



**Amadei S.r.l.**  
Via Tuscolana km 15,700  
Vermicino (RM)

## Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09  
Rev. 3  
del 23.02.2022

### **Pane tipo 0 – Casareccio (Osso)**

Pag. 1 di 5

<b>Descrizione del prodotto</b>	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale.
<b>Codice interno</b>	00026 Pane tipo 0 Osso 300 g
<b>Denominazione dell'alimento</b>	Pane di tipo 0
<b>Denominazione commerciale</b>	Pane Maltagliato
<b>Descrizione dell'unità di vendita</b>	Filoni da circa 300 g
<b>Tipo di imballo</b>	Prodotto sfuso in ceste per alimenti <i>oppure</i> Prodotto sfuso buste di carta per alimenti
<b>kg per cesta</b>	12 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>	34,0 % max
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Tipiche del prodotto

\* Conforme alla L. 580/6767 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°3  
Data: 21/12/2021



**Amadei S.r.l.**  
Via Tuscolana km 15,700  
Vermicino (RM)

## Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09  
Rev. 3  
del 23.02.2022

### **Pane tipo 0 – Casareccio (Osso)**

Pag. 2 di 5

<b>Farina</b>	Farina di grano tenero tipo 0 (vedi scheda tecnica allegata)
<b>Lievito</b>	Lievito di birra
<b>Altri ingredienti</b>	Sale
<b>Dichiarazioni in etichetta*:</b>	
<b>Nome prodotto</b>	Pane Osso
<b>Denominazione di vendita:</b>	Pane di tipo 0
<b>Ingredienti:</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo 0, acqua, lievito di birra, sale. <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

\* 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

n.a. = non applicabile

**Data emissione: 19/11/07**

**Approvata da:**

**Revisione N°3**  
**Data: 21/12/2021**



**Amadei S.r.l.**  
Via Tuscolana km 15,700  
Vermicino (RM)

## Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09  
Rev. 3  
del 23.02.2022

### Pane tipo 0 – Casareccio (Osso)

Pag. 3 di 5

#### Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 40 g	AR 100g	AR 40 g	Assunzioni di riferimento
<b>Energia</b>	1505 kJ 355 kcal	602 kJ 142 kcal	17,9 %	7,2 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	1,0 g	0 g	1,4 %	0,6 %	70 g
<b>di cui grassi saturi</b>	0 g	0 g	0,0 %	0,0 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	74 g	30 g	28,5 %	11,4 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	1,8 g	0,7 g	2,0 %	0,8 %	90 g
<b>Fibre</b>	2,9 g	1,2 g			
<b>Proteine</b>	11 g	4,4 g	22,0 %	8,8 %	50 g
<b>Sale</b>	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°3  
Data: 21/12/2021



**Amadei S.r.l.**  
Via Tuscolana km 15,700  
Vermicino (RM)

## Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09  
Rev. 3  
del 23.02.2022

### **Pane tipo 0 – Casareccio (Osso)**

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°3  
Data: 21/12/2021



**Amadei S.r.l.**  
Via Tuscolana km 15,700  
Vermicino (RM)

## Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09  
Rev. 3  
del 23.02.2022

### Pane tipo 0 – Casareccio (Osso)

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°3</b> <b>Data: 21/12/2021</b>
---------------------------------	----------------------	---