

 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 – Ricotta e Spinaci	Pag. 1 di 4

Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 00, acqua, margarina vegetale, strutto, ricotta, spinaci, mozzarella, olio, sale e pepe.
Codice interno	<ul style="list-style-type: none"> • FA003 Torta Rustica Ricotta e Spinaci (teglia) • FA032 Torta Rustica Ricotta e Spinaci (vaschetta piccola) • FA036 Torta Rustica Ricotta e Spinaci (vaschetta grande) • FA012 Girandola Ricotta e Spinaci • FA022 Rustico Pugliese Ricotta e Spinaci
Denominazione commerciale	Torta Rustica
Tipo di imballo	Prodotto sfuso in cartoni per alimenti.
Temperatura di conservazione e trasporto	+ 4°C a + 20°C
Temperatura consigliata per la vendita	+ 10°C a + 18°C
Durata del prodotto in confezione integra	72 ore se correttamente conservato
Caratteristiche medie del prodotto su 100 g	
Parte edibile	100 %
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: 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 – Ricotta e Spinaci

Pag. 2 di 4

Dichiarazioni in etichetta*:

Nome prodotto	Torta Rustica (in teglia, in vaschetta piccola, in vaschetta grande, girandola, rustico pugliese)
Denominazione di vendita:	Torta Rustica
Ingredienti:	<p><u>Pasta sfoglia</u> 60%: farina di grano 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), latte scremato in polvere, sale, aromi, conservante (E202), colorante: carotene); strutto, sale;</p> <p><u>Ripieno</u> 50%: ricotta 22% (siero di latte vaccino, correttore di acidità: E325 e E330), mozzarella (latte vaccino intero, caglio, sale, fermenti lattici), spinaci 7%, olio di sansa e oliva, sale, pepe.</p> <p><i>Può contenere soia, sesamo, senape.</i></p>
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: 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 – Ricotta e Spinaci

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

File: M 4.09

Rev.2
del 23.02.2022

Torta Rustica – Ricotta e Spinaci

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