



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	FETTE BISCOTTATE 0% Grassi / TOASTED SLICES OF BREAD 0% Fat	02PFP-FTB-SGR
	Senza Glutine, Senza Latte, Senza Uova / Gluten Free, Dairy Free, Egg Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Fette biscottate 0% Grassi / <i>Toasted slices of bread 0% fat</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)	Amido di mais, fibre vegetali (psyllium, cicoria, riso, patata, agrumi) lievito, zucchero, destrosio, farina di grano saraceno, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar; proteine vegetali (pisello), farina di riso. <i>Corn starch, vegetable fibers (psyllium, chicory, rice, potato, citrus) yeast, sugar, dextrose, buckwheat flour, salt, thickeners: E464, guar seed flour; vegetable protein (pea), rice flour.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Fette biscottate casarecce dalla caratteristica forma quadrata con superficie leggermente ruvida ed irregolare	<i>Homemade biscuits with a characteristic square shape with a slightly rough and irregular surface</i>
Colore / Colour	Marrone chiaro ai lati, di colore giallo dorato esternamente con chiara evidenza dell'alveolatura, leggermente più chiara internamente	<i>Light brown on the sides, of golden yellow color externally with clear evidence of the alveature, slightly clearer internally</i>
Odore / Odour	Profumo classico della fetta biscottata cotta in forno	<i>Classic scent of biscuit baked in the oven</i>
Sapore / Flavour	Sapore leggermente dolce e delicato. Ottima da gustare a colazione abbinata a marmellate o creme spalmabili, gustosa anche come snack veloce.	<i>Slightly sweet and delicate taste. Excellent to enjoy at breakfast combined with jams or spreads, tasty also as a quick snack</i>
pH	<5	
AW	<0.2	
Umidità / Humidity	<3g/100g	






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
	FETTE BISCOTTATE 0% Grassi / TOASTED SLICES OF BREAD 0% Fat	02PFP-FTB-SGR
	Senza Glutine, Senza Latte, Senza Uova / Gluten Free, Dairy Free, Egg Free	pag. 2

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"> • 90 g
---	---

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

Energia	Energy	1563 KJ / 368 Kcal	Fibra	Fiber	4,1 g
Grassi	Fat	0 g	Proteine	Protein	2,2 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	0 g	Sale	Salt	1,3 g
Carboidrati	Carbohydrates	90 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	7,8 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 00
	FETTE BISCOTTATE 0% Grassi / TOASTED SLICES OF BREAD 0% Fat	02PFP-FTB-SGR
	Senza Glutine, Senza Latte, Senza Uova / Gluten Free, Dairy Free, Egg 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.
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 90 g : la confezione è composta da tre pacchetti monodose e l'incarto primario è idoneo al contatto alimentare e riporta la dicitura senza glutine. I tre pacchetti sono inseriti in una scatola di cartone che a sua volta viene sigillata in un ulteriore film sul quale sono riportate tutte le informazioni relative al prodotto. 	<i>To be stored in cool, dry and well ventilated place, keep away from sources of light and heat.</i>
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 90 g : the package consists of three single-dose packages and the primary packaging is suitable for food contact and contains the word gluten-free. The three packages are inserted in a cardboard box which in turn is sealed in a further film which contains all the information related to the product. 	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.






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
	FETTE BISCOTTATE 0% Grassi / TOASTED SLICES OF BREAD 0% Fat	02PFP-FTB-SGR
	Senza Glutine, Senza Latte, Senza Uova / Gluten Free, Dairy Free, Egg 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 <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






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
	FETTE BISCOTTATE 0% Grassi / TOASTED SLICES OF BREAD 0% Fat		02PFP-FTB-SGR
	Senza Glutine, Senza Latte, Senza Uova / Gluten Free, Dairy Free, Egg Free		pag. 5

Ova 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 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