	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 01 05/08/2020
	<b>PANETTONE al CIOCCOLATO / CHOCOLATE PANETTONE</b>	02PFP-PNT-C25 02PFP-PNT-C50
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 1

## 1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione / Denomination</b>	Panettone al cioccolato / <i>Chocolate Panettone</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, 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>
<b>Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)</b>	Amido di mais, zucchero, margarina di cocco (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), <b>uova</b> , acqua, gocce di cioccolato 8% (massa di cacao 54%, zucchero, emulsionante: lecitina di <b>soia</b> , aroma naturale), lievito, destrosio, cacao in polvere (cacao in polvere, correttore di acidità: carbonati di potassio), pasta di arancia (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio; addensanti: idrossipropilmetilcellulosa, gomma di xantano; pasta di limone (scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio, succo di limone concentrato), farina di riso, fibre vegetali (psyllium), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sale, farina di semi di guar, aromi, conservante: acido sorbico.  <i>Corn starch, sugar, coconut margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), <b>eggs</b>, water, chocolat chips 8% (cocoa mass 54%, sugar, emulsifier: <b>soy</b> lecithin, natural flavouring), yeast, dextrose, cocoa powder (cocoa powder, acidity regulator: potassium carbonate), orange paste (orange peels, glucose-fructose syrup, sucrose), leavening agents: sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; thickeners: hydroxypropyl-methylcellulose, xanthan gum; lemon paste (lemon peels, glucose-fructose syrup, sucrose, concentrated lemon juice), rice flour, vegetable fibres (psyllium), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, salt, guar seeds flour, flavours, preservative: sorbic acid.</i>

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

<b>Aspetto / Appearance</b>	Panettone artigianale dalla forma tipica, superficie marrone senza la glassa	<i>Crafted Panettone from the shape typical, brown surface without the icing</i>
<b>Colore / Colour</b>	La parte più superficiale risulta di colore brunito. Internamente spicca il colore ambrato classico del Panettone lievitato e la presenza delle gocce di cioccolato.	<i>The most superficial part is of a burnished color. Internally, the classic amber color of the leavened Panettone and the presence of chocolat chips.</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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 01 05/08/2020
	<b>PANETTONE al CIOCCOLATO / CHOCOLATE PANETTONE</b>	02PFP-PNT-C25 02PFP-PNT-C50
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 2

<b>Odore / Odour</b>	Profumo classico del Panettone Natalizio artigianale	<i>Classic perfume of the artisan Christmas Panettone</i>
<b>Sapore / Flavour</b>	Sapore dolce, delicato e leggermente fruttato tipico della pasta d'arancia e di limone. Ottima da gustare in famiglia nel periodo Natalizio.	<i>Sweet, delicate and slightly fruity flavor typical of orange and lemon paste. Excellent to taste in the family during Christmas.</i>
<b>Ph</b>	<6	
<b>AW</b>	0.9	
<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>	

### 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>• 250 g</li> <li>• 500</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>	1548 KJ / 369 Kcal	<b>Fibra</b>	<b>Fiber</b>	3,0 g
<b>Grassi</b>	<b>Fat</b>	16 g	<b>Proteine</b>	<b>Protein</b>	5,2 g
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>Of wich Saturated</b>	8,6 g	<b>Sale</b>	<b>Salt</b>	0,44 g
<b>Carboidrati</b>	<b>Carbohydrates</b>	51 g			
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>Of wich Sugars</b>	9,8 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](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 01 05/08/2020
	<b>PANETTONE al CIOCCOLATO / CHOCOLATE PANETTONE</b>	02PFP-PNT-C25 02PFP-PNT-C50
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i></b>	pag. 3

#### 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 <i>Absent in 25 g</i>
<b>Salmonella SPP</b>	Assente in 25g <i>Absent in 25 g</i>	<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		

#### 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-LIFEE CONFEZIONAMENTO/*SHELF-LIFE AND PACKAGING*

<b>Shelf-life:</b> 3 mesi / <i>3 months</i>	<b>Conservare</b> 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>
<b>Confezionamento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>250 g/500 g :</b> l'imballo primario è costituito da uno stampo per panettone in cartone alimentare ed una busta plastica PET idonea al contatto alimentare. Esternamente, l'imballo secondario è costituito da una scatola in cartoncino multistrato con apposita grafica e riportante tutte le informazioni necessarie.</li> <li><b>100 g:</b> l'imballo primario è costituito da uno stampo per panettone in cartone alimentare ed una busta plastica PET idonea al contatto alimentare.</li> </ul>	<b>Trasporto:</b> 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>
<b>Packaging:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>250 g/500 g :</b> <i>The primary packaging consists of a cake pans in food carton and a plastic PET bag suitable for food contact. Externally, the secondary packaging consists of a multilayer cardboard box with appropriate graphics and showing all the necessary information.</i></li> <li><b>100 g:</b> <i>The primary packaging consists of a cake pans in food carton and a plastic PET bag suitable for food contact.</i></li> </ul>	


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 01 05/08/2020
	<b>PANETTONE al CIOCCOLATO / CHOCOLATE PANETTONE</b>	02PFP-PNT-C25 02PFP-PNT-C50
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	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 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> Allegato IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.	<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 /Cereals containing gluten (i.e. wheat, rye, barley, oats, spelt, kamut or their hybridised strains) and products thereof	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)

	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>		MODELLO 2 REVISIONE 01 05/08/2020
	<b>PANETTONE al CIOCCOLATO / CHOCOLATE PANETTONE</b>		02PFP-PNT-C25 02PFP-PNT-C50
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>		pag. 5

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>	SI	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 &gt; 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](mailto:info@ilpanedianna.it) – [www.ilpanedianna.it](http://www.ilpanedianna.it)