



**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 con Farina Integrale – Ciriole**

Pag. 1 di 4

<b>Descrizione del prodotto</b>	Pane ottenuto da farina integrale di grano tenero, farina di grano tenero di tipo 00, acqua, lievito di birra, sale.
<b>Codice interno</b>	00153 Pane con farina integrale – Ciriole
<b>Denominazione dell'alimento</b>	Pane con farina integrale*
<b>Denominazione commerciale</b>	Ciriole Integrali
<b>Descrizione dell'unità di vendita</b>	Panini da circa gr 80,
<b>Tipo di imballo</b>	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 panino
<b>kg per cesta</b>	10 kg circa
<b>Temperatura consigliata per la vendita</b>	+ 10 C° a + 22 C°
<b>Durata del prodotto in confezione integra</b>	36 ore se correttamente conservato
<b>Caratteristiche medie del prodotto su 100 g</b>	
<b>Parte edibile</b>	100 %
<b>Acqua %</b>	31,0 % max
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	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°7  
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 con Farina Integrale – Ciriolo

Pag. 2 di 4

<b>Farina</b>	Farina integrale di grano tenero Farina di grano tenero tipo 00
<b>Lievito</b>	Lievito di birra
<b>Altri ingredienti</b>	Sale Miglioratore (farina di frumento, farina malto, alfa amilasi, agente di trattamento della farina E300.
<b>Note</b>	<i>Alcuni ingredienti del miglioratore non vengono riportati nell'elenco ingredienti per i seguenti motivi: 1) la farina di frumento è assimilabile a quella già presente; 2) l'E300 come agente di trattamento delle farine è da considerare un carry over non avendo alcuna funzione nel prodotto finito, si veda esenzione di cui al Reg. UE 1169/11 Art. 20; 3) L'alfa amilasi è un enzima già contenuto nella farina di grano tenero, si veda anche esenzione di cui al Reg. UE 1169/11 Art. 20.</i>
<b>Dichiarazioni in etichetta*:</b>	
<b>Nome prodotto</b>	Ciriola Integrale
<b>Denominazione di vendita:</b>	Pane con farina integrale
<b>Ingredienti:</b>	Farina integrale di <b>grano</b> tenero 40%, farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, acqua, sale, lievito. <i>Può contenere <b>latte, soia, sesamo, senape.</b></i>
<b>Lotto</b>	Per il lotto vale la data del documento di trasporto
<b>Produttore</b>	Panificio Amadei Via Tuscolana Km 15,700 Roma (RM)
<b>Distributore</b>	Amadei S.r.l. Via Tuscolana km 15,700 Roma (RM)
<b>Peso dichiarato</b>	n.a. (prodotto non confezionato, prodotto da vendersi a peso) il peso totale è indicato sui documenti commerciali n.a. = non applicabile
<p>* 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</p>	

Data emissione: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°7  
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 con Farina Integrale – Ciriole**

Pag. 3 di 4

#### 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°7  
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 con Farina Integrale – Ciriole

Pag. 4 di 4

#### 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 <sub>2</sub> 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°7  
Data: 21/12/2021