



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	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. Spolverate con zucchero a velo (zucchero, amido di mais). <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. Dusted with icing sugar (sugar, corn starch).</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, spolverata con zucchero a velo bianco perlato	<i>Golden yellow typical of fried lattuga in oil, sprinkled with icing sugar in pearly white</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	$< 0,4$	
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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten 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"> • 100 g
---	--

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

Energia	Energy	2265 KJ / 543 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			
Carboidrati	Carbohydrates	60 g	Sale	Salt	0,40 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	<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 Absent in 25 g
Salmonella SPP	Assente in 25g Absent in 25 g	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
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten 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-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. 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.

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 contamination with cereals or product containing gluten is forbidden in production.</i></p>

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 00
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	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*

ALLERGENI/<i>ALLERGENS</i> Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.	Presenza <i>/Presence</i>	Presenza nello stabilimento <i>/Presence in the factory</i>	Presenza in tracce (contaminazione crociata) /<i>Traces (cross- contamination)</i>
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 – 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
	LATTUGHE / LATTUGHE	02PFP-BIS-LAT
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	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 > 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