

 <p><b>ATSSardegna</b> Azienda Tutela Salute ASSL Carbonia</p> <p>Dipartimento di Prevenzione Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione</p>	<p style="text-align: center;"><b>ISTRUZIONE DI LAVORO</b></p> <hr/> <p style="text-align: center;"><b>Corretta etichettatura del pane</b></p>	<p>Doc: 200/107/DP/Serv/Sian/P001/IL002 Edizione: 1 Revisione 2 Pagina di 1</p>
--	--	---

**Oggetto: Indicazioni su corretta etichettatura pane.**

Il pane etichettato deve obbligatoriamente riportare almeno le seguenti indicazioni:

titolare – ragione sociale - sede dello stabilimento di produzione e confezionamento

peso: con precisato (alimento soggetto a calo di peso)

Dichiarazione di idoneità della busta a contatto con l'alimento

Ingredienti: corretti/coerenti con la denominazione del pane (es: pane all'olio non può contenere lo strutto al posto dell'olio)

Pane all'olio: si deve precisare tra gli ingredienti che il pane è ottenuto con l'aggiunta di olio extravergine di oliva

Pane allo strutto: si suggerisce di indicare la percentuale etc.

Non devono essere indicati nella stessa etichetta due denominazioni di pane (ad es. pane all'olio/strutto)

Data produzione

Il pane parzialmente cotto deve essere contenuto in imballaggi preconfezionati singolarmente con dicitura "parzialmente cotto" e avvertenza che va consumato previa ulteriore cottura.

Se trattasi di pane surgelato l'etichettatura deve anche riportare "pane surgelato" con l'indicazione dello stabilimento autorizzato alla surgelazione.

Per tutti i tipi di pane compreso quello ottenuto con cottura parziale e quello surgelato vanno verificate le modalità di esposizione nei banchi di vendita.

Servizio Igiene Alimenti e Nutrizione

---

**Dott. G. M. Vinci**  
(Il Direttore del Servizio)