



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01
	PAN DI SPAGNA SURGELATO / SPONGE CAKE FROZEN	02PFP-PDS-SUR
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	pan di spagna di forma rettangolare / sponge cake of rectangular shape. 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, con il quale preparare dolci adatti ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine. PRODOTTO SURGELATO. Seguire attentamente le modalità di conservazione indicate in etichetta. Farcire il rettangolo di pan di spagna a piacimento ed infornare fino a cottura ultimata. <i>Product obtained from the mixture of various ingredients, gluten-free certified, with which to prepare desserts for celiac and intolerant to gluten consumers. FROZEN PRODUCT. Carefully follow the storage conditions indicated on the label. Fill the rectangle of sponge cake at will and bake until cooked.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Zucchero, amido di mais, uova , farina di riso, destrosio, agenti lievitanti (pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio), addensanti: E464, farina di semi di guar. <i>Sugar, corn starch, eggs, rice flour, dextrose, leavening agents (sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate), thickeners: E464, guar seeds flour.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	pan di spagna in vassoio di carta dorata con bordi.	<i>Sponge cake in golden paper tray with edges</i>
Colore / Colour	Superficie marrone dorato e interno giallo intenso tipico del pan di spagna fatto in casa	<i>Golden brown surface and deep yellow interior typical of homemade sponge cake</i>
Odore / Odour	Odore tipico del pan di spagna	<i>Typical smell of sponge cake</i>
Sapore / Flavour	Tipico sapore del pan di spagna	<i>Typical taste of sponge cake</i>
pH / pH	7,22	
Aw / Aw	0.855	

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 01
	PAN DI SPAGNA SURGELATO / SPONGE CAKE FROZEN	02PPF-PDS-SUR
	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"> • 400 gr
---	---

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

Energia	<i>Energy</i>	1216 KJ / 287 Kcal	Fibra	<i>Fiber</i>	2,1 g
Grassi	<i>Fat</i>	3,9 g	Proteine	<i>Protein</i>	8,3 g
Di cui acidi grassi saturi	<i>Of wich Saturated</i>	1,0 g			
Carboidrati	<i>Carbohydrates</i>	55 g	Sale	<i>Salt</i>	0,55 g
Di cui zuccheri	<i>Of wich Sugars</i>	13 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 <i>Absent in 25 g</i>
Salmonella SPP	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>	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 01
	PAN DI SPAGNA SURGELATO / SPONGE CAKE FROZEN	02PFP-PDS-SUR
	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: surgelata 12 mesi / <i>frozen 12 months</i>	
Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 400 g: rettangolo confezionato in vassoio di carta dorato e in incarto idoneo al contatto alimentare. Sull'etichetta sono riportate tutte le informazioni e le descrizioni necessarie. 	Conservare a -18°C <i>To be stored at -18 °C</i>
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 400 g: <i>rectangle packaged in gilded paper tray and in a wrapping suitable for food contact. The label contains all the necessary information and descriptions.</i> 	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Il trasporto avviene con veicoli refrigerati o in contenitori isotermeici e ghiaccio secco. Transport: <i>Vehicles or containers for the transport shall be cleaned and in good condition internally and externally. Transportation takes place with refrigerated vehicles or in isothermal containers and dry ice.</i>

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 – 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 01
	PAN DI SPAGNA SURGELATO / SPONGE CAKE FROZEN	02PFP-PDS-SUR
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	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

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






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 01
	PAN DI SPAGNA SURGELATO / SPONGE CAKE FROZEN	02PFP-PDS-SUR
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	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>	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
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