



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	CROSTATINA alle ALBICOCHE / APRICOT TART	02PFP-CRT-45G
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Crostatina alle albicocche / <i>Apricot 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)	Passata di albicocca 39% (sciroppo di glucosio-fruttosio, zucchero, polpa d'albicocca(23%), gelificante: pectina(E440i), acidificante: acido citrico (E330), conservante: potassio sorbato (E202), estratto vegetale (cartamo, carota), aromi), amido di mais, zucchero, margarina (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), farina di riso, uova, farina di mais, destrosio, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar; aromi. <i>Apricot pass 39% (glucose-fructose syrup, sugar, apricot pulp (23%), jelling: pectin (E440i), acidifier: citric acid (E330), preservative: potassium sorbate (E202), plant extract (safflower, carrot), flavours), corn starch, sugar, margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), rice flour, eggs, corn flour, dextrose, salt, thickeners: E464, guar seeds flour; flavours.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Crostatina casareccia con la passata di albicocca al centro e la cornice esterna decorata in modo da richiamare la forma classica del fiore	<i>Homemade tart with the apricot pass 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 passata di albicocca di colore arancione, leggermente più chiara internamente	<i>Golden externally with clear evidence of the orange apricot pass, slightly lighter internally</i>
Odore / Odour	Profumo classico della crostata alle albicocche fatta in casa	<i>Classic perfume of homemade apricot tart</i>
Sapore / Flavour	Sapore dolce, delicato e fruttato tipico della passata di albicocca. Ottimo da gustare a tutte le ore della giornata e come snack veloce.	<i>Sweet, delicate and fruity flavor typical of the apricot sauce. 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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	CROSTATINA alle ALBICOCCHIE / APRICOT TART	02PPF-CRT-45G
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 2

Ph	4,05
AW	0,756
Umidità / Humidity	16,8g/100g
Contaminanti ambientali / environmental contaminants	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits
Micotossine / Mycotoxin	Assenti o entro i limiti di legge / Absent or within the legal limits

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

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

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

Energia	Energy	1633 KJ / 388 Kcal	Fibra	Fiber	1,3 g
Grassi	Fat	14 g	Proteine	Protein	2,2 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	6,4 g	Sale	Salt	0,30 g
Carboidrati	Carbohydrates	63 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	33 g			






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
	CROSTATINA alle ALBICOCHE / APRICOT TART	02PFP-CRT-45G
	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	<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		

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 mouths 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. Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 45 g : White paper container and wrapping (PET Mattato + COEX) suitable for food contact. The packaging contains all the mandatory information and the "Il Pane di Anna". The package is sellable individually. 	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> 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>
---	---






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
	CROSTATINA alle ALBICOCHE / APRICOT TART	02PPF-CRT-45G
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	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 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	Presenza /Presence	Presenza nello stabilimento /Presence in the factory	Presenza in tracce (contaminazione crociata) /Traces (cross- contamination)
Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.			






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
	CROSTATINA alle ALBICOCHE / APRICOT TART	02PFP-CRT-45G
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 5

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
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






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
	CROSTATINA alle ALBICOCHE / APRICOT TART		02PFP-CRT-45G
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>		pag. 6

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