rosmarino | • 200 g | 1,53 g / 100 g | 0,61 g / 100 g | SI | 2010 |
| Piadina | • 370 g | 1,25 g / 100 g | 0,50 g / 100 g | SI | 2010 |
| <i>Settore pane surgelato</i> | | | | | |
| Panciabatta classico | • 290 g | 1,40 g / 100 g | 0,56 g / 100 g | SI | 2010 |
| Panciabatta alle olive | • 290 g | 1,50 g / 100 g | 0,60 g / 100 g | SI | 2010 |
| Panciabatta al grano duro | • 290 g | 1,40 g / 100 g | 0,56 g / 100 g | SI | 2010 |

L'AZIENDA PRODUCE GIA':

- PANE SENZA SALE : SI' – (vedere scheda bis)

Scheda bis

AZIENDA : INTERPAN – GRUPPO NOVELLI

Data : 9 Aprile 2010

Pane con contenuto di sale ridotto o “senza sale” già prodotto dall’azienda ed attualmente in commercio.

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Contenuto <u>Medio</u> di sodio nel prodotto finito |
|--|---|--|
| <i>Settore pane surgelato</i> | | |
| Affettato di Terni (preparato senza aggiunta di sale) | Variabile | 0,01 g Sodio /100 g prodotto finito |
| <i>Settore pane fresco</i> | | |
| Pane di Terni (preparato senza aggiunta di sale) | Tutte le pezzature (intero ed affettato) | 0,01 g Sodio /100 g prodotto finito |
| Pandilegna – Pane di Terni (preparato senza aggiunta di sale e cotto nel forno a legna) | Gr. 750 confezionato | 0,006 g Sodio/100 g prodotto finito |
| Filone di Terni Cotto a legna (preparato senza aggiunta di sale e cotto nel forno a legna) | Gr. 1000 sfuso e confezionato | 0,006 g Sodio/100 g prodotto finito |
| Pandimacina (preparato senza aggiunta di sale) | Pagnotta sfusa e confezionato e affettato | 0,015 g Sodio/100 g prodotto finito |
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata</i> | | |
| * | | |

* : Indicare la tipologia di pane.

AZIENDA : PANEM

data : 9 settembre '08 Agg. del 8 marzo 2010

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI/ NO (**) | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|---|--------------------------|---|--|--|---|
| Settore pane surgelato | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| Settore pane fresco | | | | | |
| * | 400 g. "Lingua Francese" | 1,84g /100g. | 0,72 g/100 g | SI | Entro settembre 2010 |
| * | 200 g. "Sfilatino" | 1,84 g/100g. | 0,72 g /100 g | SI | Entro settembre 2010 |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |

* : Indicare la/le varietà su cui si vuole operare la riduzione di sale.

** : Se non fosse possibile la riduzione del 10%, indicare la % che si ritiene più idonea per la ricetta del prodotto.

L'AZIENDA PRODUCE GIA' :

- **PANE SENZA SALE : PANEM produce una Pagnotta da 500 g. senza sale**

- **CON RIDOTTO CONTENUTO DI SALE : PANEM produce del prodotto di pezzatura 500 e 1000 g. con contenuto ridotto di sale (ved. scheda bis)**

AZIENDA : PANEM ITALIA SPA

data : 4/03/09

Pane con contenuto di sale ridotto o “senza sale” già prodotto dall’azienda ed attualmente in commercio.

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Contenuto di sale nel prodotto finito |
|------------------------|------------------------|--|
| | | |

| | | |
|----------------------------|---|--|
| <i>Settore pane fresco</i> | PANE A LIEVITAZIONE NATURALE 500 GR. PANE A LIVITAZIONE NATURALE 1000 GR. TOSCANO A FETTE GR.400 AFF.TOSCANO GR.400 TOSCANO A FETTE GR.35 X 2 TOSCANO A FETTE GR.35 X 3 TOSCANO A FETTE GR.60 X 1 STINCO GR.300 DIAVOLA GR.400 DIAVOLA PIZZICATA GR.500 BOZZETTE GR.500 SFILATINO GR.300 LO SCIOCCO GR.500 FILONCINO BIANCO GR.300 TOSCANO BT GR.500 TOSCANO GR.1000 TOSCANO GR.500 BURALLI PANE TOSCANO GR.500 TOSCANO GR.500 SF TOSCANO GR.500 (CORTO) PANE TOSCANO GR.1000 | |
|----------------------------|---|--|

| | | |
|--|--|--|
| | TOSCANO GR.1000 BURALLI TOSCANO GR.1000 SF PANE FAMIGLIA TIPO "0" GR.750 | |
|--|--|--|

Tutti i prodotti elencati sono SENZA sale.

AZIENDA :

SEFA SpA

data : 29.01.10

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Attuale contenuto di sale nel prodotto finito | Attuale contenuto di sodio nel prodotto finito | Possibile riduzione del sale del 10% sul prodotto finito – SI/ NO (**) | Tempi previsti per la riduzione di sale |
|--|------------------------|--|---|---|--|
| <i>Settore pane surgelato</i> | | | | | |
| *Ciabatta tradizionale | 265 g | NaCl 1.7g /100 g | 700 mg/100g | 5% + 5 % | 5% entro dicembre 2010 + 5% entro fine 2011 |
| *ciabatta semola | 100 g | NaCl 1.9 g / 100g | 760 mg/100g | 5% + 5 % | 5% entro dicembre 2010 + 5% entro fine 2011 |
| <i>Settore pane fresco</i> | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata</i> | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |
| * | | | | | |

* : Indicare la/le varietà su cui si vuole operare la riduzione di sale.

** : Se non fosse possibile la riduzione del 10%, indicare la % che si ritiene più idonea per la ricetta del prodotto.

L'AZIENDA PRODUCE GIA' :

- CON RIDOTTO CONTENUTO DI SALE : SI' (ved. scheda bis)

Scheda bis

AZIENDA : Sefa S.p.a.

data : 25.02.09

Pane con contenuto di sale ridotto o “senza sale” già prodotto dall’azienda ed attualmente in commercio.

| Varietà di pane | Pezzatura/ size | Contenuto di sale nel prodotto finito | Contenuto di sodio nel prodotto finito |
|--|------------------------|--|---|
| <i>Settore pane surgelato</i> | | | |
| Ciabatta tradizionale estero | 300-250-120-100 | 1.1g/100g | 440mg/100g |
| Ciabatta olive estero | 300-250-100 | 1.3 g/100g | 520 mg/100g |
| Ciabatta pomodoro estero | 300-250-100 | 1.4g/100g | 560 mg/100g |
| * | | | |
| * | | | |
| <i>Settore pane fresco</i> | | | |
| * | | | |
| | | | |
| * | | | |
| * | | | |
| * | | | |
| <i>Settore pane trattato con alcool etilico/ shelf- life prolungata</i> | | | |
| * | | | |
| * | | | |
| * | | | |
| * | | | |

* : Indicare la tipologia di pane.

N.B. : i prodotti riportati nella presente scheda sono attualmente commercializzati solo all'estero.