



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 all'olio alle noci

Pag. 1 di 4

| | |
|----------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Descrizione del prodotto | Panini ottenuti da farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, noci 3,4%, olio di semi di girasole 4,2%, lievito di birra, sale e miglioratore. |
| Codice interno | 00135 Pane all'olio alle noci |
| Denominazione dell'alimento | Pane all'olio alle noci* |
| Descrizione dell'unità di vendita | Panini da circa 30/50 gr |
| Tipo di imballo | Prodotto sfuso in ceste per alimenti <i>oppure</i> Prodotto sfuso in buste di carta per alimenti <i>oppure</i> Prodotto avvolto in film microforato in materiale plastico per alimenti termosaldato per ogni singolo panino e distribuito sfuso in ceste di materiale plastico per alimenti |
| kg per cesta / imballo | 10 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 % | 29,0 % 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° 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 all'olio alle noci

Pag. 2 di 4

| | |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Farina | Farina di grano tenero tipo 00 |
| Lievito | Lievito di birra |
| Altri ingredienti | Zucchero, Olio di semi di girasole, Noci, Sale, Miglioratore (farina di grano tenero, farina di cereali maltati (frumento), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi. |
| Note | <p><u>DPR 502/98 art. 4 comma 2 sostanze grasse >3% - olio semi girasole % s.s. 4,15 min.</u> <u>DPR 502/98 art. 4 comma 4 zuccheri riduttori >2% - zucchero % s.s. 5,55 min.</u> Per il calcolo delle % sulla sostanza secca è stata detratta dal totale anche l'umidità della farina (14,5%). Alcuni ingredienti del miglioratore non vengono riportati nell'elenco ingredienti per i seguenti motivi: 1) la farina di grano tenero 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.</p> |
| Dichiarazioni in etichetta*: | |
| Nome prodotto | Pane all'olio alle noci |
| Denominazione di vendita: | Pane all'olio alle noci |
| Ingredienti: | Farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, noci 3,4%, olio di semi di girasole 4,2%, lievito, sale. <i>Può contenere tracce di soia, latte e semi di 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 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° 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 all'olio alle noci

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 all'olio alle noci

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 | | Noci | | 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° 7 Data: 21/12/2021 |
|---------------------------------|----------------------|--------------------------------------------|