



**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 – Mignon**

Pag. 1 di 5

<b>Descrizione del prodotto</b>	Panini ottenuti da farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, olio di semi di girasole, lievito di birra, sale e miglioratore.
<b>Codice interno</b>	00129 Pane all'olio mignon 30/35 gr
<b>Denominazione dell'alimento</b>	Pane all'olio*
<b>Descrizione dell'unità di vendita</b>	Panini da 35gr circa
<b>Tipo di imballo</b>	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
<b>kg per cesta / imballo</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>	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° 6  
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 – Mignon

Pag. 2 di 5

<b>Farina</b>	Farina di grano tenero tipo 00
<b>Lievito</b>	Lievito di birra
<b>Altri ingredienti</b>	Zucchero, Olio di semi di girasole, Sale, Miglioratore (farina di grano tenero, farina di cereali maltati (frumento), agente di trattamento della farina: E300, alfa amilasi.
<b>Note</b>	<p><u>DPR 502/98 art. 4 comma 2 sostanze grasse &gt;3% - olio semi girasole % s.s. 4,15 min.</u> <u>DPR 502/98 art. 4 comma 4 zuccheri riduttori &gt;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>
<b>Dichiarazioni in etichetta*:</b>	
<b>Nome prodotto</b>	Pane all'olio mignon 30/35 gr
<b>Denominazione di vendita:</b>	Pane all'olio
<b>Ingredienti:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, acqua, zucchero, olio di semi di girasole 4,4%, lievito, sale. <i>Può contenere <b>soia, latte, 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 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° 6  
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 – Mignon**

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° 6  
Data: 21/12/2021

 <b>Amadei S.r.l.</b> Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)	<b>Schede tecniche di prodotto</b>	File: M 4.09 Rev.6 del 23.02.2022
	<b>Pane all'olio – Mignon</b>	Pag. 4 di 5

### Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 150 g	AR 100g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	1666 kJ	2499 kJ	19,8 %	29,8 %	8400 kJ
	394 kcal	591 kcal			2000 kcal
<b>Grassi</b>	4,5 g	6,8 g	6,4 %	9,6 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	0,5 g	0,8 g	2,5 %	3,8 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	76 g	114 g	29,2 %	43,8 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	7,4 g	11 g	8,2 %	12,3 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,5 g	3,8 g			
<b>Proteine</b>	11 g	16 g	22,0 %	33,0 %	50 g
<b>Sale</b>	1,8 g	2,7 g	30,0 %	45,0 %	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.

<b>Data emissione: 19/11/07</b>	<b>Approvata da:</b>	<b>Revisione N° 6 Data: 21/12/2021</b>
---------------------------------	----------------------	--



**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 – Mignon

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 <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

<b>Data emissione: 19/11/07</b>	<b>Approvata da:</b>	<b>Revisione N° 6 Data: 21/12/2021</b>
---------------------------------	----------------------	--