



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev.6
del 23.02.2022

Pane di grano duro – Baguettes

Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto da semola di grano duro, farina di grano tenero di tipo 00, acqua, lievito di birra, sale.
Codice interno	00262 Pane di grano duro baguettes
Denominazione dell'alimento	Pane al grano duro*
Denominazione commerciale	Baguettes
Descrizione dell'unità di vendita	Baguettes gr 250/300
Tipo di imballo	Prodotto sfuso in ceste per alimenti. <i>oppure</i> Prodotto sfuso buste di carta per alimenti.
kg per cesta	15 kg circa
Temperatura consigliata per la vendita	+ 10 C° a + 22 C°
Durata del prodotto in confezione integra	36 ore se correttamente conservato
Caratteristiche medie del prodotto su 100 g	
Parte edibile	100 %
Acqua %	38,0 % max
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto

* Conforme alla L. 580/67 e D.P.R. 502/98 (si veda anche Circ. Minindustria 15/01/93 Denominazioni legali di vendita dei pani speciali)

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°8
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev.6
del 23.02.2022

Pane di grano duro – Baguettes

Pag. 2 di 5

Farina	Semola di grano duro Farina di grano tenero tipo 00
Lievito	Lievito di birra
Altri ingredienti	Sale
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Pane di grano duro baguettes
Denominazione di vendita:	Pane al grano duro
Ingredienti:	Semola di grano duro, farina di grano tenero tipo 00, lievito naturale, acqua, lievito, sale. <i>Può contenere soia, latte, sesamo, senape.</i>
Lotto	Per il lotto vale la data del documento di trasporto
Produttore	Panificio Amadei Via Tuscolana Km 15,700 Roma (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 n.a. = non applicabile

* 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

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°8
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev.6
del 23.02.2022

Pane di grano duro – Baguettes

Pag. 3 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°8
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev.6
del 23.02.2022

Pane di grano duro – Baguettes

Pag. 4 di 5

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 150 g	AR 100g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1076 kJ 254 kcal	1614 kJ 381 kcal	12,8 %	19,2 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	0,7 g	1,0 g	1,0 %	1,5 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,0 %	0,0 %	20 g
Carboidrati	52 g	78 g	20,0 %	30,0 %	260 g
di cui zuccheri	2,2 g	3,3 g	2,4 %	3,7 %	90 g
Fibre	2,1 g	3,2 g			
Proteine	8,8 g	13 g	17,6 %	26,4 %	50 g
Sale	1,4 g	2,1 g	23,3 %	35,0 %	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°8
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev.6
del 23.02.2022

Pane di grano duro – Baguettes

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		Farina di soia utilizzata in altre lavorazioni*
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).		X		X		Latte in polvere utilizzato per altre lavorazioni*
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		Circolare Ministero Salute del 10.12.2021
11	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X		X		Semi di sesamo utilizzati in altre lavorazioni*
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°8 Data: 21/12/2021
---------------------------------	----------------------	---