

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01
	PANE SURGELATO / FROZEN BREAD	02PFP-PAN-S60
	Senza Glutine, Senza Latte/ Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Pane surgelato / <i>Frozen bread</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. Alimento adatto a qualsiasi situazione, da accompagnare con confetture dolci ma anche con salumi o formaggio fresco. PRODOTTO SURGELATO seguire attentamente le modalità di conservazione indicate in etichetta. Scaldare il pane in forno preriscaldato per 10 minuti circa <i>Product obtained from the mixture of various ingredients, certified without gluten. Food suitable for any situation, to accompany with sweet jams but also with cold cuts or fresh cheese. FROZEN PRODUCT carefully follow the conservation methods indicated on the label. Heat the bread in a preheated oven for about 10 minutes</i>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Acqua, amido di mais, fecola di patate, farina di riso, fibre vegetali (patata, pisello, riso, psyllium), olio extra vergine di oliva 5%, zucchero, lievito, addensante: E464, farine di legumi (pisello), aromi naturali, sale, farina di grano saraceno, farina di miglio, farina di semi di lino. <i>Water, corn starch, potato starch, rice flour, vegetable fibers (potato, pea, rice, psyllium), extra-virgin olive oil 5%, sugar, yeast, thickener: E464, legumes flours (pea), natural flavours, salt, buckwheat flour, millet flout, flaxseed flour.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Aspetto classico del pane	<i>Classic aspect of bread</i>
Colore / Colour	Colori tipici della pane, giallo dorato all'esterno e più chiaro all'interno.	<i>Typical colors of bread, golden yellow on the outside and lighter on the inside</i>
Odore / Odour	Profumo tipico del pane artigianale cotto in forno	<i>Typical scent of homemade bread cooked in a oven</i>
Sapore / Flavour	Gustoso, dal tipico sapore del pane cotto in forno	<i>Tasty, with the typical taste of bread cooked in a oven</i>
Umidità / Humidity	35,12%	
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 01
	PANE SURGELATO / FROZEN BREAD	02PFP-PAN-S60
	Senza Glutine, Senza Latte/ <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 2

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"> • 60 g
---	--

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

Energia	Energy	1022 KJ / 242 Kcal	Fibra	Fiber	6,5 g
Grassi	Fat	3,4 g	Proteine	Protein	3,4 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	0,5 g			
Carboidrati	Carbohydrates	49 g	Sale	Salt	2,1 g
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	1,4 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 <i>Absent in 25 g</i>
Salmonella SPP	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>	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 FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01
	PANE SURGELATO / FROZEN BREAD	02PFP-PAN-S60
	Senza Glutine, Senza Latte/ <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	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: surgelata 12 mesi / <i>frozen 12 months</i>	Conservare in freezer a temperatura negativa-18°C. <i>To be stored in the freezer at a negative temperature of -18 ° C.</i>
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> • 60 g: confezionato singolarmente in incarto idoneo al contatto alimentare PET + EVOH. Sull'etichetta sono riportate tutte le informazioni e le descrizioni necessarie. 	
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> • 60 g: <i>individually packaged in a wrapping suitable for food contact PET + EVOH. The label contains all the necessary information and descriptions.</i> 	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Devono inoltre essere muniti di cassone refrigerato a -18 °C. <i>Transport: Used vehicles or containers must be clean and in good condition internally and externally. They must also be equipped with a refrigerated container at -18 ° C.</i>

8. DICHIARAZIONE OGM/GMO STATEMENT

<p>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).</p> <p><i>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.</i></p>

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 01
	PANE SURGELATO / FROZEN BREAD	02PFP-PAN-S60
	Senza Glutine, Senza Latte/ Gluten Free, Dairy Free	pag. 4

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 Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.	Presenza /Presence	Presenza nello stabilimento /Presence in the factory	Presenza in tracce (contaminazione crociata) /Traces (cross-contamination)
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati /Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	NO	NO	NO
Crostacei e prodotti a base di crostacei /Crustaceans and product thereof	NO	NO	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 01
	PANE SURGELATO / FROZEN BREAD	02PFP-PAN-S60
	Senza Glutine, Senza Latte/ <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 5

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 (escluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (excluding lactose)</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 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