



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 0 – Casareccio monofetta

Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Pane ottenuto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale. Il prodotto è costituito da una fetta di pane (50/70 g), ottenuta da un filoncino di circa 800g, avvolta in film microforato per alimenti.
Codice interno	Cm148 – Pane tipo 0 Casareccio Affettato Monofetta
Denominazione dell'alimento	Pane di tipo 0 *
Denominazione commerciale	Casareccio monofetta
Descrizione dell'unità di vendita	Una fetta di pane (50/70 gr)
Tipo di imballo	Prodotto avvolto in film microforato in materiale plastico per alimenti termosaldato e distribuito sfuso in ceste di materiale plastico per alimenti o buste di carta 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 %	38,0 % max* (la fetta è ottenuta da filoncini di circa 800 gr)
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° 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 tipo 0 – Casareccio monofetta

Pag. 2 di 5

Farina	Farina di grano tenero tipo 0
Lievito	Lievito di birra
Altri ingredienti	Sale
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Casareccio Affettato Monofetta
Denominazione di vendita:	Pane di tipo 0
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito, sale. <i>Può contenere latte, soia, 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	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° 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 tipo 0 – Casareccio monofetta

Pag. 3 di 5

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 40 g	AR 100g	AR 40 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1505 kJ 355 kcal	602 kJ 142 kcal	17,9 %	7,2 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	1,0 g	0 g	1,4 %	0,6 %	70 g
di cui grassi saturi	0 g	0 g	0,0 %	0,0 %	20 g
Carboidrati	74 g	30 g	28,5 %	11,4 %	260 g
di cui zuccheri	1,8 g	0,7 g	2,0 %	0,8 %	90 g
Fibre	2,9 g	1,2 g			
Proteine	11 g	4,4 g	22,0 %	8,8 %	50 g
Sale	1,6 g	0,64 g	26,7 %	10,7 %	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° 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 tipo 0 – Casareccio monofetta

Pag. 4 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



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 0 – Casareccio monofetta

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° 6 Data: 21/12/2021
---------------------------------	----------------------	--