# SCHEDA TECNICA PER PANE E PRODOTTI DA FORNO

Prodotti ottenuti cuocendo al forno un impasto di acqua, farina di frumento e/o di altri cereali coltivati nei terreni dell'azienda agricola, con aggiunta, in percentuale inferiore, di altri ingredienti della ricetta (ad esempio: lievito, sale, zucchero, uova, burro, uvetta, zucca, ecc.), per un quantitativo complessivo annuo non superiore a chilogrammi 3000 di prodotto finito.

Le lavorazioni devono essere svolte nei locali di cui all'Allegato B, con i requisiti igienico-sanitari pertinenti.

Qualora la vendita di pane e prodotti da forno avvenga in luogo diverso dall'azienda agricola, i prodotti dovranno essere adeguatamente protetti prima dell'inizio del trasporto.