

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	SFOGLIATINE DI PANE INTEGRALI con Grano Saraceno Integrale (6,8%) / WHOLEMEAL FLATBREAD with buckwheat flour (6,8%)	02PFP-SFO-INT 02PFP-SFI-VND 02PFP-SFO-SMA
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS






Denominazione / Denomination	Sfogliatine di pane integrali / <i>Wholemeal flatbread products</i> Prodotto specificamente formulato per celiaci / <i>product specifically formulated for coeliacs.</i>
Descrizione e modalità d'uso / Description and conditions of use	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>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Amido di mais, farina di grano saraceno integrale 6,8%, olio di semi di girasole, fecola di patate, destrosio, lievito, fibra di semi di psyllium, farina di riso, sale, addensante: farina di semi di guar. <i>Corn starch, buckwheat flour 6,8%, sunflower oil, potato starch, dextrose, yeast, psyllium seeds fibre, rice flour, salt, thickener: guar seeds flour.</i>

2. PARAMETRICHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS


Aspetto / Appearance	Cracker casareccio con superficie leggermente ruvida e irregolare	<i>Homemade cracker with slightly rough and uneven surface</i>
Colore / Colour	Dorato esternamente con chiara evidenza delle fibre del grano saraceno, leggermente più chiaro internamente	<i>Golden with typical punctuation of buckwheat flour outside and slightly lighter internally</i>
Odore / Odour	Profumo classico del cracker cotto a forno	<i>Classic aroma of baked cracker</i>
Sapore / Flavour	Sapore deciso, tipico del grano saraceno. Ottimo da abbinare ad affettati o formaggi.	<i>Strong flavor, typical of buckwheat flour. Excellent with cold cuts or cheeses</i>
pH	<5	
AW	<0.4	
Umidità / Humidity	3%	
Contaminanti ambientali / environmental contaminants	Assenti o entro i limiti di legge / <i>Absent or within the legal limits</i>	
Micotossine / Mycotoxin	Assenti o entro i limiti di legge / <i>Absent or within the legal limits</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 – www.ilpanedianna.it

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	SFOGLIATINE DI PANE INTEGRALI con Grano Saraceno Integrale (6,8%) / WHOLEMEAL FLATBREAD with buckwheat flour (6,8%)	02PFP-SFO-INT 02PFP-SFI-VND 02PFP-SFO-SMA
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 2

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






	Formati disponibili / pack sizes available: <ul style="list-style-type: none"> • 315 g (9x35 g monodose / single-dose) • 35 g vending version • 270 g (incarto bianco GDO / white wrapping for Large retailers)
---	---

4. TABELLA NUTRIZIONALE (Valori medi per 100 g di prodotto per calcolo) / NUTRITIONAL INFORMATION (Average values per 100 g)

Energia	Energy	1712 KJ / 405 Kcal	Fibra	Fiber	6,9 g
Grassi	Fat	8,9 g	Proteine	Protein	1,7 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	1,4 g	Sale	Salt	1,7 g
Carboidrati	Carbohydrates	80 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	2,6 g			

5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Muffe /Moulds	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	E.coli	<10UFC/g cotti <100 UFC/g da cuocere <10cfu/g baked <100cfu/g to be cooked
Lieviti /Yeasts	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	Listeria monocytogenes	Assente in 25g Absent in 25 g
Salmonella SPP	Assente in 25g Absent in 25 g	Stafilococchi coagulasi positivi / staph	<10UFC/g cotti <100UFC/g da cuocere <10cfu/g baked <100cfu/g to be cooked
Bacillus cereus	<100UFC/g <100 cfu/g		

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	SFOGLIATINE DI PANE INTEGRALI con Grano Saraceno Integrale (6,8%) / WHOLEMEAL FLATBREAD with buckwheat flour (6,8%)	02PFP-SFO-INT 02PFP-SFI-VND 02PFP-SFO-SMA
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 3

6. TOSSICOLOGIA / TOXICOLOGY

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

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

Shelf-life: 9 mesi / 9 months	Conservare 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>
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 315 g monodose: incarto interno ed esterno idoneo al contatto alimentare COEX MATT + COEX. Una vaschetta di plastica in PET contiene i 9 pacchetti monodose. Sull'imballo secondario vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie. Sull'imballo primario viene riportato il marchio "Il Pane di Anna" ed i pacchetti interni non sono vendibili singolarmente. 270 g GDO monodose: incarto interno ed esterno idoneo al contatto alimentare PPL COEX MATT+B.CO S.DO Stampato. Una vaschetta di plastica in PET contiene i 9 pacchetti monodose. Sull'imballo secondario vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie. Sull'imballo primario viene riportato il marchio "Il Pane di Anna" ed i pacchetti interni non sono vendibili singolarmente. 35 g vending: COEX MATT+COEX idoneo al contatto alimentare. 	Trasporto: 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>
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 315 g single-dose: <i>internal and external wrapping COEX MATT + COEX suitable for food contact. A plastic PET tray contains the nine single-dose packages. All mandatory information is shown on the secondary packaging. The "Il Pane di Anna" brand is shown on the primary packaging and the internal packages can't be sold individually.</i> 270 g single-dose large retailers: <i>internal and external wrapping PPL COEX MATT+B.CO S.DO printed, suitable for food contact. A plastic PET tray contains the nine single-dose packages. All mandatory information is shown on the secondary packaging. The "Il Pane di Anna" brand is shown on the primary packaging and the internal packages can't be sold individually.</i> 35 g vending: <i>COEX MATT+COEX suitable for food contact.</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 – www.ilpanedianna.it

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	SFOGLIATINE DI PANE INTEGRALI con Grano Saraceno Integrale (6,8%) / WHOLEMEAL FLATBREAD with buckwheat flour (6,8%)	02PFP-SFO-INT 02PFP-SFI-VND 02PFP-SFO-SMA
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	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 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.

11. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS	Presenza /Presence	Presenza nello stabilimento /Presence in the factory	Presenza in tracce (contaminazione crociata) /Traces (cross- contamination)
Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.			

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 – www.ilpanedianna.it

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	SFOGLIATINE DI PANE INTEGRALI con Grano Saraceno Integrale (6,8%) / WHOLEMEAL FLATBREAD with buckwheat flour (6,8%)	02PFP-SFO-INT 02PFP-SFI-VND 02PFP-SFO-SMA
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 5

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>	NO	SI	NO
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

    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	SFOGLIATINE DI PANE INTEGRALI con Grano Saraceno Integrale (6,8%) / WHOLEMEAL FLATBREAD with buckwheat flour (6,8%)	02PFP-SFO-INT 02PFP-SFI-VND 02PFP-SFO-SMA
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 6

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 ₂ nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites > 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO₂</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 – www.ilpanedianna.it