

w) all'allegato I, comma 1, dopo la lettera c) è inserita la lettera d):

«d) Schema di calcolo per Panettone, Pandoro e Colomba:

Istruzioni per l'uso del metodo

Lo schema di calcolo va utilizzato, tenendo in considerazione la sua suddivisione in colonne (A,B,C,...) e righe (1,2,3):

a) Riportare la quantità ingredienti della propria ricetta nella colonna A.

b) Per le successive colonne, riportare nelle corrispondenti caselle il risultato del calcolo ottenuto seguendo le semplici indicazioni riportate sulla sinistra, dove le coordinate Lettera-Numero precisano il numero da utilizzare, mentre i segni / (per la divisione) e X (per la moltiplicazione) l'operazione matematica da effettuare.

c) Nelle caselle con il riquadro evidenziato si otterrà il numero da confrontare con i valori del decreto per quanto riguarda il burro o gli inerti (per ingredienti inerti si intende uvetta e canditi).

d) Per quanto riguarda il tuorlo, se nella propria ricetta si utilizzano:

uova intere: si moltiplicherà la quantità di uova utilizzate (A2) per 0,1505 ottenendo la trasformazione in tuorlo secco, quest'ultimo si dividerà per il totale 2 e si moltiplicherà per 100 ottenendo così la percentuale da confrontare;

tuorlo: bisogna considerare il dato nella casella D3.

Una particolare attenzione dovrà essere posta nelle fasi di controllo alle caratteristiche del burro, uova e tuorlo.

	A	B	C		D	
INGREDIENTI	Quantità ingredienti in impastatrice	Residuo secco ingredienti	Anidro impasto		% Ingredienti secchi su impasto secco	
1 FARINA		0,858	A1 X B1	0,00	C1 / C 15 X100	#DIV/0!
2 UOVA		0,235	A2 X B2	0,00	C2 / C 15 X100	#DIV/0!
3 TUORLO		0,43	A3 X B3	0,00	C3 / C 15 X100	#DIV/0!
4 BURRO concentrato		1	A4 X B4	0,00	C4 / C 15 X100	#DIV/0!
5 BURRO normale		0,859	A5 X B5	0,00	C5 / C 15 X100	#DIV/0!
6 ZUCCHERO		0,995	A6 X B6	0,00	C6 / C 15 X100	#DIV/0!
7 LIEVITO NAT.		0,6	A7 X B7	0,00	C7 / C 15 X100	#DIV/0!
8 ACQUA		0	A8 X B8	0,00	C8 / C 15 X100	#DIV/0!
9 MONO-DIGLI. POLVERE		0,97	A9 X B9	0,00	C9 / C 15 X100	#DIV/0!
10 LATTE SCREMATO PV		0,96	A10 X B10	0,00	C10 / C 15 X100	#DIV/0!
11 SALE		1	A11 X B11	0,00	C11 / C 15 X100	#DIV/0!
12 LIEVITO BIRRA		0,29	A12 X B12	0,00	C12 / C 15 X100	#DIV/0!
13 BURRO DI CACAO		1	A13 X B13	0,00	C13 / C 15 X100	#DIV/0!
14 AROMI		0,1	A14 X B14	0,00	C14 / C 15 X100	#DIV/0!
15 <b>TOTALE 1</b> (somma da A1 a A14)	0,00		<b>TOTALE 2</b> (somma da C1 a C14)	0,00		#DIV/0!
16 UVETTA		0,83	A16 X B16	0	C16 / C18 x 100	#DIV/0!
17 CANDITI		0,83	A17 X B17	0	C17 / C18 x 100	#DIV/0!
18 <b>TOTALE 3</b> (somma di A15 +A16 + A17)	0,00		<b>TOTALE 4</b> (somma di C15 +C16 + C17)	0,00	Somma di D16 + D17)	#DIV/0!

(\*)Trasformazione in tuorlo secco partendo da uova intere

Il TOTALE 2 ( C15) corrisponde all'impasto secco senza inerti (uvetta e canditi)

Il TOTALE 4 (C18) corrisponde all'impasto secco con inerti (uvetta e canditi)

x) all'allegato I, comma 2, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

z) all'allegato I, comma 3, le parole «dall'art. 8 del decreto legislativo 27 gennaio 1992, n. 109» sono sostituite dalle seguenti: «dall'art. 22 del regolamento (UE) n. 1169/2011»;

aa) all'allegato II, comma 1, lettera e) la parola «pirlatura» è sostituita dalle parole «arrotondamento della porzione della pasta (pirlatura);

bb) all'allegato II, comma 4, lettera c) dopo le parole «colatura dell'impasto» si inserisce la parola «solitamente».

