



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 6
del 04.08.2021

Pane tipo 0 – Terni

Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra.
Codice interno	A0003 Pane tipo 0 Terni gr 600 A0005 Pane tipo 0 Terni gr 1000 CMA03 Pane fette da 100 g senza sale "Terni" conf. singola
Denominazione dell'alimento	Pane di tipo 0
Denominazione commerciale	Terni
Descrizione dell'unità di vendita	Filoni o pagnotte da 600gr/1kg Due/tre fette di pane da 100 g
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 Pagnotte 1 kg = 20 kg circa Pagnotte 600/800 gr = 20 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 %	34,0 % max (formato 300 g); 38,0 % max (formato 600 gr/ 1 kg)
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto

* Conforme alla L. 580/67

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°6
Data: 04/08/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 6
del 04.08.2021

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	Sale
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Pane Terni
Denominazione di vendita:	Pane di tipo 0
Ingredienti:	farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra.
Lotto	Per il lotto vale la data del documento di trasporto
Produttore	Lo Sciapo di Terni di Melia Veronica Via Trevi Nel Lazio, 7 00012 Guidonia Montecelio (RM)
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°6
Data: 04/08/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 6
del 04.08.2021

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°6
Data: 04/08/2021**



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 6
del 04.08.2021

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°6
Data: 04/08/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev. 6
del 04.08.2021

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	
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	
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	
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°6
Data: 04/08/2021