

 Amadei S.r.l. Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)	Schede tecniche di prodotto	File: M 4.09 Rev. 5 del 19.09.17
	Pane tipo 0 – Terni	Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito naturale e lievito di birra cotto a legna.
Codice interno	A0016 Pane tipo 0 Terni cotto a legna gr 500 A0017 Pane tipo 0 Terni cotto a legna gr 1000
Denominazione dell'alimento	Pane di tipo 0
Denominazione commerciale	Pane di tipo 0 – Terni – Cotto a legna
Descrizione dell'unità di vendita	Filoni da 500gr/1kg
Tipo di imballo	Prodotto sfuso in ceste per alimenti. <i>oppure</i> Prodotto sfuso buste di carta per alimenti <i>oppure</i> Involucro in materiale plastico per alimenti foglio microperforato termoretraibile per ogni singolo filone
kg per cesta	Filoni 1 kg = 20 kg circa Filoni 600/800 gr = 15 kg circa
Temperatura consigliata per la vendita	+ 10 C° a + 22 C°
Durata del prodotto in confezione integra	48 ore se correttamente conservato
Caratteristiche medie del prodotto su 100 g	
Parte edibile	100 %
Acqua %	38,0 % max (formato 500 gr/ 1 kg)
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto

* Conforme alla L. 580/67

Data emissione: 19/11/07	Approvata da:	Revisione N°5 Data: 19/09/17
---------------------------------	----------------------	-------------------------------------



Amadei S.r.l.
Via Tuscolana km 15,700
Vermicino (RM)

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 5 del 19.09.17

Pane tipo 0 – Terni

Pag. 2 di 5

Farina	Farina di grano tenero tipo 0 (vedi scheda tecnica allegata)
Lievito	Lievito di birra
Altri ingredienti	
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Filone Terni cotto a legna 500g / 1000g
Denominazione di vendita:	Pane di tipo 0 Terni cotto a legna
Ingredienti:	farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito naturale, lievito di birra.
Lotto	Per il lotto vale la data del documento di trasporto
Produttore	Panificio Mattorre snc Vocabolo Stibi Fornole – Amelia (TR)
Distributore	Amadei S.r.l. Via Tuscolana km 15,700 Roma (RM)
Peso dichiarato	n.a. (prodotto non confezionato, prodotto da vendersi a peso) il peso totale è indicato sui documenti commerciali

* I prodotti alimentari destinati all'industria, agli utilizzatori commerciali intermedi ed agli artigiani per i loro usi professionali ovvero per essere sottoposti ad ulteriori lavorazioni nonché i semilavorati non destinati al consumatore riportano le menzioni di cui all'art. 3, comma 1, lettere a), c), e) ed h) sui documenti commerciali come previsto dall'art. 17 commi 1 e 2 del D.Lgs. 109/92

n.a. = non applicabile

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°5 Data: 19/09/17



Amadei S.r.l.
Via Tuscolana km 15,700
Vermicino (RM)

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 5 del 19.09.17

Pane tipo 0 – Terni

Pag. 3 di 5

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 40 g	AR 100g	AR 40 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1564 kJ 369 kcal	626 kJ 148 kcal	18,6 %	7,4 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0,8 g	0 g	1,1 %	0,5 %	70 g
di cui grassi saturi	0,1 g	0 g	0,5 %	0,2 %	20 g
Carboidrati	77 g	31 g	29,6 %	11,8 %	260 g
di cui zuccheri	1,9 g	0,8 g	2,1 %	0,8 %	90 g
Fibre	2,7 g	1,1 g			
Proteine	12 g	4,8 g	24,0 %	9,6 %	50 g
Sale	0 g	0 g	0,0 %	0,0 %	6 g

*Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal)

Valori nutrizionali ottenuti conformemente al "Regolamento CEE/UE 25 ottobre 2011, n. 1169" art 31 comma 4 lettere c e d.

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°5 Data: 19/09/17



Amadei S.r.l.
Via Tuscolana km 15,700
Vermicino (RM)

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 5 del 19.09.17

Pane tipo 0 – Terni

Pag. 4 di 5

Standard analitici medi

Parametri microbiologici

CBT	<10000
Coliformi totali	<100
E. Coli	Assenti
Salmonella	Assenti
Clostridium perfringens	Assente
Stafilococchi coagulasi positivi	Assenti
Bacillus cereus	Assenti
Muffe	<10

Parametri fisici

Filth test

Sulle farine	Frammenti o insetti vivi	< 50 frammenti/50g su 6 u.c.
	Peli roditori	< 1 pelo/50 g su 6 u.c.

Parametri chimici

Micotossine

Sulle farine	Aflatossina B1	< 2mg/kg
	Aflatossina B1+B2+G1+G2	< 4mg/kg

Analisi periodiche

Analisi microbiologiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore.
Le analisi fisiche e chimiche delle farine sono inviate dai fornitori.

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°5 Data: 19/09/17



Amadei S.r.l.
Via Tuscolana km 15,700
Vermicino (RM)

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 5 del 19.09.17

Pane tipo 0 – Terni

Pag. 5 di 5

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Reg. UE 1169/2011All. II)

		si	no	ingredienti	si	no	possibile presenza involontaria
01	Cereali contenenti glutine, vale a dire: grano (farro e grano khorasan), segale, orzo, avena o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati.	X		Farina di grano tenero			
02	Crostacei e prodotti a base di crostacei.		X			X	
03	Uova e prodotti a base di uova.		X			X	
04	Pesce e prodotti a base di pesce.		X			X	
05	Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X			X	
06	Soia e prodotti a base di soia.		X			X	
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).		X		X		Latte in polvere usato nello stesso stabilimento di produzione *
08	Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti, tranne per la frutta a guscio utilizzata per la fabbricazione di distillati alcolici, incluso l'alcol etilico di origine agricola.		X		X		Frutta a guscio usata nello stesso stabilimento di produzione *
09	Sedano e prodotti a base di sedano.		X			X	
10	Senape e prodotti a base di senape.		X			X	
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X		X		Semi di sesamo usati nello stesso stabilimento di produzione *
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		X			X	
13	Lupini e prodotti a base di lupini.		X			X	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		X			X	

* Prodotti utilizzati nello stesso stabilimento di produzione

Data emissione: 19/11/07	Approvata da:	Revisione N°5 Data: 19/09/17
---------------------------------	----------------------	-------------------------------------