



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01
	PIZZA MAGGIE / PIZZA MARGHERITA	
	Senza Glutine/ Gluten Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Pizza margherita in teglia monouso / <i>Pizza margherita in a single serving plastic tray</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. Una gustosa pizza adatta ai consumatori celiaci o intolleranti al glutine. PRODOTTO SURGELATO seguire attentamente le modalità di conservazione indicate in etichetta. Scaldare la pizza in forno preriscaldato per 10 minuti circa <i>Product obtained from the mixture of various certified gluten-free ingredients. A tasty pizza suitable for celiac consumers or gluten intolerant. FROZEN PRODUCT carefully follow the conservation methods indicated on the label. Heat the pizza in a preheated oven for about 10 minutes.</i>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Amido di mais, acqua, mozzarella 25% (latte , caglio, sale), passata di pomodoro 13%, farina di riso, destrosio, olio extravergine di oliva 3,3%, lievito, latte in polvere, sale, addensanti: gomma di xantano, farina di semi di guar; origano, crusca di riso, fibra di semi di psyllium, basilico. <i>Corn starch, water, mozzarella cheese 25% (milk, rennet, salt), tomato puree 13%, rice flour, dextrose, extra-vergine olive oil 3,3%, yeast, milk powder, salt, thickeners: xanthan gum, guar seed flour; oregano, rice bran, psyllium seed fibre, basil.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Aspetto classico della pizza margherita	<i>Classic aspect of margherita pizza</i>
Colore / Colour	Colori tipici della pizza margherita.	<i>Typical colors of margherita pizza.</i>
Odore / Odour	Profumo tipico della pizza artigianale cotta in forno a pietra	<i>Typical scent of homemade pizza cooked in a stone oven</i>
Sapore / Flavour	Gustosa, dal tipico sapore della pizza margherita cotta in forno a pietra	<i>Tasty, with the typical taste of margherita pizza cooked in a stone oven</i>
pH / pH	9,0	
Aw / Aw	0.9	
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

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01
	PIZZA MAGGIE / PIZZA MARGHERITA	
	Senza Glutine/ Gluten Free	pag. 2

3. IMMAGINE DEL PRODOTTO E FORMATI DISPONIBILI / *PRODUCT IMAGE AND PACKAGING SIZES*






	Formati disponibili / <i>pack sizes available:</i> <ul style="list-style-type: none"> • 280 g
---	---

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

Energia	Energy	973 KJ / 231 Kcal	Fibra	Fiber	3,7 g
Grassi	Fat	5,4 g	Proteine	Protein	5,0 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	2,4 g			
Carboidrati	Carbohydrates	40 g	Sale	Salt	1,6 g
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	1,9 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>    	<p>SCHEDA TECNICA / <i>TECHNICAL DATA SHEET</i></p>	<p>MODELLO 2 REVISIONE 01</p>
	<p>PIZZA MAGGIE / <i>PIZZA MARGHERITA</i></p>	
	<p>Senza Glutine/ <i>Gluten Free</i></p>	<p>pag. 3</p>

6. TOSSICOLOGIA / *TOXICOLOGY*

<p>Residui di pesticidi-Residual pesticide</p>	<p>Conforme alle normative CE- <i>As required by the EC law</i></p>
<p>Metalli pesanti- Heavy metals</p>	<p>Conforme alle normative CE- <i>As required by the EC law</i></p>

7. SHELF-LIFE CONFEZIONAMENTO / *SHELF-LIFE AND PACKAGING*

<p>Shelf-life: surgelata 12 mesi / <i>frozen 12 months</i></p>	
<p>Confezionamento:</p> <ul style="list-style-type: none"> 280 g: confezionata singolarmente in vaschetta di plastica e in incarto idoneo al contatto alimentare PET + EVOH. Sull'etichetta sono riportate tutte le informazioni e le descrizioni necessarie. 	<p>Conservare in freezer a temperatura negativa -18°C.</p> <p><i>To be stored in the freezer at a negative temperature of -18 °C.</i></p>
<p>Packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> 280 g: <i>individually packaged in a disposable plastic tray and in a wrapping suitable for food contact PET + EVOH. The label contains all the necessary information and descriptions.</i> 	<p>Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. Devono inoltre essere muniti di cassone refrigerato a -18 °C.</p> <p>Transport: <i>Used vehicles or containers must be clean and in good condition internally and externally. They must also be equipped with a refrigerated container at -18 °C.</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 – 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
	PIZZA MAGGIE / PIZZA MARGHERITA	
	Senza Glutine/ Gluten 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
	PIZZA MAGGIE / PIZZA MARGHERITA	
	Senza Glutine/ Gluten 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>	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 (escluso il lattosio) / <i>Milk and products thereof (excluding lactose)</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 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