	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 15/11/2023
	COLOMBA / EASTER CAKE	02PFP-TOR-CSL
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Colomba / Easter Cake 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)	Zucchero, amido di mais, margarina di cocco (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), acqua, uova , lievito, pasta di limone (scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato), pasta di arancia (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), destrosio, addensanti: idrossipropil-metilcellulosa, gomma di xantano, farina di semi di guar; farina di mais, agenti lievitanti: pirofosfato disodico, bicarbonato di sodio; fibre vegetali (psyllium), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, aromi, conservante: acido sorbico. GLASSA: albume d'uovo, zucchero, amido di mais, farina di mais, destrosio, addensanti: idrossipropil-metilcellulosa, gomma di xantano, farina di semi di guar; fibre vegetali (psyllium), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi. <i>Sugar, corn starch, coconut margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), water, eggs, yeast, lemon paste (lemon peels, glucose-fructose syrup, sucrose, concentrated lemon juice), orange paste (orange peels, glucose-fructose syrup, sucrose), dextrose, thickeners: hydroxypropyl-methylcellulose, xanthan gum, guar seeds flour; corn flour, leavening agents: disodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; vegetable fibres (psyllium), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, flavours, preservative: sorbic acid. ICING: albumen, sugar, corn starch, corn flour, dextrose, thickeners: hydroxypropyl-methylcellulose, xanthan gum, guar seeds flour; vegetable fibres (psyllium), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Colomba artigianale dalla forma tipica, superficie decorata con la glassa	<i>Crafted Easter Cake from the shape typical, decorated surface with the icing</i>
Colore / Colour	La parte più superficiale risulta di colore brunito. Si può facilmente riconoscere la glassa che assume una colorazione tipica. Internamente spicca il colore ambrato classico della colomba lievitata.	<i>The most superficial part is of a burnished color. You can easily recognize the glaze that takes on a typical color. Internally, the classic amber color of the leavened dove stands out.</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 02 15/11/2023
	COLOMBA / EASTER CAKE	02PFP-TOR-CSL
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 2




Odore / Odour	Profumo classico della colomba Pasquale artigianale	<i>Classic perfume of the artisan Easter Cake</i>
Sapore / Flavour	Sapore dolce, delicato e leggermente fruttato tipico della pasta d'arancia e di limone. Ottima da gustare in famiglia nel periodo Pasquale	<i>Sweet, delicate and slightly fruity flavor typical of lemon and orange paste. Excellent to taste in the family during Easter</i>
Ph	<5	
Umidità / Humidity	<20 g/100g	
Sostanza secca / dry substance	80 g/100g	
AW	<0,8	
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 / pack sizes available: <ul style="list-style-type: none"> • 350 g
---	--

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

Energia	Energy	1294 KJ / 308 Kcal	Fibra	Fiber	1,2 g
Grassi	Fat	13 g	Proteine	Protein	2,1 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	8,7 g			
Carboidrati	Carbohydrates	45 g	Sale	Salt	0,50 g
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	27 g			

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 15/11/2023
	COLOMBA / EASTER CAKE	02PFP-TOR-CSL
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 3

5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Muffe /Moulds	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	E.coli	<10 UFC/g cotti <100 UFC/g da cuocere <10 cfu/g baked <100 cfu/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	<10 UFC/g cotti <100 UFC/g da cuocere <10 cfu/g baked <100 cfu/g to be cooked
Bacillus cereus	<100 UFC/g <100 cfu/g		
Microrganismi mesofili aerobi / Aerobic mesophilic microorganisms	<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: 3 mesi / 3 months	
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 350 g : l'imballo primario è costituito da uno stampo per colomba in cartone alimentare ed una busta plastica PET idonea al contatto alimentare. Esternamente, l'imballo secondario è costituito da una scatola in cartoncino multistrato con apposita grafica e riportante tutte le 	Conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di luce e di calore. To be stored in cool, dry and well ventilated place, keep away from sources of light and heat.




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 15/11/2023
	COLOMBA / EASTER CAKE	02PFP-TOR-CSL
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 4

informazioni necessarie.

Packaging:

- **350 g** : *The primary packaging consists of a cake pans in food carton and a plastic PET bag suitable for food contact. Externally, the secondary packaging consists of a multilayer cardboard box with appropriate graphics and showing all the necessary information.*

Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente.

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.*

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


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 15/11/2023
	COLOMBA / EASTER CAKE	02PFP-TOR-CSL
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 5

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 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 Allegato IIIbis Dir.2000/13/CE succ.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

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 15/11/2023
	COLOMBA / EASTER CAKE		02PFP-TOR-CSL
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free		pag. 6
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
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 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