



**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 tipo 00 – Pane al Latte (Bottoni)**

Pag. 1 di 5

|  |   |
|--|---|
| <b>Descrizione del prodotto</b>                    | Pane ottenuto da farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, latte in polvere, sale e lievito.   |
| <b>Codice interno</b>                              | 00141 Bottoni al latte  |
| <b>Denominazione dell'alimento</b>                 | Pane di tipo 00 al latte*   |
| <b>Denominazione commerciale</b>                   | Pane al Latte   |
| <b>Descrizione dell'unità di vendita</b>           | Bottoni da gr 18/20   |
| <b>Tipo di imballo</b>                             | Prodotto sfuso in ceste per alimenti.<br><i>oppure</i><br>Prodotto sfuso buste di carta per alimenti. |
| <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>   | 24 ore se correttamente conservato  |
| <b>Caratteristiche medie del prodotto su 100 g</b> |   |
| <b>Parte edibile</b>                               | 100 %   |
| <b>Acqua %</b>                                     | 29,0 % 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°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 tipo 00 – Pane al Latte (Bottoni)

Pag. 2 di 5

|  |   |
|--|---|
| <b>Farina</b>  | Farina di grano tenero tipo 00  |
| <b>Lievito</b>   | Lievito di birra  |
| <b>Altri ingredienti</b>   | Latte in polvere, Sale, Zucchero<br>Glassa (acqua, proteine vegetali (pisello, patata), olio di semi di girasole, destrosio, maltodestrine, amido)  |
| <b>Note</b>  | <i>Alcuni ingredienti del preparato al latte e della glassa non vengono riportati nell'elenco ingredienti per i seguenti motivi:</i><br>1) la farina di grano tenero è assimilabile a quella già presente e citata nell'elenco ingredienti;<br>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;<br>3) gli ingredienti della glassa, data la bassissima percentuale di utilizzo, vengono consumati nella cottura e non permangono nel prodotto finito |
| <b>Dichiarazioni in etichetta*:</b>  |   |
| <b>Nome prodotto</b>   | Bottoni al Latte gr20   |
| <b>Denominazione di vendita:</b>   | Pane di tipo 00 al latte  |
| <b>Ingredienti:</b>  | Farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, acqua, zucchero, <b>latte</b> in polvere (1,4%), sale, lievito, emulsionante E472e, proteine vegetali.<br><i>Può contenere <b>soia, sesamo, senape.</b></i>  |
| <b>Lotto</b>   | Per il lotto vale la data del documento di trasporto  |
| <b>Produttore</b>  | Panificio Amadei<br>Via Tuscolana Km 15,700<br>Roma (RM)  |
| <b>Distributore</b>  | Amadei S.r.l.<br>Via Tuscolana km 15,700<br>Roma (RM)   |
| <b>Peso dichiarato</b>   | n.a. (prodotto non confezionato, prodotto da vendersi a peso) il peso totale è indicato sui documenti commerciali<br>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. 109/9</p> |   |

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 tipo 00 – Pane al Latte (Bottoni)**

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 tipo 00 – Pane al Latte (Bottoni)**

Pag. 4 di 5

### Tabella nutrizionale

|                             | 100 g               | porzione<br>35 g   | AR 100g | AR<br>35 g | Assunzioni<br>di<br>riferimento |
|-----------------------------|---------------------|--------------------|---------|------------|---------------------------------|
| <b>Energia</b>              | 1655 kJ<br>392 kcal | 579 kJ<br>137 kcal | 19,7 %  | 6,9 %      | 8400 kJ<br>2000 kcal            |
| <b>Grassi</b>               | 6,0 g               | 2,1 g              | 8,6 %   | 3,0 %      | 70 g                            |
| <b>di cui grassi saturi</b> | 3,1 g               | 1,1 g              | 15,5 %  | 5,4 %      | 20 g                            |
| <b>Carboidrati</b>          | 71 g                | 25 g               | 27,3 %  | 9,6 %      | 260 g                           |
| <b>di cui zuccheri</b>      | 8,7 g               | 3,0 g              | 9,7 %   | 3,4 %      | 90 g                            |
| <b>Fibre</b>                | 2,8 g               | 1,0 g              |         |            |                                 |
| <b>Proteine</b>             | 12 g                | 4,2 g              | 24,0 %  | 8,4 %      | 50 g                            |
| <b>Sale</b>                 | 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°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 tipo 00 – Pane al Latte (Bottoni)

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  |    | Latte in polvere       |    | 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  |    | 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°8  
Data: 21/12/2021