	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	<b>MODELLO 2</b> <b>REVISIONE 02</b> <b>23/11/2023</b>
	<b>CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES TART</b>	<b>02PFP-CRF-45G</b>
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	<b>pag. 1</b>

## 1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione / Denomination</b>	Crostatina ai frutti di bosco / <i>Wild berries tart</i>  Prodotto specificamente formulato per celiaci / <i>Product specifically formulated for coeliacs.</i>
<b>Descrizione e modalità d'uso / Description and conditions of use</b>	Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine, adatto ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine. PRONTO DA GUSTARE.  <i>Product obtained from the mixture of various ingredients, gluten-free certified, suitable for celiac and intolerant to gluten consumers. READY TO TASTE.</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)</b>	Preparato di frutti di bosco 39% (frutti di bosco in proporzione variabile (fragole, more, mirtilli neri, sambuco, lamponi), zucchero, sciroppo di glucosio-fruttosio, addensanti: pectina addizionata di pirofosfato di sodio e alginato di sodio, correttori di acidità: acido citrico e citrato di calcio, conservante: sorbato di potassio, aromi), amido di mais, margarina (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), zucchero, farina di riso, <b>uova</b> , farina di mais, tuorlo d' <b>uovo</b> , destrosio, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar; aromi.  <i>Berries preparation 39% (berries in varying proportions (strawberries, blackberries, blueberries, elderberries, raspberries), sugar, glucose-fructose syrup, thickeners: pectin with added sodium pyrophosphate and sodium alginate, acidity regulators: citric acid and calcium citrate, preservative: potassium sorbate, flavourings), corn starch, margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), sugar, rice flour, <b>eggs</b>, corn flour, <b>egg yolk</b>, dextrose, salt, thickeners: E464, guar seeds flour; flavours.</i>

## 2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

<b>Aspetto / Appearance</b>	Crostatina casareccia con la passata di frutti di bosco al centro e la cornice esterna decorata in modo da richiamare la forma classica del fiore	<i>Homemade tart with the wild berries pass in the center and the outer frame decorated in such a way as to recall the classic shape of the flower</i>
<b>Colore / Colour</b>	Dorata esternamente con chiara evidenza della passata di frutti di bosco di colore rosso scuro, leggermente più chiara internamente	<i>Golden externally with clear evidence of the red wild berries pass, slightly lighter internally</i>
<b>Odore / Odour</b>	Profumo classico della crostata ai frutti di bosco fatta in casa	<i>Classic perfume of homemade wild berries tart</i>
<b>Sapore / Flavour</b>	Sapore dolce, delicato e fruttato tipico della passata di frutti di bosco. Ottimo da gustare a tutte le ore della giornata e come snack veloce.	<i>Sweet, delicate and fruity flavor typical of the wild berries sauce. Excellent to taste at all times of the day and as a quick snack</i>




**Molino Rivetti Pietro s.r.l.**

Sede legale: via Roma, 64 – 25030 MACLODIO (BS) Unità locale: Cascina Ciocchino – 25030 MACLODIO (BS)

Tel. 030 9973615 – 030 978218 – Fax 030 9780800 Codice Fiscale e P.IVA 03492610179 – R.E.A. n. 407699


Registro Imprese di Brescia n. 03492610179 Capitale Sociale € 93.600,00 i.v.

[info@ilpanedianna.it](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	<b>CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES TART</b>	02PFP-CRF-45G
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 2




<b>Ph</b>	<6
<b>AW</b>	<0,4
<b>Umidità / Humidity</b>	<2,0 g/100g
<b>Sostanza secca / Dry substance</b>	98,0 g/100g
<b>Contaminanti ambientali / Environmental contaminants</b>	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits
<b>Micotossine / Mycotoxin</b>	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits

### 3. IMMAGINE DEL PRODOTTO E FORMATI DISPONIBILI / PRODUCT IMAGE AND PACKAGING SIZES

	<b>Formati disponibili / Pack sizes available:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 45g</li> </ul>
--	--

### 4. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto) / NUTRITIONAL INFORMATION (Average values for 100 g of product)

<b>Energia</b>	<b>Energy</b>	1655 KJ / 393 Kcal	<b>Fibra</b>	<b>Fiber</b>	1,4 g
<b>Grassi</b>	<b>Fat</b>	12 g	<b>Proteine</b>	<b>Protein</b>	1,6 g
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>Of wich Saturated</b>	9,1 g	<b>Sale</b>	<b>Salt</b>	0,54 g
<b>Carboidrati</b>	<b>Carbohydrates</b>	68 g			
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>Of wich Sugars</b>	32 g			

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	<b>CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES TART</b>	02PFP-CRF-45G
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 3

## 5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

<b>Muffe /Moulds</b>	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	<b>E.coli</b>	<10 UFC/g cotti <10 cfu/g baked
<b>Lieviti /Yeasts</b>	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>
<b>Salmonella SPP</b>	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>	<b>Stafilococchi coagulasi positivi / staph</b>	<10 UFC/g cotti <10 cfu/g baked
<b>Bacillus cereus</b>	<100 UFC/g <100 cfu/g	<b>Microrganismi mesofili aerobi / Aerobic mesophilic microorganisms</b>	<10.000 UFC/g <10.000 cfu/g

## 6. TOSSICOLOGIA /TOXICOLOGY

<b>Residui di pesticidi-Residual pesticide</b>	Conforme alle normative CE- <i>As required by the EC law</i>
<b>Metalli pesanti- Heavy metals</b>	Conforme alle normative CE- <i>As required by the EC law</i>

## 7. SHELF-LIFEE CONFEZIONAMENTO/SHELF-LIFE AND PACKAGING

<b>Shelf-life: 6 mesi / 6 months</b> <b>Confezionamento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>45 g</b> : pirottino di carta bianca ed incarto (PET Mattato + COEX) idonei al contatto alimentare. Sull'imballo vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". La confezione è vendibile singolarmente.</li> </ul> <b>Packaging:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>45 g</b> : White paper container and wrapping (PET Mattato + COEX) suitable for food contact. The packaging contains all the mandatory information and the "Il Pane di Anna". The package is sellable individually.</li> </ul>	<b>Conservare</b> in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di luce e di calore.  <i>To be stored in cool, dry and well ventilated place, keep away from sources of light and heat.</i>  <b>Trasporto:</b> Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente.  <i>Transport: Vehicles or containers for the transport shall be cleaned and in good condition internally and externally. Product will not be transported with no-food compatible materials.</i>
---	---


Molino Rivetti Pietro s.r.l.

Sede legale: via Roma, 64 – 25030 MACLODIO (BS) Unità locale: Cascina Ciocchino – 25030 MACLODIO (BS)

Tel. 030 9973615 – 030 978218 – Fax 030 9780800 Codice Fiscale e P.IVA 03492610179 – R.E.A. n. 407699

Registro Imprese di Brescia n. 03492610179 Capitale Sociale € 93.600,00 i.v.

[info@ilpanedianna.it](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	<b>MODELLO 2</b> <b>REVISIONE 02</b> 23/11/2023
	<b>CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES TART</b>	02PFP-CRF-45G
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 4

## 8. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

Il prodotto non deriva da ingredienti OGM ed è conforme ai regolamenti CE N°1829/2003 1830/2003 del 22/09/2003 relativi alla tracciabilità ed etichettatura degli alimenti geneticamente modificati (sulla base di dichiarazioni e documentazione dei nostri fornitori di materie prime).

*The product is not derived from genetically modified raw material or additives, therefore the product is not subject to mandatory labelling according to EU Directive 1829-1830.*

## 9. DICHIARAZIONE GLUTEN FREE/GLUTEN FREE STATEMENT

Il prodotto è da considerarsi privo di glutine, in quanto il contenuto di glutine è inferiore a 20 ppm. Il glutine è assente anche per contaminazione “crociata” con cereali contenenti glutine o prodotti con glutine nel processo produttivo.

*The product shall be considered gluten free (gluten <20 ppm). Any cross contamination with cereals or product containing gluten is forbidden in production.*

## 10. DICHIARAZIONE RADIAZIONI IONIZZANTI /IONIZING RADIATION STATEMENT

Il prodotto non ha subito nessun trattamento con radiazioni ionizzanti e non contiene nessuna materia prima che abbia subito trattamento con radiazioni ionizzanti; in riferimento alle direttive CE 1999/2/CE 1999/3/CE.

*The product has not undergone any treatment with ionizing radiation and does not contain any raw material that has undergone treatment with ionizing radiation; in reference to the directives CE 1999/2/CE 1999/3/CE.*

## 11. DICHIARAZIONE ASSENZA OSSIDO DI ETILENE E ALTRI CONTAMINANTI /NO ETHYLENE OXIDE AND OTHER CONTAMINANTS STATEMENT

In relazione alle recenti segnalazioni relative a prodotti contaminati da ossido di etilene, pesticida non ammesso in Europa, si dichiara che per tutti i prodotti a marchio IL PANE DI ANNA consegnati, si garantisce l'assenza di residui di ossido di etilene nel prodotto e il non utilizzo dello stesso sulle materie prime adoperate durante il processo di produzione.

Inoltre, il prodotto è conforme al Regolamento (UE) 2023/915 relativo ai tenori massimi di alcuni contaminanti negli alimenti e che abroga il Regolamento (CE) 1881/2006. Tale approccio garantisce l'applicazione di misure volte a evitare e a ridurre quanto più possibile la contaminazione in modo da tutelare la salute pubblica

*In connection with recent reports of ethylene oxide contaminated products, a pesticide not permitted in Europe, we declare that for all branded products IL PANE DI ANNA*




**Molino Rivetti Pietro s.r.l.**

Sede legale: via Roma, 64 – 25030 MACLODIO (BS) Unità locale: Cascina Ciocchino – 25030 MACLODIO (BS)

Tel. 030 9973615 – 030 978218 – Fax 030 9780800 Codice Fiscale e P.IVA 03492610179 – R.E.A. n. 407699

Registro Imprese di Brescia n. 03492610179 Capitale Sociale € 93.600,00 i.v.

[info@ilpanedianna.it](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	<b>CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES TART</b>	02PFP-CRF-45G
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 5

*delivered, we guarantee the absence of ethylene oxide residues in the product and the non-use of the same on raw materials used during the production process. Also, the product complies with the Regulation (UE) 2023/915 concerning the maximum levels of some contaminants in food and which repeals the Regulation (CE) 1881/2006. This approach ensures that measures are applied to avoid and reduce contamination as much as possible in order to protect public health.*

## 12. DICHIARAZIONE HACCP/ HACCP STATEMENT

MOLINO RIVETTI – IL PANE DI ANNA dichiara di aver adottato un sistema di autocontrollo igienico – sanitario in ottemperanza al regolamento Reg CE 852/2004 in oggetto. Inoltre le materie prime e i prodotti a Voi forniti sono preparati, condizionati e conservati nel rispetto delle normative vigenti.

*We declare we work following a HACCP system, as required by Reg CE 852/2004. All supplied products are prepared, packed and preserved in accordance with current legislation.*

## 13. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

<b>ALLERGENI/ALLERGENS</b>	<b>Presenza /Presence</b>	<b>Presenza nello stabilimento /Presence in the factory</b>	<b>Presenza in tracce (contaminazione crociata) /Traces (cross-contamination)</b>
<b>Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.</b>  Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati <i>/Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof</i>	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei <i>/Crustaceans and product thereof</i>	NO	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati / <i>Eggs and products thereof</i>	SI	SI	NO




**Molino Rivetti Pietro s.r.l.**

Sede legale: via Roma, 64 – 25030 MACLODIO (BS) Unità locale: Cascina Ciocchino – 25030 MACLODIO (BS)

Tel. 030 9973615 – 030 978218 – Fax 030 9780800 Codice Fiscale e P.IVA 03492610179 – R.E.A. n. 407699

Registro Imprese di Brescia n. 03492610179 Capitale Sociale € 93.600,00 i.v.

[info@ilpanedianna.it](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>		MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	<b>CROSTATINA FRUTTI DI BOSCO / WILD BERRIES TART</b>		02PFP-CRF-45G
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>		pag. 6

Pesce e prodotti a base di pesce / <i>Fish and products thereof</i>	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / <i>Peanuts and products thereof</i>	NO	NO	NO
Lupino e prodotti derivati / <i>Lupin and products thereof</i>	NO	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia / <i>Soy and products thereof</i>	NO	SI	NO
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) / <i>Milk and products thereof</i>	NO	SI	NO
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati / <i>Nuts: hazelnut, almonds, nuts.....and products thereof</i>	NO	SI	NO
Sedano e prodotti a base di sedano / <i>Celery (seeds, celeriac, celery)and products thereof</i>	NO	NO	NO
Senape e derivati / <i>Mustard and products thereof</i>	NO	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo / <i>Sesame seeds and products thereof</i>	NO	SI	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/Kg o 10 mg/l espressi in SO <sub>2</sub> nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt;10 mg/Kg o 10 mg/L as SO<sub>2</sub></i>	NO	SI	NO

Molino Rivetti Pietro s.r.l.

Sede legale: via Roma, 64 – 25030 MACLODIO (BS) Unità locale: Cascina Ciocchino – 25030 MACLODIO (BS)

Tel. 030 9973615 – 030 978218 – Fax 030 9780800 Codice Fiscale e P.IVA 03492610179 – R.E.A. n. 407699

Registro Imprese di Brescia n. 03492610179 Capitale Sociale € 93.600,00 i.v.

[info@ilpanedianna.it](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)