

autocertificazione e prezzo sorgente
pane e prodotti da forno

###### IL PRODUTTORE

Nome produttore/azienda e ragione sociale:

Indirizzo (via, CAP, Comune, Provincia):Telefono:Fax:
E-mail:Sito internet:

Proprietario:Possibilità di visitare l'azienda (si o no; se sì indicare in quali giorni):Eventuali strutture ricettive (tipologia e n° posti):Descrizione del nucleo famigliare e loro coinvolgimento nelle attività agricole (descrizione sintetica):

Estensione terreni (ha):Superficie coltivata (ha, altitudine): Tipo di conduzione (proprietà/affitto/altro):Tipo di coltivazione e/o allevamento (convenzionale, integrato, biologico, biodinamico, con o senza certificazione, altre particolarità):Eventuali società di certificazione:
Eventuale laboratorio di analisi utilizzato:

Consulenti:
Lavoratori fissi (indicare il numero):Lavoratori stagionali (indicare il numero):Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori fissi:Tipologia di contratto di lavoro utilizzata per i lavoratori stagionali:
Ricorso a lavoro interinale (si o no, frequenza):

Numero totale di kg prodotti (mediamente):Vendita diretta (specificare se in azienda, mercati, fiere, e la percentuale):Vendita nella media e/o grande distribuzione (specificare la percentuale e in quali catene, per esempio Coop, Eataly, ecc.):Totale vendite ultimo anno (solo farine, fatturato e vendita diretta):

Una breve storia dell’azienda:Cenni storici e geografici sul territorio (informazioni sintetiche):Condizioni ambientali del posto e dell’area di produzione (eventuali rischi ambientali):

I miei principi e idealità di produttore:

La mia opinione sull'utilizzo di OGM:

###### LA FARINA

Nome e tipologia prodotti:
Sesto di impianto e cultivar:
Quantità di grano prodotto:Concimazioni eseguite nell’ultima campagna (principio attivo e n° concimazioni):Lavorazioni eseguite nell’ultima campagna:Mesi di raccolta dell’ultima campagna:

Nome e sede del molino utilizzato nell’ultima campagna:Distanza tra luogo di raccolta e il molino (distanza media):Modalità di molitura:Modalità di conservazione del grano:

Quantità di farina prodotta nell’ultima campagna:Luogo e modalità di stoccaggio della farina:Luogo e modalità di confezionamento:Tipo di confezione utilizzate:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente delle farine (€/Kg, specificare per ogni tipologia):Prezzo medio confezione (imballo+etichetta):Prezzo totale (riferito alla confezione):

###### PANE E PRODOTTI DA FORNO

Altri ingredienti:
Luoghi di conservazione delle materie prime:
Approvvigionamento Acqua: Controllo delle acque:

Lieviti utilizzati:
Utilizzo di additivi:
Utilizzo di conservanti: Utilizzo aromi:

Modalità di trasformazione pane e altri prodotti (descrizione):
Cottura (tipologia del forno e della cottura, se a legna, elettrica, gas, ecc.):

Tipi di confezioni:

#### Descrizione organolettica e libera

I miei prodotti da forno sono:

#### PREZZO SORGENTE

Prezzo sorgente del pane o dei prodotti da forno (€/Kg, specificare per ogni tipologia):Prezzo medio confezione (imballo+etichetta):Prezzo totale (riferito alla confezione):Costi di spedizione (da aggiungere al prezzo totale):

Eventuali altre considerazioni: