

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	AMARETTI / MACAROONS	02PFP-BIS-AMA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Amaretti / <i>Macaroons</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 for celiac and intolerant to gluten consumers. READY TO EAT.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Zucchero, mandorle dolci , albume d' uovo , mandorle amare , agenti lievitanti (pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio). <i>Sugar, sweet almonds, egg whites, bitter almonds, raising agents (sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Amaretti casarecci dalla forma rotonda e superficie leggermente ruvida	<i>Homemade macaroons with a round shape and slightly rough surface</i>
Colore / Colour	Tipico dell'amaretto casareccio cotto in forno	<i>Typical of homemade macaroons baked in the oven</i>
Odore / Odour	Leggero profumo di mandorle tipico dell'amaretto	<i>Light almond scent typical of macaroons</i>
Sapore / Flavour	Sapore molto dolce e gusto intenso di mandorla. Ottimo da gustare a qualsiasi ora della giornata e come ingrediente nella preparazione di dolci.	<i>Very sweet taste and intense taste of almond. Great to taste at any time of the day and as an ingredient in the preparation of desserts.</i>
pH	<7	
Aw	<0.4	
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 FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	AMARETTI / MACAROONS	02PFP-BIS-AMA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten 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"> • 150 g
---	--

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

Energia	Energy	1608 KJ / 379 Kcal	Fibra	Fiber	3,6 g
Grassi	Fat	2,5 g	Proteine	Protein	7,8 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	0,2 g	Sale	Salt	0,07 g
Carboidrati	Carbohydrates	81 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	70 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
	AMARETTI / MACAROONS	02PFP-BIS-AMA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten 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: 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"> • 150 g: vaschetta in PET ed incarto ALLUMINATO idoneo al contatto alimentare. Sull'imballo vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie. 	
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> • 150 g: PET tray and ALUMINIZED wrapping suitable for food contact. All the mandatory information is shown on the packaging. 	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>

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






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
	AMARETTI / MACAROONS	02PFP-BIS-AMA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 4
<i>contamination with cereals or product containing gluten is forbidden in production.</i>		

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
Molluschi e prodotti derivati / Molluscs and products thereof	NO	NO	NO
Uova e prodotti derivati / Eggs and products thereof	SI	SI	NO
Pesce e prodotti a base di pesce / Fish and products thereof	NO	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi / Peanuts and products 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
	AMARETTI / MACAROONS	02PFP-BIS-AMA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 5

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>	SI	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