	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 07/12/2023
	GRISSINI CLASSICI / CLASSIC BREADSTICKS	02PFP-GRS-120 02PFP-GRS-M13 02PFP-GRS-150 02PFP-GRS-VND 02PFP-GRS-DAC
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Grissini classici / <i>Classic breadsticks</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, olio di semi di girasole, farina di mais, destrosio, sale, lievito, addensanti: gomma di xantano, farina di semi di guar; fibra di semi di psyllium, zucchero. <i>Corn starch, sunflower oil, corn flour, dextrose, salt, yeast, thickeners: xanthan gum, guar seeds flour; psyllium seeds fiber, sugar.</i>

2. PARAMETRICHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Grissino casareccio con superficie leggermente ruvida e irregolare	<i>Homemade breadstick with slightly rough and uneven surface</i>
Colore / Colour	Dorato uniformemente all'esterno e leggermente più chiaro internamente	<i>Golden uniformly outside and slightly lighter internally</i>
Odore / Odour	Profumo classico del grissino cotto a forno	<i>Classic aroma of baked breadsticks</i>
Sapore / Flavour	Gustoso ed equilibrato, ideale abbinato ad affettati e formaggi freschi	<i>Tasty and balanced, ideal with cold cuts and fresh cheeses</i>
pH	<8	
AW	<0,3	
Umidità / Humidity	<4,00 g/100g	
Sostanza secca / Dry substance	>96,00 g/100g	
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 02 07/12/2023
	GRISSINI CLASSICI / CLASSIC BREADSTICKS	02PFP-GRS-120 02PFP-GRS-M13 02PFP-GRS-150 02PFP-GRS-VND 02PFP-GRS-DAC
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg 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"> • 120 g (3x40 g monodose / <i>single-dose</i>) • 130 g (incarto GDO / <i>wrapping for Large retailers</i>) • 150 g nella versione salva-freschezza / <i>freshness version</i> • 19 g HO.RE.CA version • 25 g vending version
---	---

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

Energia	Energy	1960 KJ / 467 Kcal	Fibra	Fiber	4,5 g*
Grassi	Fat	18 g	Proteine	Protein	1,0 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	1,4 g*	Sale	Salt	1,6 g
Carboidrati	Carbohydrates	73 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	0,7 g*			

*A basso contenuto di grassi saturi. *A basso contenuto di zuccheri. *Fonte di fibre.

5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / MICROBIOLOGICAL STANDARDS

Muffe /Moulds	<1000 UFC/g <1000 cfu/g	E.coli	<10 UFC/g cotti <10 cfu/g baked
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 <10 cfu/g baked
Bacillus cereus	<100 UFC/g <100 cfu/g	Microrganismi mesofili aerobi / Aerobic mesophilic microorganisms	<10.000 UFC/g <10.000 cfu/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 02 07/12/2023
	GRISSINI CLASSICI / CLASSIC BREADSTICKS	02PFP-GRS-120 02PFP-GRS-M13 02PFP-GRS-150 02PFP-GRS-VND 02PFP-GRS-DAC
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg 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-LIFEE CONFEZIONAMENTO / SHELF-LIFE AND PACKAGING

Shelf-life: 9 mesi / 9 months	
<p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 120 g monodose: incarto interno ed esterno idoneo al contatto alimentare COEX MATT + COEX. Sull'imballo secondario vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie. Sull'imballo primario viene riportato il marchio "Il Pane di Anna" ed i pacchetti interni non sono vendibili singolarmente. 130 g GDO: vaschetta in PET e film esterno COEX ALUX+COEX PP idonei al contatto alimentare. Confezione saldata. Sul film vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie. 150 g salva-freschezza: vaschetta in PET e film primario in OPA+PE_GEN, entrambi idonei al contatto alimentare. Confezione saldata con aggiunta del pratico twist salva-freschezza. 19 g Ho.Re.Ca: COEX+COEX bianco idoneo al contatto alimentare. 25 g vending: COEX MATT+COEX idoneo al contatto alimentare. <p>Packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> 120 g single-dose: <i>internal and external wrapping COEX MATT + COEX suitable for food contact. All mandatory information is shown on the secondary packaging. The "Il Pane di Anna" brand is shown on the primary packaging and the internal packages can't be sold individually.</i> 130 g Large retailers: <i>PET tray and primary film in COEX ALUX+COEX PP printed suitable for food contact. All mandatory information is shown on the packaging.</i> 150 g freshness: <i>PET tray and primary film in OPA + PE_GEN, both suitable for food contact. With twist to save freshness.</i> 19 g Ho.Re.Ca: <i>COEX + COEX white suitable for food contact.</i> 25 g vending: <i>COEX MATT+COEX suitable for food contact.</i> 	<p>Conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano fonti di luce e di calore.</p> <p><i>To be stored in cool, dry and well ventilated place, keep away from sources of light and heat.</i></p> <p>Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente.</p> <p><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></p>


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 07/12/2023
	GRISSINI CLASSICI / CLASSIC BREADSTICKS	02PFP-GRS-120 02PFP-GRS-M13 02PFP-GRS-150 02PFP-GRS-VND 02PFP-GRS-DAC
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	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 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 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


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 07/12/2023
	GRISSINI CLASSICI / CLASSIC BREADSTICKS	02PFP-GRS-120 02PFP-GRS-M13 02PFP-GRS-150 02PFP-GRS-VND 02PFP-GRS-DAC
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free	pag. 5

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 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

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET		MODELLO 2 REVISIONE 02 07/12/2023
	GRISSINI CLASSICI / CLASSIC BREADSTICKS		02PFP-GRS-120 02PFP-GRS-M13 02PFP-GRS-150 02PFP-GRS-VND 02PFP-GRS-DAC
	Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte / Gluten Free, Egg Free, Dairy Free		pag. 6

Uova 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 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