	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01 05/08/2020
	PANETTONE / PANETTONE	02PFP-PNT-100 02PFP-PNT-250 02PFP-PNT-500
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 1

1. CARATTERISTICHE / TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS

Denominazione / Denomination	Panettone / <i>Panettone</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, 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>
Ingredienti (ordine decrescente) / Ingredients (descending order)	Amido di mais, zucchero, margarina di cocco (grassi vegetali (cocco) e oli vegetali (girasole), acqua), uova , acqua, uvetta (uvetta essiccata, olio di semi di girasole), lievito, destrosio, pasta di arancia (scorze d'arancia, sciroppo di glucosio-fruttosio, saccarosio), addensante: idrossipropil-metilcellulosa, agenti lievitanti: pirofosfato di sodio, bicarbonato di sodio; addensante: 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. GLASSA: albume d' uovo , zucchero, amido di mais, farina di mais, destrosio, addensanti: idrossipropil-metilcellulosa, gomma di xantano; fibre vegetali (psyllium), emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, farina di semi di guar. <i>Corn starch, sugar, coconut margarine (vegetable fats (coconut) and vegetable oils (sunflower), water), eggs, water, raisins (dried raisins, sunflower oil), yeast, dextrose, orange paste (orange peels, glucose-fructose syrup, sucrose), thickener: hydroxypropyl-methylcellulose, leavening agents: sodium pyrophosphate, sodium bicarbonate; thickener: 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. ICING: albumen, sugar, corn starch, corn flour, dextrose, thickeners: hydroxypropyl-methylcellulose, xanthan gum; vegetable fibres (psyllium), emulsifier: mono- and diglycerides of fatty acids, thickener: guar seeds flour.</i>

2. PARAMETRI CHIMICO-FISICI / CHEMICAL AND PHYSICAL STANDARDS

Aspetto / Appearance	Panettone artigianale dalla forma tipica, superficie decorata con la glassa	<i>Crafted Panettone from the shape typical, decorated surface with the icing</i>
Colore / Colour	La parte più superficiale risulta di colore brunito. Si può facilmente riconoscere la glassa che assume una colorazione tipica. Internamente spicca il colore ambrato classico del Panettone e la presenza dell'uvetta.	<i>The most superficial part is of a burnished color. You can easily recognize the glaze that takes on a typical color. Internally, the classic amber color of the Panettone and the presence of raisins.</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 01 05/08/2020
	PANETTONE / PANETTONE	02PFP-PNT-100 02PFP-PNT-250 02PFP-PNT-500
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	pag. 2




Odore / Odour	Profumo classico del Panettone Natalizio artigianale	<i>Classic perfume of the artisan Christmas Panettone</i>
Sapore / Flavour	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>
Ph	<6	
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>	

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 • 500 g
---	---

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

Energia	Energy	1410 KJ / 336 Kcal	Fibra	Fiber	3,0 g
Grassi	Fat	16 g	Proteine	Protein	6,9 g
Di cui acidi grassi saturi	Of wich Saturated	7,9 g	Sale	Salt	0,56 g
Carboidrati	Carbohydrates	40 g			
Di cui zuccheri	Of wich Sugars	5,6 g			

 <p>PRODUTTORI DIRETTI DI MATERIE PRIME, MIX, PRODOTTI FRESCI E SURGELATI SENZA GLUTINE</p>  	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01 05/08/2020
	PANETTONE / PANETTONE	02PFP-PNT-100 02PFP-PNT-250 02PFP-PNT-500
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	pag. 3

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

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 CONFEZIONAMENTO/SHELF-LIFE AND PACKAGING

Shelf-life: 3 mesi / <i>3 months</i> Confezionamento: <ul style="list-style-type: none"> 250 g/500 g : 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. 100 g: l'imballo primario è costituito da uno stampo per panettone in cartone alimentare ed una busta plastica PET idonea al contatto alimentare. Packaging: <ul style="list-style-type: none"> 250 g/500 g : <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> 100 g: <i>The primary packaging consists of a cake pans in food carton and a plastic PET bag suitable for food contact.</i> 	Conservare 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> Trasporto: Veicoli o containers usati devono essere puliti e in buone condizioni internamente ed esternamente. 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.</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 01 05/08/2020
	PANETTONE / PANETTONE	02PFP-PNT-100 02PFP-PNT-250 02PFP-PNT-500
	Senza Glutine, Senza Latte / <i>Gluten Free, Dairy Free</i>	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

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 /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 – www.ilpanedianna.it

	SCHEDA TECNICA / TECHNICAL DATA SHEET	MODELLO 2 REVISIONE 01 05/08/2020
	PANETTONE / PANETTONE	02PFP-PNT-100 02PFP-PNT-250 02PFP-PNT-500
	Senza Glutine, Senza Latte / Gluten Free, Dairy Free	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>	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 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