



MINISTERUL AGRICULTURII
ȘI DEZVOLTĂRII RURALE



Caiet de sarcini

Ciocolată de Casă Produs tradițional

PROIECT

Rural C Plus

BENEFICIAR : GAL PE MUREȘ ȘI PE TÂRNAVE

**ELABORAT:
DOINA VASIU
CARMEN MORARIU**

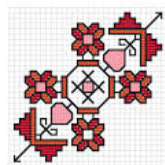
Proiect finanțat de Uniunea Europeană și Guvernul României

Proiect finanțat cu fonduri europene nerambursabile prin Programul Național de Dezvoltare Rurală (PNDR). PNDR este implementat de Agenția pentru Finanțarea Investițiilor Rurale, din subordinea Ministerului și Dezvoltării Rurale.

PNDR este finanțat de Uniunea Europeană și Guvernul României prin Fondul European Agricol pentru Dezvoltare Rurală.

Acest material nu reprezintă poziția oficială a Uniunii Europene.

Caiet de sarcini pentru produsul tradițional „Ciocolată de casă”



Comuna Arbon, Județul Sucutava

1. Denumirea produsului

Ciocolată de casă

2. Descrierea produsului

„Ciocolata de casă” este un produs tradițional de cofetărie, obținut prin fierberea și omogenizarea ingredientelor naturale precum zahăr, lapte praf, unt și cacao, urmată de turnarea într-o formă și răcirea acestuia. Textura este fermă dar fragedă, cu aspect omogen, gust dulce, specific de lapte, cacao și unt. Poate conține adaosuri naturale precum nuci, alune, stafide sau bucăți de fructe confiate.

3. Ingrediente (materii prime)

Ingrediente	Procent aproximativ	Specificații
Zahăr	40–45%	Zahăr alb cristalizat, proveniență locală
Lapte praf integral	20–25%	Lapte praf de vacă, integral
Cacao	10–15%	Praf de cacao natural, fără adaosuri
Unt	15–20%	Unt cu min. 80% grăsime, de proveniență locală
Apă	5–10%	Potabilă, conform normelor sanitare
(opțional) Nuci / Alune / Stafide	max. 10%	Uscate, crude sau prăjite, fără aditivi

Zahăr

- culoare albă, cu strălucire caracteristică

- este format din cristale uscate, uniform calibrate, nelipicioase, neaglomerate, care curg liber

- masă solidă

Sare (clorura de sodiu) iodată

- culoare albă higroscopică
- masă solidă
- formată din cristale albe

Apa potabilă

- formă lichidă
- aspect incolor
- miros inodor
- gust insipid

Recepția materiilor prime și auxiliare

Recepția materiilor prime (faină albă de grâu) și auxiliare se efectuează individual pentru fiecare lot în parte verificându-se atât proprietățile organoleptice cât și proprietățile fizico-chimice.

Materiile prime și auxiliare sunt însoțite de documente care le atestă calitatea.

Depozitarea materiilor prime și auxiliare

Materiile prime și auxiliare se depozitează în spații special amenajate pe loturi și tipuri.

4. Etapele tehnologice de fabricație

4.1. Pregătirea materiilor prime

- Verificarea calității ingredientelor;
- Cântărirea conform rețetei;
- Cernerea laptelui praf și a pudrei de cacao pentru eliminarea aglomerărilor.

4.2. Prepararea siropului

- Se fierbe apa cu zahărul până la obținerea unui sirop legat (aprox. 110°C – fir subțire);
- Se adaugă untul și se amestecă până la topire completă.

4.3. Incorporarea componentelor solide

- Se retrage de pe foc și se încorporează laptele praf și pudra de cacao prin mixare continuă pentru a evita cocloașele;
- Se amestecă până la omogenizare completă și obținerea unei mase fluide, groase.

4.4. Turnarea și modelarea

- Se toarnă compoziția într-o tavă tapetată cu hârtie de copt sau folie alimentară;

- Se pot adăuga în acest moment nuci, stafide etc.;
- Se nivelează și se lasă la răcit la temperatura camerei, apoi se introduce la rece (max. 10°C) timp de 4–6 ore.

4.5. Porționare și ambalare

- După întărire, se taie în bucăți regulate;
- Se ambalează individual sau la vrac, în materiale alimentare (folie celofan, cutii cartonate etc.).

5. Elemente de specificitate/tradiționalitate

- Rețetă transmisă din generație în generație în gospodăriile din zona ____ (se va completa cu zona geografică);
 - Metoda tradițională de preparare manuală, fără utilaje industriale;
 - Ingredientele sunt naturale, fără aditivi sau conservanți;
 - Aspect și gust autentic, diferit de produsele industriale de ciocolaterie;
 - Consum frecvent în perioada sărbătorilor și la evenimente tradiționale.
 - Materia primă și materiile auxiliare sunt însoțite de documente de certificare a calității.
 - Verificarea calității materiei prime se face și de către Laboratorul Direcției Sanitar Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor Alba sau alte laboratoare autorizate sau acreditate.
 - Pe fluxul tehnologic la fiecare operație se verifică modul de executare a acesteia , respectarea parametrilor prevăzuți în instrucțiunile tehnologice de fabricație.
 - Analiza produsului finit se realizează pe loturi de fabricație la laboratoare autorizate și acreditate. Se determină parametri organoleptici și fizico chimici .Periodic se determină parametri microbiologici, metale grele.
- respectarea procesului tehnologic de fabricație
 - respectarea parametrilor organoleptici, fizico-chimici ai produsului finit
 - respectarea gramajului , aspectului și formei produsului
 - folosirea uneltelor și utilajelor cu caracter tradițional
 - respectarea condițiilor de depozitare , ambalare, etichetare, transport

DATE, ÎNSCRISURI,REFERINȚE BIBLIOGRAFICE CU REFERIRE LA VECHIMEA PRODUSULUI

Produsul *Ciocolata de casa* se făcea cu mult timp în urmă de către localnicii comunelor Spring și Daia Romana din apropiere de Municipiul Sebeș, jud Alba , de obicei cu ocazia sărbătorilor religioase sau a altor evenimente ,nunti, botezuri , târguri. Localitățile respective sunt

locurile de naștere și ale copilăriei soților, care au preluat prin vii grai de la bunici rețeta de fabricație, păstrându-se până azi neschimbată în proporție de peste 90 % .

Rețeta produsului preluată de către familie de la înaintași se bucură și astăzi de multă apreciere .

Din dorința de a păstra și promova tradițiile înaintașilor din zonă familiaa înființat în anul 1994 societatea profilată pe fabricarea produselor de patiserie după rețete tradiționale. Societatea se situează în rândul întreprinderilor mici, unde lucrează în prezent un număr de 6 persoane, care sunt calificate în acest domeniu de activitate.

Produsul ***Ciocolata de casa*** alături de celelalte produse de patiserie se comercializează cu ocazia evenimentelor la care societatea a luat parte de-a lungul anilor (Tagul Apulum Agraria Alba Iulia , Indagra București, alte târguri de produse tradiționale din țară și străinătate) precum și prin magazinele proprii

FISA UNELTELOR DE LUCRU

Nr. crt.	Denumirea	Materialul din care este confecționat	Capacitatea	Dotarea Bucăți
1.	Masă de lucru cu rafturi ustensile	inox		1
2.	Soba	metal	3 tăvi	1
3.	Dulap frigorific	inox și plastic	700 l	1
4.	Moldă	lemn	30 l	1
5.	Văling	inox	30 l	1
6.	Linguri	lemn		4
7.	Teluri	inox		3
8.	Cuțite striate	inox		2
9.	Cratițe	inox	5-8-10 l	3
10.	Tăvi	metal	1 l	20
11.	Vitrina frigorifică	inox	80 l	1
12.	Cântar electronic	-	15 Kg	1

6. Norme de igienă și siguranță alimentară

- Producția se realizează în spații igienizate conform Ordinului ANSVSA nr. 111/2008;
- Se respectă bunele practici de igienă: echipament de protecție, spălare mâini, suprafețe curate;
- Materiile prime trebuie să fie în termen de valabilitate și să dețină certificate de conformitate;

- Monitorizarea temperaturii mediului de producție și păstrare (max. 20°C la producție, max. 10°C la depozitare);
 - Ustensilele utilizate trebuie să fie din inox, sticlă sau plastic alimentar, ușor de igienizat.
-

7. Ambalare și etichetare

- Ambalaj: folie alimentară, hârtie cerată, cutii din carton sau plastic alimentar;
 - Etichetă obligatorie conform Regulamentului UE 1169/2011: denumire, lista de ingrediente, alergeni, greutate, dată fabricație/expirare, producător.
-

8. Durabilitatea produsului

- 10–15 zile de la data fabricației dacă este păstrat la rece (4–10°C);
 - Termenul poate fi redus dacă sunt adăugate ingrediente perisabile (fructe proaspete etc.).
-

9. Posibilități de personalizare / variații locale

- Se pot adăuga:
 - Nuci/alune măcinate sau întregi;
 - Fructe confiate (portocale, cireșe, merișoare);
 - Arome naturale: vanilie, rom, scorțișoară;
 - Decoruri (fulgi de cocos, glazură de ciocolată amară);
 - Se pot realiza variante:
 - Fără zahăr (cu îndulcitori naturali);
 - Vegane (cu grăsime vegetală și lapte praf vegetal);
 - Porționate sub diverse forme: cuburi, batoane, tablete.
-

10. Concluzii

Produsul „Ciocolată de casă” respectă specificul tradițional românesc, fiind obținut după rețete vechi, cu ingrediente naturale și procedee simple, manuale. Se recomandă înregistrarea ca produs tradițional în Registrul Național al Produselor Tradiționale prin documentație completă și probarea continuității și specificității locale.