

**ESSO Savosa  
De Stefano Giuseppe  
Via San Gottardo 146  
Savosa**

Savosa 24 Settembre 2009

**Radiotelevisione svizzera  
di lingua italiana**

**6949 Comano**

**Cort. Att. Sign. Mammone**

Egredi Signori,

In allegato alla presente vi allego risposta della ditta STEIB & CANONICA SA , fornitore del pane presso la mia stazione, e rispondo alla vostra lettera.

E' mia intenzione richiedere alla ditta fornitrice di indicare sugli imballaggi la composizione degli ingredienti e relativa quantità; fintantoché questo non sarà possibile la clientela verrà informata tramite una scheda informativa nel reparto pane.

In futuro chiederò alla ditta fornitrice di eseguire dei controlli periodici per stabilire le quantità di ingredienti presenti nel prodotto finito, il risultato sarà a disposizione della clientela.

Rimango a vostra disposizione per ulteriori informazioni e porgo distinti saluti.

  
Giuseppe De Stefano

Savosa

Allegato: lettera STEIB&CANONICA



**Panetteria Pasticceria**

**6916 Grancia**

**Tel.091 994 26 26 Fax 091 994 28 62Spettabile**

**Esso Savosa**

**6942 Savosa**

**A.c.a. Sig. Destefano**

**GRANCIA, 02.09.2009**

**Egregi Signori,**

**A seguito del vostro controllo effettuato presso il nostro cliente, concernente un eccessivo contenuto di sale rispetto ai canoni OMS vi rendiamo noto quanto segue**

- ✦ **Noi, come la maggior parte dei panifici artigianali svizzeri, non ci atteniamo alle regole dell' OMS bensì alle indicazioni del laboratorio nazionale del pane di Richemont. Un istituto molto autorevole che svolge molte perizie anche all'estero nel campo della panificazione e perciò sicuri che tenga conto delle varie legislazioni e raccomandazioni vigenti in tema di ricetta.**
- ✦ **In tutte le ricette di pani di largo consumo, fra le quali quella da voi esaminata, Richemont prescrive contenuti di sale variabili dal 1,3 all' 1.6%**
- ✦ **Siamo una panetteria semi industriale dove si è comunque voluto mantenere una lavorazione artigianale come richiede il nostro settore ed il nostro mercato, aumentando percentualmente l'errore umano.**
- ✦ **Il pane esaminato era indubbiamente troppo salato e pregiudizievole nel sapore, si tratta quindi di un errore, ancorchè deplorabile nella preparazione dell'impasto del pane, ma pur sempre umano.**
- ✦ **Nell'ambito della nostra procedura HACCP abbiamo preso le necessarie disposizioni atte ad evitare la ripetizione di questo increscioso inconveniente. Per un ulteriore controllo abbiamo già in previsione un'analisi chimica da effettuare quadrimestralmente da un laboratorio esterno.**

**Vi ringraziamo per la cortese attenzione e vi invitiamo presso la nostra sede lavorativa dove potrete verificare quanto sopra citato**

**Steib & Canonica S.A**

**Pianezzi Paolo**