



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>TORTA SBRISOLONA / CAKE SBRISOLONA</b>	02PFP-SBR-60G 02PFP-SBR-150
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free</b>	pag. 1

## 1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

<b>Denominazione / Denomination</b>	Torta Sbrisolona / <i>Cake Sbrisolona</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 for celiac and intolerant to gluten consumers. READY TO EAT.</i>
<b>Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)</b>	<b>Mandorle</b> , zucchero, margarina (grasso vegetale (palma), acqua), farina di mais, amido di mais, farina di riso, <b>uova</b> , sciroppo di zucchero invertito, destrosio, sale, addensanti: E464, farina di semi di guar; aromi.  <i>Almonds, sugar, margarine (vegetable fat (palm), water), corn flour, corn starch, rice flour, eggs, invert sugar syrup, dextrose, salt, thickeners: E464, guar seeds flour; flavours.</i>

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

<b>Aspetto / Appearance</b>	Torta Sbrisolona casareccia dalla superficie leggermente ruvida con una mandorla al centro	<i>Homemade Sbrisolona cake with a slightly rough surface with an almond in the center</i>
<b>Colore / Colour</b>	Giallo dorato tipico della torta Sbrisolona cotta in forno	<i>Golden yellow typical of Sbrisolona cake baked in the oven</i>
<b>Odore / Odour</b>	Leggero profumo di mandorla e di torta cotta in forno	<i>Light scent of almond and oven baked cake</i>
<b>Sapore / Flavour</b>	Sapore dolce e delicato che richiama la mandorla. Ottima da gustare a colazione o come snack veloce.	<i>Sweet and delicate flavor that recalls almond. Excellent to enjoy at breakfast or as a quick snack.</i>
<b>pH / pH</b>	<6	
<b>Aw / Aw</b>	<0.4	
<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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>TORTA SBRISOLONA / CAKE SBRISOLONA</b>	02PFP-SBR-60G 02PFP-SBR-150
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / Gluten 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>• 45 g (in arrivo a breve, sostituirà i formati da 60g e 150g)</li> <li>• 60 g</li> <li>• 150 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>	2154 KJ / 515 Kcal	<b>Fibra</b>	<b>Fiber</b>	2,1 g
<b>Grassi</b>	<b>Fat</b>	29 g	<b>Proteine</b>	<b>Protein</b>	4,8 g
<b>Di cui acidi grassi saturi</b>	<b>Of wich Saturated</b>	9,8 g	<b>Sale</b>	<b>Salt</b>	0,23 g
<b>Carboidrati</b>	<b>Carbohydrates</b>	58 g			
<b>Di cui zuccheri</b>	<b>Of wich Sugars</b>	25 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		

 <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>TORTA SBRISOLONA / CAKE SBRISOLONA</b>	02PFP-SBR-60G 02PFP-SBR-150
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i></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: 6 mesi / 6 months</b>	<b>Conservare in luogo fresco, asciutto e ventilato, lontano da fonti di luce e di calore.</b>  <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>45 g</b> : pirottino di carta bianca ed incarto (PET mattato + COEX) idonei al contatto alimentare. Sull'imballo vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". La confezione è vendibile singolarmente.</li> <li><b>60 g / 150 g</b>: pirottino di cartone ed incarto (alluminato) idonei al contatto alimentare. Sull'imballo vengono riportate tutte le informazioni obbligatorie ed il marchio "Il Pane di Anna". La confezione è vendibile singolarmente.</li> </ul>	
<b>Packaging:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li><b>45 g</b> : <i>White paper container and wrapping (PET matt + COEX) suitable for food contact. The packaging contains all the mandatory information and the "Il Pane di Anna". The package is sellable individually.</i></li> <li><b>60 g / 150 g</b>: <i>cardboard cup and wrap (aluminized) suitable for food contact. The packaging contains all the mandatory information and the "Il Pane di Anna" brand. The package can be sold individually.</i></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>

## 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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>    	<b>SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET</b>	MODELLO 2 REVISIONE 00
	<b>TORTA SBRISOLONA / CAKE SBRISOLONA</b>	02PFP-SBR-60G 02PFP-SBR-150
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i></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> Allegato III bis Dir. 2000/13/CE succ. 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 <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>TORTA SBRISOLONA / CAKE SBRISOLONA</b>		02PFP-SBR-60G 02PFP-SBR-150
	<b>Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i></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>	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>	SI	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)