	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	CROSTATINA CIOCCOGIANDUIA / CHOCOLATE TART	02PFP-CRT-C45
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Crostatina ciocchianduiia / <i>Chocolate tart</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)	Crema al cacao e nocciole 29% (zucchero di canna, pasta di nocciole 19,5%, olio di semi di girasole, cacao magro in polvere 11%, burro di cacao, emulsionante: lecitina di soia , estratto di vaniglia), amido di mais, margarina (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), zucchero, farina di riso, uova , farina di mais, tuorlo d' uovo , destrosio, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar, gomma di xantano; aromi. <i>Cocoa and hazelnut cream 29% (cane sugar, hazelnut paste 19,5%, sunflower seed oil, low fat cocoa powder 11%, cocoa butter emulsifier: soy lecithin, vanilla extract), corn starch, margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), sugar, rice flour, eggs, corn flour, egg yolk, dextrose, salt, thickeners: E464, guar seeds flour, xanthan gum; flavours.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Crostatina casareccia con la crema al cacao e nocciole al centro e la cornice esterna decorata in modo da richiamare la forma classica del fiore	<i>Homemade tart with the cocoa and hazelnut cream in the center and the outer frame decorated in such a way as to recall the classic shape of the flower</i>
Colore / Colour	Dorata esternamente con chiara evidenza della crema al cacao e nocciole, leggermente più chiara internamente	<i>Golden externally with clear evidence of the cocoa and hazelnut cream, slightly lighter internally</i>
Odore / Odour	Profumo classico della crostata al cioccolato fatta in casa	<i>Classic perfume of homemade chocolate tart</i>
Sapore / Flavour	Sapore dolce e intenso tipico della crema al cacao e nocciole. Ottimo da gustare a tutte le ore della giornata e come snack veloce.	<i>Sweet and intense flavor typical of the cocoa and hazelnut cream. 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 – www.ilpanedianna.it

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	CROSTATINA CIOCCOGIANDUIA / CHOCOLATE TART	02PFP-CRT-C45
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 2




pH	<6
AW	<0,4
Umidità / Humidity	<2,0 g/100g
Sostanza secca / Dry substance	98,0 g/100g
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>

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

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

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

Energia	Energy	1893 KJ / 452 Kcal	Fibra	Fiber	1,9 g
Grassi Di cui acidi grassi saturi	Fat Of wich Saturated	23 g 11 g	Proteine	Protein	2,8 g
Carboidrati Di cui zuccheri	Carbohydrates Of wich Sugars	59 g 29 g	Sale	Salt	0,40 g

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	CROSTATINA CIOCCOGIANDUIA / CHOCOLATE TART	02PFP-CRT-C45
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 3

5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

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

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: 6 mesi / 6 months	Conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di luce e di calore. <i>To be stored</i> in cool, dry and well ventilated place, keep away from sources of light and heat.
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 45 g : 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. 	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente.
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 45 g : <i>White paper container and wrapping (PET matt + COEX) suitable for food contact. The packaging contains all the mandatory information and the "Il Pane di Anna". The package is sellable individually.</i> 	Transport: <i>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 – www.ilpanedianna.it

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	CROSTATINA CIOCCOGIANDUIA / CHOCOLATE TART	02PFP-CRT-C45
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten 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 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 – www.ilpanedianna.it

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	CROSTATINA CIOCCOGIANDUIA / CHOCOLATE TART	02PFP-CRT-C45
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	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

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.			
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 – www.ilpanedianna.it

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET		MODELLO 2 REVISIONE 02 23/11/2023
	CROSTATINA CIOCCOGIANDUIA / CHOCOLATE TART		02PFP-CRT-C45
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free		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>	SI	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>	SI (nocciole)	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 SO2 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