

	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>PALLINA per PIZZA / PIZZA DOUGH BALL</b>	02PFP-PIZ-PAL
	<b>Senza Glutine, Senza Uova / Gluten Free, Egg Free</b>	pag. 1

## 1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione / Denomination</b>	Pallina per pizza surgelata / <i>Frozen pizza dough ball</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, con il quale preparare una gustosa pizza adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine. PRODOTTO SURGELATO da conservare a temperatura negativa. Far scongelare, rilavorare omogeneamente, stendere e farcire a piacere. Mettere a forno fino a cottura ultimata.  <i>Product obtained from the mixture of various ingredients, gluten-free certified, with which to prepare a tasty pizza for celiac and intolerant to gluten consumers. FROZEN PRODUCT to be kept at a negative temperature. Defrost, homogeneously rework, roll out and fill as desired. Bake until cooked.</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)</b>	Acqua, amido di mais, fecola di patate, farina di riso, destrosio, olio extravergine di oliva 2,8%, lievito, fiocchi di patate (patate, aromi (estratto di spezie), emulsionante: mono e di gliceridi degli acidi grassi (E471), antiossidanti: sodio <b>metabisolfito</b> (E223) e ascorbipamitato (E304), stabilizzante: difosfato (E450i)), <b>latte</b> in polvere, sale, fibra di semi di psyllium, addensanti: gomma di xantano, E464.  <i>Water, potato starch, potato flour, rice flour, dextrose, extra-virgin olive oil 2,8%, yeast, potato flakes (potatoes, aromas (spice extract), emulsifier: mono and diglycerides of fatty acids (E471), antioxidant: sodium <b>metabisulphite</b> (E223) and ascorbylepamitato (E304), stabilizer: adenosine diphosphate (E450i)), <b>milk</b> powder, salt, psyllium seeds fiber, thickeners: xanthan gum, E464.</i>

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

<b>Aspetto / Appearance</b>	Pallina di pizza casareccia dalla forma tonda e superficie liscia	<i>Homemade pizza balls with a round shape and a smooth surface</i>
<b>Colore / Colour</b>	Bianco perlato tipico della pallina di pizza fatta in casa	<i>Pearly white typical of homemade pizza ball</i>
<b>Odore / Odour</b>	Pallina di pizza dall'odore neutro	<i>Pizza ball with a neutral smell</i>
<b>Sapore / Flavour</b>	Pallina di piazza dal sapore neutro	<i>Square ball with a neutral flavor</i>
<b>pH / pH</b>	4,5	
<b>Aw / Aw</b>	0.952	
<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>PALLINA per PIZZA / PIZZA DOUGH BALL</b>	02PFP-PIZ-PAL
	<b>Senza Glutine, Senza Uova / Gluten Free, Egg 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>• 260 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>	966 KJ / 228 Kcal	<b>Fibra</b>	<b>Fiber</b>	3,3 g
<b>Grassi</b>	<b>Fat</b>	3,1 g	<b>Proteine</b>	<b>Protein</b>	2,9 g
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>Of wich Saturated</b>	0,5 g			
<b>Carboidrati</b>	<b>Carbohydrates</b>	47 g	<b>Sale</b>	<b>Salt</b>	3,0 g
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>Of wich Sugars</b>	0,7 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 25 g
<b>Salmonella SPP</b>	Assente in 25g Absent in 25 g	<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		

	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>PALLINA per PIZZA / PIZZA DOUGH BALL</b>	02PFP-PIZ-PAL
	<b>Senza Glutine, Senza Uova / Gluten Free, Egg Free</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:</b> 12 mesi / 12 months	<p><b>Conservare</b> in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da 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><b>Confezionamento:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>260 g:</b> confezionata singolarmente in incarto idoneo al contatto alimentare (COEX + COEX). Sull'imballo sono riportate tutte le informazioni e le descrizioni necessarie.</li> </ul>	
<p><b>Packaging:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>260 g:</b> individually packaged in packing suitable for food contact (COEX + COEX). All the necessary information and descriptions shown on the packaging.</li> </ul>	<p><b>Trasporto:</b> 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>

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

	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>PALLINA per PIZZA / PIZZA DOUGH BALL</b>	02PFP-PIZ-PAL
	<b>Senza Glutine, Senza Uova / Gluten Free, Egg Free</b>	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

<b>ALLERGENI/ALLERGENS</b> <b>Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.</b>	<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






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>PALLINA per PIZZA / PIZZA DOUGH BALL</b>		02PFP-PIZ-PAL
	<b>Senza Glutine, Senza Uova / Gluten Free, Egg Free</b>		pag. 5
Molluschi e prodotti derivati / <i>Molluscs and products thereof</i>	NO	NO	NO
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>	SI	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>	SI	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)