



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>FROLLINI MONODOSE / SINGLE-DOSE BISCUITS</b>	02PPF-FRO-VND
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 1

## 1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione / Denomination</b>	Frollini monodose / <i>Single-dose Biscuits</i>  Prodotto specificamente formulato per celiaci / <i>product specifically formulated for coeliacs.</i>
<b>Descrizione e modalità d'uso / Description and conditions of use</b>	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>
<b>Ingredienti</b> (ordine decrescente) /  <b>Ingredients</b> (descending order)	Amido di mais, zucchero, margarina (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), <b>uova</b> , farina di riso, farina di mais, destrosio, aroma, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar; agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonate di sodio.  <i>Corn starch, sugar, margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), <b>eggs</b>, rice flour, corn flour, dextrose, flavour, salt, thickeners: E464, guar seeds flour; leavening agents: sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate.</i>

## 2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

<b>Aspetto / Appearance</b>	Biscotti casarecci dalla forma tonda floreale con buco al centro e superficie leggermente ruvida	<i>Homemade biscuits with a round floral shape and a hole in the center and slightly rough surface</i>
<b>Colore / Colour</b>	Giallo dorato tipico del biscotto casareccio cotto in forno	<i>Golden yellow typical of homemade biscuit baked in the oven</i>
<b>Odore / Odour</b>	Tipico del biscotto casareccio cotto in forno	<i>Typical of homemade biscuit baked in the oven</i>
<b>Sapore / Flavour</b>	Sapore dolce e leggero gusto di vanillina. Ottimo da gustare a qualsiasi ora della giornata e come ingrediente nella preparazione di dolci.	<i>Sweet taste and light taste of vanillin. Great to taste at any time of the day and as an ingredient in the preparation of desserts.</i>
<b>pH</b>	<5,8	
<b>Aw</b>	<0.2	
<b>Contaminanti ambientali / environmental contaminants</b>	Assenti o entro i limiti di legge / <i>Absent or within the legal limits</i>	
<b>Micotossine / Mycotoxin</b>	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](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>FROLLINI MONODOSE / SINGLE-DOSE BISCUITS</b>	02PPF-FRO-VND
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 2

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






	<b>Formati disponibili / pack sizes available:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• 40 g</li> </ul>
---	---

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

<b>Energia</b>	<b>Energy</b>	1925 KJ / 458 Kcal	<b>Fibra</b>	<b>Fiber</b>	0,7 g
<b>Grassi Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>Fat Of wich Saturated</b>	19 g 8,4 g	<b>Proteine</b>	<b>Protein</b>	3,5 g
<b>Carboidrati Di cui zuccheri</b>	<b>Carbohydrates Of wich Sugars</b>	70 g 26 g	<b>Sale</b>	<b>Salt</b>	0,54 g

### 5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

<b>Muffe /Moulds</b>	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	<b>E.coli</b>	<10UFC/g cotti <100 UFC/g da cuocere <10cfu/g baked <100cfu/g to be cooked
<b>Lieviti /Yeasts</b>	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	<b>Listeria monocytogenes</b>	Assente in 25g Absent in 25g
<b>Salmonella SPP</b>	Assente in 25g Absent in 25g	<b>Stafilococchi coagulasi positivi / staph</b>	<10UFC/g cotti <100UFC/g da cuocere <10cfu/g baked <100cfu/g to be cooked
<b>Bacillus cereus</b>	<100UFC/g <100 cfu/g		

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>FROLLINI MONODOSE / SINGLE-DOSE BISCUITS</b>	02PPF-FRO-VND
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i></b>	pag. 3

## 6. TOSSICOLOGIA / TOXICOLOGY

<b>Residui di pesticidi-Residual pesticide</b>	Conforme alle normative CE- <i>As required by the EC law</i>
<b>Metalli pesanti- Heavy metals</b>	Conforme alle normative CE- <i>As required by the EC law</i>

## 7. SHELF-LIFE CONFEZIONAMENTO / SHELF-LIFE AND PACKAGING

<b>Shelf-life: 9 mesi / 9 mouths</b>	<b>Conservare</b> in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di luce e di calore.  <i>To be stored in cool, dry and ventilated place, keep away from sources of light and heat.</i>
<b>Confezionamento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>40 g:</b> Incarto in COEX MATT + COEX idoneo al contatto alimentare. Sull'imballo vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie.</li> </ul>	<b>Trasporto:</b> 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>
<b>Packaging:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>40 g:</b> COEX MATT + COEX wrapping suitable for food contact. All the mandatory information is shown on the packaging.</li> </ul>	

## 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.*






**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](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>FROLLINI MONODOSE / SINGLE-DOSE BISCUITS</b>	02PFP-FRO-VND
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i></b>	pag. 4

## 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

<b>ALLERGENI/ALLERGENS</b> Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.	<b>Presenza /Presence</b>	<b>Presenza nello stabilimento /Presence in the factory</b>	<b>Presenza in tracce (contaminazione crociata) /Traces (cross- contamination)</b>
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






**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](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>		MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>FROLLINI MONODOSE / SINGLE-DOSE BISCUITS</b>		02PPF-FRO-VND
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>		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>	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 &gt;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](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)