

 <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>Pizzette Mignon Bianche con Olive</b>	Pag. 1 di 4

<b>Descrizione del prodotto</b>	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 00, acqua, olive verdi (3.8%), olio di semi di girasole alto oleico, zucchero, sale, olio extravergine di oliva, lievito e strutto.
<b>Codice interno</b>	LP009 Pizzettine farcite con olive
<b>Denominazione dell'alimento *</b>	Pizza con Olive
<b>Denominazione commerciale</b>	Pizzettine farcite con Olive
<b>Descrizione dell'unità di vendita</b>	Pizzettine farcite con Olive
<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>	15 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)

<b>Data emissione: 2/11/18</b>	<b>Approvata da:</b>	<b>Revisione N°2</b> <b>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

### **Pizzette Mignon Bianche con Olive**

Pag. 2 di 4

#### **Farina**

Farina di grano tenero tipo 00

#### **Lievito**

Lievito di birra

#### **Altri ingredienti**

Olio di Semi di Girasole Alto Oleico  
Olio Extravergine di Oliva  
Zucchero  
Sale  
Strutto  
Olive verdi denocciolate

#### **Dichiarazioni in etichetta\*:**

##### **Nome prodotto**

Pizzettine farcite con Olive

##### **Denominazione di vendita:**

Pizza farcita con Olive

##### **Ingredienti:**

Farina di **grano** tenero tipo 00, acqua, olive (3.8%), olio di semi di girasole alto oleico, zucchero, sale, olio extravergine di oliva, lievito, strutto.  
*Può contenere **latte, soia, sesamo, senape.***

##### **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 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: 2/11/18

Approvata da:

Revisione N°2  
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

### **Pizzette Mignon Bianche con Olive**

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: 2/11/18

Approvata da:

Revisione N°2  
Data: 21/12/2021



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

## Schede tecniche di prodotto

### Pizzette Mignon Bianche con Olive

File: M 4.09

Rev.6  
del 23.02.2022

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		Soia utilizzata in altre lavorazioni *
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).		X		X		Latte in polvere utilizzato in 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: 2/11/18</b>	<b>Approvata da:</b>	<b>Revisione N°2 Data: 21/12/2021</b>
--------------------------------	----------------------	---