

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 15/12/2020
	BASE PIZZA AMBIENT / PIZZA BASE AT ROOM TEMPERATURE	02PFP-PIZ-BHA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Base per pizza in teglia monouso / <i>Pizza base in a single serving aluminium 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, con il quale preparare una gustosa pizza adatta ai consumatori celiaci, intolleranti al glutine. Prodotto a temperatura ambiente, seguire attentamente le modalità di conservazione indicate in etichetta. Farcire la base a piacimento ed infornare fino a cottura ultimata. <i>Product obtained from the mixture of various ingredients, gluten-free certified, with which to prepare a tasty pizza for celiac and intolerant to gluten consumers. Product at room temperature, please carefully follow the storage conditions indicated on the label. Fill the base at will and bake until cooked.</i>
Ingredienti (ordinati decrescentemente) / Ingredients (descending order)	Amido di mais, amido di tapioca, acqua, farina di riso, olio di semi di girasole, zucchero, fibre vegetali (psyllium, tapioca), destrosio, sale, lievito, aceto di mele, addensanti: E466, gomma di xantano; agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio, conservanti: sorbato di potassio, propionato di calcio, aromi <i>Corn starch, tapioca starch, water, rice flour, sunflower oil, sugar, vegetable fibers (psyllium, tapioca), dextrose, salt, yeast, apple cider vinegar, thickeners: E466, xanthan gum; raising agents: sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate, preservatives: potassium sorbate, calcium propionate flavorings</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Base per pizza in teglia di alluminio monoporzione	<i>Pizza base, in a single serving aluminium tray</i>
Colore / Colour	Bianco perlato tipico della base di pizza fatta in casa	<i>Pearly white typical of homemade pizza base</i>
Odore / Odour	odore neutro	<i>neutral smell</i>
Sapore / Flavour	Gustosa dal tipico sapore della pizza cotta a forno a legna	<i>Tasty with the typical taste of pizza baked in a wood oven</i>
pH / pH	4,5	
Aw / Aw	0.952	
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 02 15/12/2020
	BASE PIZZA AMBIENT / PIZZA BASE AT ROOM TEMPERATURE	02PFP-PIZ-BHA
	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"> • 250 g 30cm
---	---

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

Energia	Energy	1165 KJ / 273 Kcal	Fibra	Fiber	3,3 g
Grassi	Fat	3,6 g	Proteine	Protein	0,9 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	0,3 g			
Carboidrati	Carbohydrates	58 g	Sale	Salt	2,3 g
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	5,2 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 FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 15/12/2020
	BASE PIZZA AMBIENT / PIZZA BASE AT ROOM TEMPERATURE	02PPF-PIZ-BHA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	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 E CONFEZIONAMENTO / SHELF-LIFE AND PACKAGING

Shelf-life: 180 giorni / 180 days Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 250g: confezionata singolarmente in teglia di alluminio monouso e in incarto idoneo al contatto alimentare PET + EVOH. Sull'etichetta sono riportate tutte le informazioni e le descrizioni necessarie. 	Conservare a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, lontano da umidità, luce diretta e fonti di calore Store at room temperature, in a cool and dry place, away from moisture, direct light and heat sources
Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 250 g: individually packaged in a disposable aluminum tray and in a wrapping suitable for food contact PET + EVOH. The label contains all the necessary information and descriptions. 	Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. 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.

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



 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDE TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 02 15/12/2020
	BASE PIZZA AMBIENT / PIZZA BASE AT ROOM TEMPERATURE	02PFP-PIZ-BHA
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 4
<i>with cereals or product containing gluten is forbidden in production.</i>		

10. DICHIARAZIONE HACCP/ HACCP STATEMENT

<p>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.</p> <p><i>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.</i></p>

11. INFORMAZIONI RELATIVE AGLI ALLERGENI/ALLERGEN INFORMATION

ALLERGENI/ALLERGENS Allegato III bis Dir.2000/13/CE succ.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
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

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDE TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET		MODELLO 2 REVISIONE 02 15/12/2020
	BASE PIZZA AMBIENT / PIZZA BASE AT ROOM TEMPERATURE		02PFP-PIZ-BHA
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free		pag. 5

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 cagiu', 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 > 10 mg/Kg o 10 mg/L as SO2</i>	NO	SI	NO

* aromi utilizzati unicamente nella base fresca / *flavors used only in the fresh base*