






|   |  |                                |
|---|--|--------------------------------|
|  <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>     | <b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>   | MODELLO 2<br>REVISIONE 00      |
|   | Preparato biologico per PANE / <i>Organic mix for BREAD</i>                                    | 02PFM-FAR-BB5<br>02PFM-FAR-BP2 |
|   | <b>Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte /<br/>         Gluten Free, Egg Free, Dairy Free</b> | pag. 1                         |

## 1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

|   |   |
|---|---|
| <b>Denominazione /<br/>         Denomination</b>  | Preparato biologico per pane / <i>Organic mix for bread</i><br><br>Prodotto biologico specificamente formulato per celiaci / <i>Organic product specifically formulated for coeliacs.</i>   |
| <b>Descrizione e modalità<br/>         d'uso / Description and<br/>         conditions of use</b>               | Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti, certificati senza glutine e biologici, con il quale preparare un gustoso pane adatto ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine.<br><br><i>Product obtained from the mixture of various ingredients, gluten-free certified and organic products, with which to enjoy an excellent bread suitable for celiac and intolerant to gluten consumers.</i> |
| <b>Ingredienti (ordine<br/>         decrescente) /<br/>         Ingredients (descending<br/>         order)</b> | Amido di mais*, farina di riso*, glucosio in polvere*, sale, fibra di semi di psyllium*, addensante: farina di semi di guar.<br>*Ingredienti biologici.<br><br><i>Corn starch*, rice flour*, glucoe powder*, salt, fibre psyllium seeds*, thickener: guar seed flour. * Organic ingredients</i>   |

## 2. PARAMETRICHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

|  |   |  |
|--|---|--|
| <b>Aspetto / Appearance</b>  | Polvere impalpabile a granulometria fine  | <i>Impalpable powder with fine granulometry</i>  |
| <b>Colore / Colour</b>   | Polvere sulle tonalità del bianco   | <i>Powder on shades of white</i>   |
| <b>Odore / Odour</b>   | Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti dal profumo neutro          | <i>Product obtained from the mixture of various ingredients with a neutral perfume</i> |
| <b>Sapore / Flavour</b>  | Prodotto ottenuto dalla miscela di vari ingredienti dal sapore neutro.          | <i>Product obtained from the mixture of various ingredients with a neutral flavor</i>  |
| <b>pH</b>  | 9   |  |
| <b>Umidità / Humidity</b>  | <9%   |  |
| <b>Contaminanti ambientali /<br/>         environmental contaminants</b> | Assenti o entro i limiti di legge /<br><i>Absent or within the legal limits</i> |  |
| <b>Micotossine / Mycotoxin</b>   | Assenti o entro i limiti di legge /<br><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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>     | <b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>   | MODELLO 2<br>REVISIONE 00      |
|   | Preparato biologico per PANE / <i>Organic mix for BREAD</i>                                    | 02PFM-FAR-BB5<br>02PFM-FAR-BP2 |
|   | <b>Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte /<br/>         Gluten Free, Egg Free, Dairy 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>• 500g</li> <li>• 25 kg</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>            | 1473 KJ /<br>347 Kcal | <b>Fibra</b>    | <b>Fiber</b>   | 2,1 g |
| <b>Grassi</b>                     | <b>Fat</b>               | 0,8 g                 | <b>Proteine</b> | <b>Protein</b> | 2,0 g |
| <b>Di cui acidi grassi saturi</b> | <b>Of wich Saturated</b> | 0,2 g                 |                 |                |       |
| <b>Carboidrati</b>                | <b>Carbohydrates</b>     | 83 g                  | <b>Sale</b>     | <b>Salt</b>    | 1,8 g |
| <b>Di cui zuccheri</b>            | <b>Of wich Sugars</b>    | 1,1 g                 |                 |                |       |

### 5. PARAMETRI MICROBIOLOGICI / *MICROBIOLOGICAL STANDARDS*

|                        |   |   |   |
|------------------------|---|---|---|
| <b>Muffe /Moulds</b>   | <1000 UFC/g<br><1000 cfu/g              | <b>E.coli</b>                                   | <10UFC/g cotti<br><100 UFC/g da cuocere<br><10cfu/g baked<br><100cfu/g to be cooked |
| <b>Lieviti /Yeasts</b> | <1000 UFC/g<br><1000 cfu/g              | <b>Listeria monocytogenes</b>                   | Assente in 25g<br><i>Absent in 25 g</i>   |
| <b>Salmonella SPP</b>  | Assente in 25g<br><i>Absent in 25 g</i> | <b>Stafilococchi coagulasi positivi / staph</b> | <10UFC/g cotti<br><100UFC/g da cuocere<br><10cfu/g baked<br><100cfu/g to be cooked  |
| <b>Bacillus cereus</b> | <100UFC/g<br><100 cfu/g                 |   |   |

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>     | <b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>   | MODELLO 2<br>REVISIONE 00      |
|  | Preparato biologico per PANE / <i>Organic mix for BREAD</i>                                    | 02PFM-FAR-BB5<br>02PFM-FAR-BP2 |
|  | <b>Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte /<br/>         Gluten Free, Egg Free, Dairy 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 / <i>12 months</i>   | <b>Conservare</b> in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di luce e di calore.<br><br><i>To be stored</i> in cool, dry and well ventilated place, keep away from sources of light and heat.  |
| <b>Confezionamento:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>500g:</b> sacchetto in polipropilene idoneo al contatto alimentare PET+PE. Sull'etichetta vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". Il prodotto non è vendibile sfuso.</li> <li><b>25kg:</b> sacco in carta idoneo al contatto alimentare. Sull'etichetta vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". Il prodotto non è vendibile sfuso.</li> </ul> |  |
| <b>Packaging:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>250 g/500g:</b> polypropylene bag suitable for food contact PET+PE. All mandatory information and The "Il Pane di Anna" brand is shown on the label. The product can't be sold individually.</li> <li><b>5 kg/10 kg/25 kg:</b> paper bag suitable for food contact. All mandatory information and The "Il Pane di Anna" brand is shown on the label. The product can't be sold individually.</li> </ul>   | <b>Trasporto:</b> Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente.<br><br><i>Transport:</i> 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

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)

|  |  |                                |
|--|--|--------------------------------|
|  <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCHI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>     | <b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>   | MODELLO 2<br>REVISIONE 00      |
|  | Preparato biologico per PANE / <i>Organic mix for BREAD</i>                                    | 02PFM-FAR-BB5<br>02PFM-FAR-BP2 |
|  | <b>Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte /<br/>         Gluten Free, Egg Free, Dairy 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><br>Allegato<br>IIIbisDir.2000/13/CEsucc.mod.  | <b>Presenza<br/>/Presence</b> | <b>Presenza nello<br/>stabilimento<br/>/Presence in the<br/>factory</b> | <b>Presenza in tracce<br/>(contaminazione<br/>crociata) /Traces<br/>(cross-<br/>contamination)</b> |
|--|-------------------------------|---|--|
| Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati<br><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<br><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<br>REVISIONE 00      |
|  | Preparato biologico per PANE / <i>Organic mix for BREAD</i>                                    | 02PFM-FAR-BB5<br>02PFM-FAR-BP2 |
|  | <b>Senza Glutine, Senza Uova, Senza Latte /<br/>         Gluten Free, Egg Free, Dairy 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>   | 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 <sub>2</sub> nel prodotto finito / <i>Sulphur dioxide and sulphites &gt; 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO<sub>2</sub></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)