

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 19/12/2023
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Lattughe. Prodotto dolciario fritto / <i>Lattughe. Sweet fried product</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 for celiac and intolerant to gluten consumers. READY TO EAT.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Amido di mais, zucchero, farina di riso, fecola di patate, margarina (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), uova , destrosio, fibra di semi di psyllium, addensanti: E464, farina di semi di guar; sale, aromi. Fritto in olio di girasole. Contiene una bustina di zucchero a velo per spolvero (zucchero, amido di mais, aromi). <i>Corn starch, sugar, rice flour, potato-flour, margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), eggs, dextrose, psyllium seeds fibre, thickeners: E464, guar seeds flour; salt, flavours. Fried in sunflower oil. Contains a sachet of icing sugar for dusting (sugar, corn starch, flavouring).</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Lattughe casarecce dalla forma rettangolare e leggermente ondulata, superficie irregolare	<i>Homemade lattughe with a rectangular shape and slightly wavy, the surface presents the typical bubbles of the fried dessert</i>
Colore / Colour	Giallo dorato tipico della lattuga fritta in olio	<i>Golden yellow typical of fried lattuga in oil</i>
Odore / Odour	Leggero profumo di zucchero e di dolce fritto	<i>Light scent of sugar and sweet fried in the oil</i>
Sapore / Flavour	Sapore dolce tipico della lattuga (chiacchiera). Ottima da gustare a qualsiasi ora della giornata.	<i>Very sweet taste typical of lattuga. Excellent to taste at any time of the day.</i>
pH	< 6	
Aw	$< 0,3$	
Umidità / Humidity	$< 5 \text{ g}/100\text{g}$	
Sostanza secca / Dry substance	$> 95 \text{ g}/100\text{g}$	
Contaminanti ambientali /	Assenti o entro i limiti di legge /	




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 19/12/2023
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 2
environmental contaminants	<i>Absent or within the legal limits</i>	
Micotossine / Mycotoxin	<i>Assenti o entro i limiti di legge / 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"> • 100 g
---	--

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

Energia	Energy	2278 KJ / 546 Kcal	Fibra	Fiber	1,8 g
Grassi	Fat	33 g	Proteine	Protein	1,3 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	4,1 g	Sale	Salt	0,40 g
Carboidrati	Carbohydrates	60 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	7,0 g			

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 Absent in 25 g
Salmonella SPP	Assente in 25g Absent in 25 g	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

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 19/12/2023
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	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: 4 mesi / 4 months	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>
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 100 g: vaschetta in PET ed incarto in COEX MATT + COEX idoneo al contatto alimentare. Sull'imballo vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie. 	
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 100 g: PET tray and COEX MATT + COEX wrapping suitable for food contact. All the mandatory information is shown on the packaging. 	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

<p>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).</p> <p><i>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.</i></p>

9. DICHIARAZIONE GLUTEN FREE/GLUTEN FREE STATEMENT

<p>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.</p> <p><i>The product shall be considered gluten free (gluten <20 ppm). Any cross</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 19/12/2023
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 4
<i>contamination with cereals or product containing gluten is forbidden in production.</i>		

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

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.


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 19/12/2023
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 5

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
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


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 19/12/2023
	LATTUGHE / LATTUGHE		02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free		pag. 6
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