

 <b>Amadei S.r.l.</b> Via Tuscolana km 15,700 Vermicino (RM)	<b>Schede tecniche di prodotto</b>	File: M 4.09  Rev.2 del 23.02.2022
	<b>Torta Rustica – Radicchio e Gorgonzola</b>	Pag. 1 di 4

<b>Descrizione del prodotto</b>	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 00, acqua, margarina vegetale, strutto, radicchio, gorgonzola, olio e sale.
<b>Codice interno</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• FA001 Torta Rustica Radicchio e Gorgonzola (teglia)</li> <li>• FA030 Torta Rustica Radicchio e Gorgonzola (vaschetta piccola)</li> <li>• FA034 Torta Rustica Radicchio e Gorgonzola (vaschetta grande)</li> <li>• FA010 Girandola Radicchio e Gorgonzola</li> <li>• FA023 Rustico Pugliese Radicchio e Gorgonzola</li> </ul>
<b>Denominazione commerciale</b>	Torta Rustica
<b>Tipo di imballo</b>	Prodotto sfuso in cartoni per alimenti.
<b>Temperatura di conservazione e trasporto</b>	+ 4°C a + 20°C
<b>Temperatura consigliata per la vendita</b>	+ 10°C a + 18°C
<b>Durata del prodotto in confezione integra</b>	72 ore se correttamente conservato
<b>Caratteristiche medie del prodotto su 100 g</b>	
<b>Parte edibile</b>	100 %
<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: 02/02/2015</b>	<b>Approvata da:</b>  Giampiero Amadei	<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.2  
del 23.02.2022

### Torta Rustica – Radicchio e Gorgonzola

Pag. 2 di 4

#### Dichiarazioni in etichetta\*:

<b>Nome prodotto</b>	Torta Rustica (in teglia, in vaschetta piccola, in vaschetta grande, girandola, rustico pugliese)
<b>Denominazione di vendita:</b>	Torta Rustica
<b>Ingredienti:</b>	<p><u>Pasta sfoglia</u> 60%: farina di <b>grano</b> tenero tipo 00, margarina (oli vegetali: girasole, soia; grasso vegetale: palma; acqua, grasso vegetale totalmente idrogenato: palma, grasso vegetale parzialmente idrogenato: palma, emulsionanti (E475, E471), correttori di acidità (E331, E330), <b>latte</b> scremato in polvere, sale, aromi, conservante (E202), colorante: carotene); strutto, sale;</p> <p><u>Ripieno</u> 50%: radicchio 26%, formaggio molle erborinato 13% (<b>latte</b>, sale, fermenti lattici, caglio, colture selezionate di miceti), olio di sansa e oliva, sale.</p> <p><i>Può contenere <b>soia, sesamo, senape.</b></i></p>
<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 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: 02/02/2015

Approvata da:

Giampiero Amadei

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.2  
del 23.02.2022

## **Torta Rustica – Radicchio e Gorgonzola**

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: 02/02/2015

Approvata da:  
Giampiero Amadei

Revisione N°2  
Data: 21/12/2021



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

## Schede tecniche di prodotto

### Torta Rustica – Radicchio e Gorgonzola

File: M 4.09

Rev.2  
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		Farina di soia utilizzata in altre lavorazioni*
07	Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio).	X		Latte scremato in polvere		X	
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

Data emissione: 02/02/2015	Approvata da: Giampiero Amadei	Revisione N°2 Data: 21/12/2021
----------------------------	-----------------------------------	-----------------------------------