	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	Preparato per PIZZA SENZA LATTE / PIZZA MIX DAIRY FREE	02PFM-FAR-Z25 02PFM-FAR-PBP 02PFM-FAR-5PS 02PFM-FAR-S10 02PFM-FAR-25L
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Preparato per pizza senza latte / <i>pizza mix dairy free</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, con il quale preparare una gustosa pizza adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine. <i>Product obtained from the mixture of various ingredients, gluten-free certified, with which to enjoy an excellent pizza suitable for celiac and intolerant to gluten consumers.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Amido di mais, farina di riso, destrosio, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar; agenti lievitanti (pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio). <i>Corn starch, rice flour, dextrose, salt, thickeners: E464, guar seeds flour; leavening agents (sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate).</i>

2. PARAMETRICHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Polvere impalpabile a granulometria fine	<i>Impalpable powder with fine granulometry</i>
Colore / Colour	Polvere sulle tonalità del bianco	<i>Powder on shades of white</i>
Odore / Odour	Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti dal profumo neutro	<i>Product obtained from the mixture of various ingredients with a neutral perfume</i>
Sapore / Flavour	Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti dal sapore neutro.	<i>Product obtained from the mixture of various ingredients with a neutral flavor</i>
pH	9	
Umidità / Humidity	<9%	
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
	Preparato per PIZZA SENZA LATTE / PIZZA MIX DAIRY FREE	02PFM-FAR-Z25 02PFM-FAR-PBP 02PFM-FAR-5PS 02PFM-FAR-S10 02PFM-FAR-25L
	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"> • 250 g • 500g • 5 kg • 10 kg • 25 kg
---	--

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

Energia	Energy	1480 KJ / 348 Kcal	Fibra	Fiber	1,6 g
Grassi	Fat	0,5 g	Proteine	Protein	2,6 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	0,2 g			
Carboidrati	Carbohydrates	83 g	Sale	Salt	2,7 g
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	1,1 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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	Preparato per PIZZA SENZA LATTE / PIZZA MIX DAIRY FREE	02PFM-FAR-Z25 02PFM-FAR-PBP 02PFM-FAR-5PS 02PFM-FAR-S10 02PFM-FAR-25L
	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-LIFE CONFEZIONAMENTO / SHELF-LIFE AND PACKAGING

Shelf-life: 12 mesi / 12 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"> 250 g/500g: sacchetto in polipropilene idoneo al contatto alimentare PET+PE. Sull'etichetta vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". Il prodotto non è vendibile sfuso. 5 kg/10 kg/25kg: sacco in carta idoneo al contatto alimentare. Sull'etichetta vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". Il prodotto non è vendibile sfuso. 	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"> 250 g/500g: polypropylene bag suitable for food contact PET+PE. All mandatory information and The "Il Pane di Anna" brand is shown on the label. The product can't be sold individually. 5 kg/10 kg/25 kg: paper bag suitable for food contact. All mandatory information and The "Il Pane di Anna" brand is shown on the label. The product can't be sold individually. 	

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.






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
	Preparato per PIZZA SENZA LATTE / PIZZA MIX DAIRY FREE	02PFM-FAR-Z25 02PFM-FAR-PBP 02PFM-FAR-5PS 02PFM-FAR-S10 02PFM-FAR-25L
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg 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

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	Preparato per PIZZA SENZA LATTE / PIZZA MIX DAIRY FREE	02PFM-FAR-Z25 02PFM-FAR-PBP 02PFM-FAR-5PS 02PFM-FAR-S10 02PFM-FAR-25L
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	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 (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 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