



Gnessi Teresa Group

... naturalmente il meglio



Scheda tecnica di prodotto

Rev. 01 del 20.09.2018

Pag. 1 di 2

1027 - SOTTOSPALLA BOVINO ADULTO DISS

Prodotto	SOTTOSPALLA BOVINO ADULTO DISS
Tipo di imballo	Sottovuoto TERMORETRAIBILE
Temperatura di conservazione e trasporto	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
Temperatura consigliata per la vendita	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
Shelf life	15 giorni dalla data di produzione se sottovuoto
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto
Allergeni	Nessuno
OGM	NO OGM
Lotto	Data di confezionamento
Produttore	Gnessi Teresa Group snc S.L. via Stelvio, 4 00048 Nettuno (RM) S.O.: Via Pontina km 81.500 04016 Sabaudia (LT)
Modalità di consumo	Il prodotto deve essere consumato previa cottura

Dichiarazione Presenza/assenza Allergeni Alimentari	Allergeni	Assenza	Presenza
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
	Uova e prodotti a base di uova	X	
	Pesce e prodotti a base di pesce	X	
	Arachidi e prodotti a base di arachid	X	
	Soia e prodotti a base di soia	X	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci dei Queensland e prodotti derivati	X	
	Sedano e prodotti a base di sedano	X	
	Senape e prodotti a base di senape	X	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4 – Tel. 069880323 – 069880335

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807



Gnessi Teresa Group

...naturalmente il meglio



Scheda tecnica di prodotto

Rev. 01 del 20.09.2018

Pag. 2 di 2

1027 - SOTTOSPALLA BOVINO ADULTO DISS

Standard analitici microbiologici (Regolamento CE 2073/05 e s.m.i.)

Frequenza	Parametri	Limite	Unità di misura
Analisi effettuate su 1 aliquota 2 volte/anno per tipologia di prodotto	MICROORGANISMI A 30°C	9 x 10 ⁶	UFC/g
	COLIFORMI TOTALI	5.0 x 10 ³	UFC/g
	ESCHERICHIA COLI	5.0 x 10 ³	UFC/g
	STAFILOCOCCI COAG +	5.0 x 10 ³	UFC/g
	SALMONELLA SPP	assente	UFC/g
	SOLFITO RIDUTTORI	<10	UFC/g

Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto

Calorie	133 kcal
Grassi	6 g
Di cui acidi grassi saturi	2 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	20 g
Sale	53 mg

Nutrienti principali per 100g di prodotto

Acqua	75
Calorie	133g
Proteine	20 g
Grassi	6 g
Ceneri	
Carboidrati	0 g
Fibre	0 g

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4 – Tel. 069880323 – 069880335

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807



Gnessi Teresa Group

...naturalmente il meglio



Scheda tecnica di prodotto

Rev. 01 del 20.09.2018

Pag. 3 di 2

1027 - SOTTOSPALLA BOVINO ADULTO DISS

Caratteristiche dell'animale	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA BOLLO CEE 1152M
	Stabilimento/Sezionamento	ITALIA- SABAUDIA CARNI SRL/GNESSI TERESA GROUP SNC BOLLO 1152M

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4 – Tel. 069880323 – 069880335

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807



Gnessi Teresa Group

... naturalmente il meglio



Scheda tecnica di prodotto

Rev. 01 del 20.09.2018

Pag. 1 di 2

1026 - SPALLA BOVINO ADULTO DISS. KM 0

Prodotto	SPALLA BOVINO ADULTO DISS. KM 0
Tipo di imballo	Sottovuoto TERMORETRAIBILE
Temperatura di conservazione e trasporto	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
Temperatura consigliata per la vendita	Temperatura compresa tra 0°C e +4°C
Shelf life	15 giorni dalla data di produzione se sottovuoto
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto
Allergeni	Nessuno
OGM	NO OGM
Lotto	Data di confezionamento
Produttore	Gnessi Teresa Group snc S.L. via Stelvio, 4 00048 Nettuno (RM) S.O.: Via Pontina km 81.500 04016 Sabaudia (LT)
Modalità di consumo	Il prodotto deve essere consumato previa cottura

Dichiarazione Presenza/assenza Allergeni Alimentari	Allergeni	Assenza	Presenza
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei	X	
	Uova e prodotti a base di uova	X	
	Pesce e prodotti a base di pesce	X	
	Arachidi e prodotti a base di arachid	X	
	Soia e prodotti a base di soia	X	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	X	
	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	X	
	Sedano e prodotti a base di sedano	X	
	Senape e prodotti a base di senape	X	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	X	

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4 – Tel. 069880323 – 069880335

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807



Gnessi Teresa Group

...naturalmente il meglio



Scheda tecnica di prodotto

Rev. 01 del 20.09.2018

Pag. 2 di 2

1026 - SPALLA BOVINO ADULTO DISS. KM 0

Standard analitici microbiologici (Regolamento CE 2073/05 e s.m.i.)

Frequenza	Parametri	Limite	Unità di misura
Analisi effettuate su 1 aliquota 2 volte/anno per tipologia di prodotto	MICROORGANISMI A 30°C	9 x 10 ⁶	UFC/g
	COLIFORMI TOTALI	5.0 x 10 ⁵	UFC/g
	ESCHERICHIA COLI	5.0 x 10 ⁵	UFC/g
	STAFILOCOCCI COAG +	5.0 x 10 ⁵	UFC/g
	SALMONELLA SPP	assente	UFC/g
	SOLFITO RIDUTTORI	<10	UFC/g

Informazioni nutrizionali per 100g di prodotto

Calorie	108 kcal
Grassi	2.40 g
Di cui acidi grassi saturi	1.414 g
Carboidrati	0 g
Di cui zuccheri	0 g
Proteine	21.50 g
Sale	51 mg

Nutrienti principali per 100g di prodotto

Acqua	75.20
Calorie	108g
Proteine	21.50 g
Grassi	2.40 g
Ceneri	
Carboidrati	0 g
Fibre	0 g

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4 – Tel. 069880323 – 069880335

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807



Gnessi Teresa Group

...naturalmente il meglio



Scheda tecnica di prodotto

Rev. 01 del 20.09.2018

Pag. 3 di 2

1026 - SPALLA BOVINO ADULTO DISS. KM 0

Caratteristiche dell'animale	Paese di nascita	ITALIA
	Paese Allevamento	ITALIA
	Paese macellazione	ITALIA
	Mattatoio	ITALIA BOLLO CEE 1152M
	Stabilimento/Sezionamento	ITALIA- SABAUDIA CARNI SRL/GNESSI TERESA GROUP SNC BOLLO 1152M

Vendita e commercio carni, allevamento bovini da carne.

Sede: 00048 NETTUNO (ROMA) – Via Stelvio n.4 – Tel. 069880323 – 069880335

P.IVA n. 05751881003 – C.C.I.A.A. n.918553 – REG. IMP. n. RM 1999 n. 94807



SCHEDA TECNICA
Uova fresche da allevamento a
TERRA (BARN)

SC C 03/X

Rev. 8 – Giugno 2017

DENOMINAZIONE:	Uova fresche di gallina da allevamento a terra
CATEGORIA DI QUALITA':	uova fresche ed extra fresche di categoria A
CENTRO IMBALLAGGIO:	(B) N. IT026001 Via Verizzo 4/A, 31053 Pieve di Soligo (TV) (C) N. IT037046 Via Valentonia 7, 40027 Mordano (BO) (S) N. IT086007 Contrada colla Casale, 94015 Piazza Armerina (EN) (H) N. IT038010 Via Per Ferrara 24/B, 44021 Codigoro (FE) (F) N. IT037048 Via Viazza 2, 40027 Mordano (BO) (U) N. IT 026041 Via Trento 64, 31014 Colle Umberto (TV) (Z) N.IT 039018 Via Angiolina 10, 48020 S. Agata sul Santeramo (RA) (R) N. IT058158 Via delle Grotte 2, Ariccia (RM)
Rif. di legge:	Reg. CE 1234/2007 - Reg. CE 589/2008 - Reg. CE 853/2004 - Reg. CE 854/2004 - Reg. CE 178/2002
CATEGORIA DI PESO:	XL Grandissime: pari o superiore a 73 g L Grandi: pari o superiore a 63 g e inferiore a 73 g M Medie: pari o superiore a 53 g e inferiore a 63 g S Piccole: inferiore a 53 g Uova di vario calibro: peso netto minimo da capitolato.
DICITURE:	sull'uovo Codice produttore - tempo minimo di conservazione (facoltativo) e data di deposizione (obbligatorio solo per uova extra fresche) sulla confezione Numero lotto di produzione - tempo minimo di conservazione - data di deposizione (solo per uova extra fresche) sull'imballo Etichetta con descrizione del prodotto contenuto
ALIMENTAZIONE GALLINE:	Mangime esente da farine proteiche di origine animale.
ALLERGENI	Uova di gallina
BENESSERE DEGLI ANIMALI:	Gli allevamenti sono gestiti in modo conforme al D. Lgs 267/2003 All. B

TABELLA NUTRIZIONALE UOVA IN GUSCIO (Fonte: Istituto Nazionale della Nutrizione)

Informazioni nutrizionali - Valori Medi	Per 100 g Uovo senza guscio (equivalente al contenuto di circa 2 uova)
ENERGIA	128 kcal 535 KJ
PROTEINE	12,4 g
GRASSI	8,7 g
di cui :- acidi grassi saturi	3,17 g
CARBOIDRATI	<0,5g
di cui :- zuccheri	<0,5g
Sale	0,342
Vit. A	225 µg
Vit. B 1	0,09 mg
Vit. B 2	0,30 mg
Vit PP	0,30 mg

Approvato da: RGQ/X	DATA: 05/06/17	FIRMA:
---------------------	----------------	--------



SCHEDA TECNICA
Uova fresche da allevamento a
TERRA (BARN)

SC C 03/X

Rev. 8 - Giugno 2017

Colesterolo	371 mg
-------------	--------

CARATTERISTICHE	VALORI	METODI
Caratteristiche chimiche:		
Farmaci e sostanze inibenti di sintesi	assenti	Inibenti 5 ceppi DM10/03/97
Colore del tuorlo	10 - 12	ventaglio colorimetrico della Scala Roche
Caratteristiche fisiche:		
Tolleranze per difetti di qualità	7 %	Rif. art. 26 Reg. CE 589/2008
Tolleranze per il peso	Art. 27	Rif. Reg. CE 589/2008
Guscio e cuticola	Forma normale, pulito, intatto	Rif. Reg. CE 589/2008
Camera d'aria	altezza non superiore a 6 mm, immobile (4 mm extra fresche)	Rif. Reg. CE 589/2008
Albume	chiaro, traslucido, di consistenza gelatinosa, esente da corpi estranei di qualsiasi natura	Rif. Reg. CE 589/2008
Tuorlo	Visibile alla speratura solo come ombra, senza contorno apparente,	Rif. Reg. CE 589/2008
Germe	Sviluppo impercettibile	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche organolettiche:		
Corpi estranei	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Odori atipici	Non ammessi	Rif. Reg. CE 589/2008
Caratteristiche microbiologiche:		
Salmonella	Assente in 25 g	Met. ISO 6579:2002
Conservazione:		
Prodotto da consumarsi preferibilmente entro:	28* giorno successivo alla data di deposizione	Rif. art. 13 Reg. CE 589/2008
Modalità di conservazione	Al fresco o in frigorifero dopo l'acquisto	Rif. Reg. CE 589/2008

Confezionamento:				
Imballo	sfuso		confezionato	
Imballo primario	Vassoio in polpa		Polpa di legno	
	Plastica stampata		Plastica etichettata	
	Polpa fustellata		Plastica fustellata	
Confezioni da:	2 uova	4 uova	6 uova	10 uova
	12 uova	15 uova	20 uova	30 uova
Cartoni da:	72 uova	90 uova	96 uova	120 uova
	126 uova	144 uova	180 uova	192 uova
	200 uova	360 uova		

* Per quanto non espressamente previsto si fa riferimento alla legislazione vigente in materia

Approvato da: RGQ/X	DATA: 05/06/17	FIRMA:
---------------------	----------------	--------



SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10317.00 rev. 08

Del 14/09/2015

DENOMINAZIONE COMMERCIALE <i>COMMERCIAL NAME</i>	PANCETTA TESA PER AMATRICIANA
DENOMINAZIONE DI VENDITA <i>STATUTORY DESCRIPTION</i>	Pancetta di suino <i>Dry cured bacon (pancetta)</i>
CODICE EAN <i>EAN CODE</i>	2343230XXXXXX
PRODUTTORE <i>MANUFACTURER</i>	CESARE FIORUCCI S.P.A.- Località S.Palomba - Tel. +396911931 Viale Cesare Fiorucci,11 00071 Pomezia (RM) Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE <i>PRODUCTION SITE</i>	BOLLO CE: IT 272 L CE <i>HEALTH MARK No: IT 272 L CE</i>
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING SITE</i>	BOLLO CE: IT 272 L CE <i>HEALTH MARK No: IT 272 L CE</i>

E-MAIL <i>E-MAIL</i>	CONTATTO AZIENDALE <i>CONTACT PERSON</i>	RESPONSABILE QUALITA' <i>QUALITY MANAGER</i>
Quality@fioruccifood.it	Lara Poetoli +390691193288	Andrea D'Ettore +390691193572

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO <i>SHORT PRODUCT DESCRIPTION</i>	Pancetta di suino affumicata, stagionata, tesa. Senza glutine. Tagliata a metà e confezionata sottovuoto.	
	<i>Smoked pure pork bacon, seasoned, strained. Without gluten. Cut in half and vacuum packed.</i>	
CONFEZIONAMENTO <i>PACKAGING</i> Pedana (pallet) 1200x800	Dimensioni (dimension): mm 250x220x50 Peso Medio (average weight) 1.7 Kg	
	Modalità d'uso: Togliere il prodotto dall'involucro appena aperto. <i>Usage: Remove packaging as soon as it is opened.</i>	
	PRIMARIO (PRIMARY): Busta trasparente stampata <i>printed Plastic bag</i>	Kg: 1,76
	SECONDARIO (SECONDARY): Cartone 17 - dimensioni: mm 560x370x215h - 10 pezzi per cartone <i>carton 17 - Dimension: mm 560x370x215h - 10 pieces for carton</i>	Kg: 18,45
	PALLETTIZZAZIONE (PALLETIZATION): 4 cartoni per strato per 6 piani + 3 = 27 cartoni per pallet <i>4 cartons per layer per 6 floors + 3 = 27 cartons per pallet</i>	Kg: 498,2
Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128	98007975003178	(01)980079750031780(3103)XXXXXX(15)XXXXXXXXXX(10)LLLLLL

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE <i>SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS</i>	TEMPERATURA DI TRASPORTO <i>TRANSPORT TEMPERATURE</i>	TMC MINIMO AL CLIENTE <i>TMC GRANTED TO CUSTOMER</i>
120 giorni a +2/4 °C	Max +4 °C	84 giorni

INGREDIENTI ETICHETTA <i>LABEL</i>	pancetta di suino, sale, aromi naturali, conservanti (E252 - E250).
INGREDIENTS	<i>Pork belly, salt, natural flavourings, preservatives (E252 - E250).</i>
	QUID: 125

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, incluse la Direttiva CE 1169/2011, la 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CE 2003/1829, CE 2003/1830 e la Direttiva CE 2000/13 e CE 2001/18 sull'etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L'azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, ed ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede di audit presso l'Azienda.

The ingredients list is given in accordance with applicable national and Community rules on food labeling, including CE Directive 1169/2011, 2007/68 on food allergens, the Regulations CE 2003/1829, CE 2003/1830 and CE Directive 2000/13 CE and 2001/18 on labeling and traceability of OGM. Company has put in place procedures to verify the composition of all ingredients used, including aids and supports, and applied specific operating instructions to prevent cross-contamination in each production department. The documentary evidence of the statements in the audit are available at the Company.



**SCHEMA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION**

CMI: 10317.00 rev. 08

Del 14/09/2015

	PARAMETRO/PARAMETER	valore/value	% GDA	GDA giornaliera
	CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) ANALYTICAL STANDARD (Typical values per 100g of product)	Valore energetico kcal (Energy kcal)	328	16
Valore energetico kJ (Energy value kJ)		1361	16	8400
Proteine, g (Proteins, g)		21	42	50
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)		0.3	na	260
Zuccheri, g (Sugars, g)		0.3	na	90
Grassi totali, g (Total fat, g)		27	39	70
Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)		9.5	48	20
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)		12.1	na	
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)		5.4	na	
Sodio, g (Sodium, g)		1.8	90	2
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)		4.5	75	6
Fibre, g (Fibres, g)		-	na	
Umidità, g (Moisture, g)		46	na	
Idrossiprolina, g (Hydroxyproline, g)		-		
Amido, g (Starch, g)		-		
Nitriti, g (Nitrites, g)		-		
Nitrati, g (Nitrates, g)		-		
Fosfati, g (Phosphates, g)		-		
pH (pH)		-		
Aw (Aw)	-			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) MICROBIOLOGICAL STANDARD (Reference Values)	Escherichia coli, (cfu/g) (Escherichia coli)	< 10		
	Enterobacteriaceae, (cfu/g) (Enterobacteriaceae)	< 10		
	Clostridi solfito riduttori, (cfu/g) (Sulphite reducing clostridia)	< 100		
	Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (Staphylococcus Aureus)	< 200		
	Salmonella spp, (in 25 g) (Salmonella)	Assente		
	Listeria monocytogenes, (in 25 g) (Listeria monocytogenes)	Assente		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC STANDARD	Aspetto (Appearance)	-(-)		
	Odore (Smell)	-(-)		
	Sapore (Flavor)	-(-)		
	Consistenza (Texture)	-(-)		
DICHIARAZIONE ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI STATEMENT OF ABSENCE/PRESENCE OF FOOD ALLERGENS	ALLERGENI(Allergens)		Assenza/absence	Presenza/presence
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, barley, kamut and their hybridised strains) and products thereof)		X	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei(Crustaceans and products thereof)		X	
	Uova e prodotti a base di uova(Eggs and products thereof)		X	
	Pesce e prodotti a base di pesce(Fish and products thereof)		X	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi(Peanuts and products thereof)		X	
	Soia e prodotti a base di soia(Soybeans and products thereof)		X	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) (Milk and products thereof (including lactose))		X	
	Frutta a guscio (cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Carylus avellana), noci comuni (Juglans regia),noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholettia excelsa),pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati (Nuts i.e. Almond (Amigdalus communis L), hazelnuts (Carylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut [Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch], Brasile nut (Bertholettia excelsa),pistachio nut (Pistacia vera),macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof)		X	
	Sedano e prodotti a base di sedano(Celery and products thereof)		X	
	Senape e prodotti a base di senape(Mustard and products thereof)		X	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo(Sesame seeds and products thereof)		X	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO (Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or mg / l expressed as SO)		X	
Lupino e prodotti a base di lupino(Lupine and products thereof)		X		
Molluschi e prodotti a base di mollusco(Molluscs and products thereof)		X		
ALTRO OTHER	OGM(GMO)		X	
	Trattamento con radiazioni ionizzanti(Treatment with ionizing radiation)		X	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10317.00 rev. 08

Del 14/09/2015

PROCESSO PRODUTTIVO
PROCESS INFORMATION

La carne, accuratamente rifilata, viene sottoposta ad un trattamento di salagione con una miscela di ingredienti ed additivi. Dopo un periodo di riposo il prodotto viene sottoposto ad asciugatura e successiva stagionatura. Terminata la stagionatura il prodotto viene tagliato a metà e confezionato sottovuoto.

The meat, carefully trimmed, is treated by salting with a mixture of ingredients and additives. After a rest period, the product is subjected to drying and subsequent curing. After curing the product is cut in half and vacuum packed

TEMPO DI PRODUZIONE (Production Time): 15 giorni

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (Maximum temperature reached): 23 °C

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'Azienda attua procedure di pulizie e disinfezione, disinfestazione e controlli igienici, ed effettua controlli microbiologici e chimici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli stabilimenti di produzione sono inoltre certificati secondo gli standard BRC e IFS.

Technical Notes: The Quality System of Cesare Fiorucci SpA is certified and meets the requirements of UNI EN ISO 9001:2008. The chemical and microbiological laboratories are accredited according to UNI CEI EN ISO / IEC 17025. The company operates in accordance with national legislation and European Community, under the self control plans and in accordance with the principles of HACCP. The Company implements procedures for cleaning and disinfection, sanitation and hygiene controls, and performs microbiological and chemical controls on raw materials, semi finished and finished products. The manufacturing facilities are certified according to BRC and IFS standards.

Originato da (Originated by):

Ricerca e Sviluppo
Research and Development

Approvato da (Approved by):

Assicurazione Qualità
Quality Assurance

Autorizzato da (Authorized by):

Direzione Industriale
Operations

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti (Contents of this specification may change for up-to-dating)

Autorizzato in originale in data (Original document authorized dated) 14/09/2015



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10368.00 rev. 11

Del 14/09/2015

DENOMINAZIONE COMMERCIALE COMMERCIAL NAME	GUANCIALE ALLA AMATRICIANA
DENOMINAZIONE DI VENDITA STATUTORY DESCRIPTION	Guanciale di suino Pork cheek
CODICE EAN EAN CODE	2330820XXXXXX
PRODUTTORE MANUFACTURER	CESARE FIORUCCI S.P.A. - Località S.Palomba - Tel. +396911931 Viale Cesare Fiorucci, 11 00071 Pomezia (RM) Italia
STABILIMENTO DI PRODUZIONE PRODUCTION SITE	BOLLO CE: IT 272 L CE HEALTH MARK No: IT 272 L CE
STABILIMENTO DI CONFEZIONAMENTO PACKAGING SITE	BOLLO CE: IT 272 L CE HEALTH MARK No: IT 272 L CE

E-MAIL E-MAIL	CONTATTO AZIENDALE CONTACT PERSON	RESPONSABILE QUALITA' QUALITY MANAGER
Quality@fioruccifood.it	Lara Portioli +390691193288	Andrea D'Entore +390691193572

BREVE DESCRIZIONE DEL PRODOTTO SHORT PRODUCT DESCRIPTION	Guanciale di suino, stagionato, ideale per amatriciana. <i>Cheek of pork, seasoned, ideal for amatriciana.</i>	
	Dimensioni (dimension): mm 240x170x70 Peso Variabile (variable weight) 1.0-1.2 kg	
CONFEZIONAMENTO PACKAGING Pezza (pallet) 1200x800	Modalità d'uso: Usage:	
	PRIMARIO (PRIMARY): Coccarda a libretto <i>Cockade booklet</i>	Kg: 1,102
	SECONDARIO (SECONDARY): cartone 214 - dimensioni: mm 390x290x220h - 4 pezzi per cartone carton 214 - dimensions: mm 390x290x220h - 4 pieces per carton	Kg: 5
	PALLETTIZZAZIONE (PALLETIZATION): 8 cartoni per strato per 5 piani = 40 cartoni per pallet 8 cartons per layer per 5 floors = 40 cartons per pallet	Kg: 199,9
Codice (Cod) ITF 14 / EAN 128	98007975003680	(01)98007975003680(3103)XXXXXX(15)aaammgg(10)J.L.L.L.L.L.

TMC E CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE SHELF LIFE AND STORAGE CONDITIONS	TEMPERATURA DI TRASPORTO TRANSPORT TEMPERATURE	TMC MINIMO AL CLIENTE TMC GRANTED TO CUSTOMER
150 giorni in luogo fresco ed aerato (max 18°C)	+ 4 °C	105 giorni

INGREDIENTI ETICHETTA LABEL INGREDIENTS	Carne di suino, sale, spezie, aromi naturali, conservanti (E252 - E250).
	<i>Pork, salt, spices, natural flavourings, preservatives (E252 - E250).</i>
	QUID : 123

La lista ingredienti riportata è conforme alle vigenti normative comunitarie e nazionali sull'etichettatura dei prodotti alimentari, incluse la Direttiva CE 1169/2011, la 2007/68 sugli allergeni alimentari, i Regolamenti CE 2003/1829, CE 2003/1830 e la Direttiva CE 2000/13 e CE 2001/18 sull'etichettatura e la tracciabilità degli OGM. L'azienda ha messo in atto procedure di verifica sulla composizione di tutti gli ingredienti utilizzati, inclusi coadiuvanti tecnologici e supporti, ed ha applicato istruzioni operative specifiche per evitare la contaminazione crociata in ogni reparto produttivo. Le evidenze documentali di quanto dichiarato sono disponibili in sede di audit presso l'Azienda.

The ingredients list is given in accordance with applicable national and Community rules on food labeling, including CE Directive 1169/2011, 2007/68 on food allergens, the Regulations CE 2003/1829, CE 2003/1830 and CE Directive 2000/13 CE and 2001/18 on labeling and traceability of OGM. Company has put in place procedures to verify the composition of all ingredients used, including aids and supports, and applied specific operating instructions to prevent cross-contamination in each production department. The documentary evidence of the statements in the audit are available at the Company.



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO
PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10368.00 rev. 11

Del 14/09/2015

	PARAMETRO/PARAMETER	valore/value	% GDA	GDA giornaliera
	CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE/NUTRIZIONALI (Valori medi per 100 g di prodotto) ANALYTICAL STANDARD (Typical values per 100g of product)	Valore energetico kcal (Energy kcal)	515	26
Valore energetico kJ (Energy value kJ)		2127	25	8400
Proteine, g (Proteins, g)		14	28	50
Carboidrati, g (Carbohydrates, g)		0.1	na	260
Zuccheri, g (Sugars, g)		0.1	na	90
Grassi totali, g (Total fat, g)		51	73	70
Acidi grassi saturi, g (Saturated fat acid, g)		17.85	89	20
Acidi grassi monoinsaturi, g (Mono-unsaturated fat acid, g)		22.95	na	
Acidi grassi polinsaturi, g (Poly-unsaturated fat acid, g)		10.2	na	
Sodio, g (Sodium, g)		2.00	100	2
Sale (NaCl), g (Salt (NaCl), g)		5.0	83	6
Fibre, g (Fibres, g)		-	na	
Umidità, g (Moisture, g)		29	na	
Idrossiprolina, g (Hydroxyproline, g)		-		
Amido, g (Starch, g)		-		
Nitriti, g (Nitrites, g)		-		
Nitrati, g (Nitrates, g)		-		
Fosfati, g (Phosphates, g)		-		
pH (pH)	-			
Aw (Aw)	-			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (Valori di riferimento) MICROBIOLOGICAL STANDARD (Reference Values)	Escherichia coli, (cfu/g) (Escherichia coli)	< 10		
	Enterobacteriaceae, (cfu/g) (Enterobacteriaceae)	< 10		
	Clostridi solfito riduttori, (cfu/g) (Sulphite reducing clostridia)	< 100		
	Staphylococcus Aureus, (cfu/g) (Staphylococcus Aureus)	< 200		
	Salmonella spp, (in 25 g) (Salmonella)	Assente		
	Listeria monocytogenes, (in 25 g) (Listeria monocytogenes)	Assente		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE ORGANOLEPTIC STANDARD	Aspetto (Appearance)	-(-)		
	Odore (Smell)	-(-)		
	Sapore (Flavor)	-(-)		
	Consistenza (Texture)	-(-)		
DICHIARAZIONE ASSENZA/PRESENZA ALLERGENI ALIMENTARI STATEMENT OF ABSENCE/PRESENCE OF FOOD ALLERGENS	ALLERGENI(Allergens)		Assente/absent	Presenza/present
	Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati (Cereals containing gluten (ie wheat, rye, barley, oats, barley, kamut and their hybridised strains) and products thereof)		X	
	Crostacei e prodotti a base di crostacei(Crustaceans and products thereof)		X	
	Uova e prodotti a base di uova(Eggs and products thereof)		X	
	Pesce e prodotti a base di pesce(Fish and products thereof)		X	
	Arachidi e prodotti a base di arachidi(Peanuts and products thereof)		X	
	Soia e prodotti a base di soia(Soybeans and products thereof)		X	
	Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) (Milk and products thereof (including lactose))		X	
	Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis L), nocciole (Carylus avellana), noci comuni (Juglans regia),noci di acagiu (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), noci del Brasile (Bertholettia excelsa),pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati (Nuts i.e. Almond (Amigdalus communis L), hazelnuts (Carylus avellana), Walnut (Juglans regia), Cashew (Anacardium occidentale), Pecan nut (Carya illinoensis (Wangenh) K. Koch), Brasile nut (Bertholettia excelsa),pistachio nut (Pistacia vera),macadamia nut and Queensland nut (Macadamia ternifolia) and products thereof)		X	
	Sedano e prodotti a base di sedano(Celery and products thereof)		X	
	Senape e prodotti a base di senape(Mustard and products thereof)		X	
	Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo(Sesame seeds and products thereof)		X	
	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o mg/l espressi come SO ₂ (Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg / kg or mg / l expressed as SO ₂)		X	
	Lupino e prodotti a base di lupino(Lupine and products thereof)		X	
	Molluschi e prodotti a base di mollusco(Molluscs and products thereof)		X	
ALTRO OTHER	OGM(GMO)		X	
	Trattamento con radiazioni ionizzanti(Treatment with ionizing radiation)		X	



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO PRODUCT SPECIFICATION

CMI: 10368.00 rev. 11

Del 14/09/2015

PROCESSO PRODUTTIVO PROCESS INFORMATION

La materia prima viene sottoposta ad un trattamento di salagione con una miscela di ingredienti ed additivi. Dopo un periodo di riposo il prodotto viene sottoposto ad asciugatura, ad un trattamento di affumicatura naturale, e successivamente a stagionatura. Terminata la stagionatura il prodotto viene confezionato.

The raw material is treated by salting with a mixture of ingredients and additives. After a rest period, the product is subjected to drying, to a process of natural smoking, and after curing. After curing the product is packaged.

TEMPO DI PRODUZIONE (Production Time): 30 giorni

TEMPERATURA MASSIMA RAGGIUNTA (Maximum temperature reached): 25 °C

Note Tecniche: Il Sistema Qualità della Cesare Fiorucci S.p.A. è certificato ed è conforme ai requisiti della norma UNI EN ISO 9001:2008. I Laboratori chimico e microbiologico sono accreditati in conformità alla norma UNI CEI EN ISO/IEC 17025. L'Azienda opera in ottemperanza alla normativa nazionale ed europea, in regime di autocontrollo ed in conformità ai principi del sistema HACCP. L'Azienda attua procedure di pulizie e disinfezione, disinfestazione e controlli igienici, ed effettua controlli microbiologici e chimici su materie prime, semilavorati e prodotti finiti. Gli stabilimenti di produzione sono inoltre certificati secondo gli standard BRC e IFS.

Technical Notes: The Quality System of Cesare Fiorucci SpA is certified and meets the requirements of UNI EN ISO 9001:2008. The chemical and microbiological laboratories are accredited according to UNI CEI EN ISO / IEC 17025. The company operates in accordance with national legislation and European Community, under the self control plans and in accordance with the principles of HACCP. The Company implements procedures for cleaning and disinfection, sanitation and hygiene controls, and performs microbiological and chemical controls on raw materials, semi finished and finished products. The manufacturing facilities are certified according to BRC and IFS standards.

Originato da (Originated by):

Approvato da (Approved by):

Autorizzato da (Authorized by):

Ricerca e Sviluppo
Research and Development

Assicurazione Qualità
Quality Assurance

Direzione Industriale
Operations

Il contenuto della presente scheda può essere soggetto a modifiche ed aggiornamenti (Contents of this specification may change for up-to-dating)

Autorizzato in originale in data (Original document authorized dated) 14/09/2015

FRANCIA LATTICINI	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	STP_1 rev. 1 del 18/05/06
----------------------	-------------------------	------------------------------

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Codice articolo: 021111010600030501 Codice fatturazione: 10200
 Denominazione: **Tenero 50 Nocciolina Francia Sfuso- Vaschetta 3 Kg**
 Tipologia: **Formaggio fresco a pasta filata**

CARATTERISTICHE FISICHE

Tipo di pasta: **Mozzarella**
 Peso prodotto in g.: **50**
 Forma/gusto: **Nocciolina**
 Descrizione forma: **Il prodotto si presenta nella forma classica della mozzarella, quasi sferica, leggermente schiacciata**

CONFEZIONE ED IMBALLO

Marchio: **Francia**
 Confezione: **Sfuso**
 Descrizione confez.: **Non è prevista la confezione**
 Peso confezione g.: **-**
 Imballo: **Vaschetta**
 Quantità per imballo: **3**
 Unità di misura: **Kg**
 Sezione Confezioni
 Sezione Imballi

DURATA

Shelf-life alla produzione gg. **10**
 Shelf-life alla consegna gg.:
 Data di scadenza espressa in: **"gg/mm" solo numerico**
 Modalità di conservazione: **In frigorifero a +4°C immerso nel proprio liquido di governo o acqua potabile o latte scremato.**

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore **Bianco latte, tendente al paglierino, omogeneo, esente da chiazze e striature.**
 Odore **Caratteristico, fragrante e delicato di latte lievemente acidulo.**
 Sapore **Dolce, fresco, delicatamente acidulo, con caratteristico risalto di fermenti lattici, sapido.**
 Consistenza **Morbido e leggermente elastico appena prodotto, diventa nei giorni successivi cedevole al palato, al taglio e per leggera compressione rilascia abbondante liquido lattiginoso, quantità che diminuisce con il passare dei giorni, diventando più morbida.**
 Struttura **Tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte. Tessitura molto fine, occhiatura assente, senza interspazi in cui si possono raccogliere accumuli**

Aspetto **di liquido lattiginoso.**
Superficie liscia e lucente, omogenea, con pelle di tenera consistenza, mai grinzosa.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca: **30-40% (m/m)**
Grasso s.s.: **Minimo 44% (m/m)**
Umidità: **60-70% (m/m)**
pH: **5,0-5,50**
NaCl: **Massimo 1%**
Fosfatasi: **Assente**

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli: **<10/g**
Stafilo. aureo: **<10/g**
Salmonella spp: **Assente/25g**
Listeria mono.: **Assente/25g**

DOCUMENTI COLLEGATI

Elenco ingredienti: **Latte Vaccino pastorizzato**
Sale
Caglio
Fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus)
Aroma naturale di fumo di legna

Allergeni: **Latte Vaccino pastorizzato**

Tabella nutrizionale:

Energia	938 Kj/ 226 Kcal
Grassi	18 g
di cui Acidi Grassi Saturi	12 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	16 g
Sale	0,54 g

REDAZIONE

CONTROLLO

APPROVAZIONE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Codice articolo: **111222010412020602** Codice fatturazione: **27750**
Denominazione: **RicottaV 1800 Fuscella Francia Vaschetta1800 Cartone 4 n**
Tipologia: **Prodotto ottenuto per coagulazione acida da siero di latte e latte**

CARATTERISTICHE FISICHE

Tipo di pasta: **Ricotta di vacca**
Peso prodotto in g.: **1800**
Forma/gusto: **Fuscella**
Descrizione forma: **Forma data dalla fuscella che la contiene**

CONFEZIONE ED IMBALLO

Marchio: **Francia**
Confezione: **Vaschetta**
Descrizione confez.: **E' costituita da una vaschetta di polietilene chiusa da un film accoppiato di polietilene e polipropilene.**

Peso confezione g.: **1800**
Imballo: **Cartone**
Quantità per imballo: **4**
Unità di misura: **n**
Sezione Confezioni
Sezione Imballi

DURATA

Shelf-life alla produzione gg.: **8**
Shelf-life alla consegna gg.:
Data di scadenza espressa in: **Documenti di vendita**
Modalità di conservazione: **In frigorifero a +4°C.**

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore **Bianco paglierino, tipico del latte.**
Odore **Tipico di siero quando calda, quasi completamente assente a freddo; assenza di odori estranei.**
Sapore **Dolce, neutro, di latticino fresco; assenza di sapori estranei.**
Consistenza **Cedevole al palato, generalmente liscia, può presentare una leggera grumosità tipica del prodotto.**
Struttura **Tessitura molto fine, non rilascia sierosità al taglio e la superficie tagliata si presenta compatta, senza occhiate ne interstizi irregolari.**
Aspetto **Presenta una superficie molto omogenea, può presentare un disegno in rilievo, dato dallo stampo in cui è messo a drenare e raffreddare.**

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca:	20-30% (m/m)
Grasso s.s.:	35-45% (m/m)
Umidità:	70-80% (m/m)
pH:	5,60-6,20
NaCl:	0,1-0,2%
Fosfatasi:	Assente

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli:	<10/g
Stafilo. aureo:	<10/g
Salmonella spp:	Assente/25g
Listeria mono.:	Assente/25g

DOCUMENTI COLLEGATI

Elenco ingredienti: Siero intero di Latte Pastorizzato
Latte Vaccino

Sali minerali

Allergeni: Siero intero di Latte Pastorizzato
Latte Vaccino

Tabella nutrizionale:	Energia	118 kcal.
	Grassi	7,8 g.
	di cui Acidi Grassi Saturi	5,4 g.
	Carboidrati	4,1 g.
	di cui Zuccheri	3,1 g.
	Proteine	7,9 g.
	Sale	0,51 g.

REDAZIONE

CONTROLLO

APPROVAZIONE

IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Codice articolo: 010101010201020901

Codice fatturazione: 00100

Denominazione: Duro 1000 Scamorzone Francia Busta1000 Cartone 6 Kg

Tipologia: Formaggio fresco a pasta filata

CARATTERISTICHE FISICHE

Tipo di pasta: Mozzarella per cucina
Peso prodotto in g.: 1000
Forma/gusto: Scamorzone
Descrizione forma: Il prodotto si presenta in forma cilindrica: diametro di mm. 76 ca. per lunghezza di mm. 210 ca.

CONFEZIONE ED IMBALLO

Marchio: Francia
Confezione: Busta
Descrizione confez.: La confezione è di tipo "pillow-pack", ottenuta da una fascia di film di polipropilene, accoppiato con una lamina di polietilene, che ne permette la saldatura.
Peso confezione g.: 1000
Imballo: Cartone
Quantità per imballo: 6
Unità di misura: Kg
Sezione Confezioni
Sezione Imballi

DURATA

Shelf-life alla produzione gg. 10
Shelf-life alla consegna gg.:
Data di scadenza espressa in: "gg/mm" solo numerico
Modalità di conservazione: In frigorifero a +4°C.

CARATTERI ORGANOLETTICI

Colore: Bianco latte, tendente al paglierino, omogeneo, esente da chiazze e striature.
Odore: Caratteristico, fragrante e delicato di latte lievemente acidulo.
Sapore: Dolce, fresco, delicatamente acidulo, con caratteristico risalto di fermenti lattici, sapido.
Consistenza: Sostenuto, leggermente elastico appena prodotto, diventa nei giorni successivi più compatto, al taglio e per compressione, rilascia pochissimo liquido lattiginoso.
Struttura: Tipicamente fibrosa, più pronunciata all'origine, a foglie sovrapposte. Tessitura molto fine, occhiatura assente, senza interspazi in cui si possono raccogliere accumuli di liquido lattiginoso.

FRANCIA LATTICINI	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	STP_1 rev. 1 del 18/05/06
----------------------	-------------------------	------------------------------

Aspetto Superficie lucida, omogenea, con pelle di tenera consistenza, mai grinzosa. Può presentare fibre strappate, dovute all'attrito in filatura, che non compromette in alcun modo la qualità del prodotto.

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Sostanza secca: 35-50% (m/m)
 Grasso s.s.: Minimo 44% (m/m)
 Umidità: 50-65% (m/m)
 pH: 5,0-6,50
 NaCl: Massimo 1%

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

E. coli: <10/g
 Stafilo. aureo: <10/g
 Salmonella spp: Assente/25g
 Listeria mono.: Assente/25g

DOCUMENTI COLLEGATI

Elenco ingredienti:

Latte Vaccino pastorizzato Sale Caglio Fermenti lattici vivi (Streptococcus thermophilus) Aroma naturale di fumo di legna

Allergeni:

Latte Vaccino pastorizzato

Tabella nutrizionale:

Energia	938 Kj/ 226 Kcal
Grassi	18 g
di cui Acidi Grassi Saturi	12 g
Carboidrati	0 g
di cui Zuccheri	0 g
Proteine	16 g
Sale	0,54 g

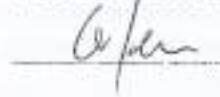
REDAZIONE



CONTROLLO



APPROVAZIONE



030416

CERTOSA 100g



SCHEDA TECNICA EMessa DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 02
Date: 24/10/2012
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			SpA E. Galbani Via Roma 1/3 26010 Casale Cremesco (CR)
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 3 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	030416
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	100
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	103,3
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	Flow pack
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	Latte, sale, enzima coagulante, fermenti lattici
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	59%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Temperature de Conservation	max 4 °C
TMC	Best before	DLUD	21 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, composizione, peso (g)	Type and Composition	Type et composition	Carta polietilene 1,7 g
Tipo, composizione, peso (g)	Type and Composition	Type et composition	Flow pack in OPA12/ EVOH/PE35 peel 1,6g
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	125 x 60 x 40
Codice EAN	EAN Code	Gencode	8000430030013
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Vassoio + coperchio; 100g
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	08000430803327
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	12
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	21,7 x 10,5 x 9,6
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	1,2
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	1,34
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	10
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	20
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	200
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 112
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	240
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	293
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	

CACIOTTA ROCCAPONTINA CADEMARTORI



SCHEDA TECNICA EMESSA DA:
TECHNICAL SPEC. ISSUED BY:
FICHE TECHNIQUE PREPAREE PAR:

QFS

REV: 01
Date: 06/02/2012
Page: 1/3

STABILIMENTO DI PRODUZIONE	PRODUCTION SITE	SITE DE PRODUCTION	
			Prodotto per BIG s.r.l.
n° di Riconoscimento	Sanitary Mark	Marque de Salubrité	IT 03 2 CE
Accreditamenti e Certificazioni	Accreditations and Certifications	Accreditations and Certifications	BRC- IFS ISO 14001
PRODOTTO	PRODUCT	PRODUIT	
Codice Galbani (Italia/estero)	Galbani Code (Italy/others)	Code de commande (Italie/autres)	099122
Peso Netto (g)	Net Weight (g)	Poids Net (g)	1400
Peso Lordo (g)	Gross Weight (g)	Poids Brut (g)	1412
Tipo Confezionamento	Packaging	Conditionnement	formaggio incartato in pergamena
Ingredienti	Ingredients	Ingrédients	latte, sale, caglio, conservante (in crosta) natamicina
% grasso s.s.	% Fat in Dry Matter	% de matière grasse sur sec	48,0%
Temperatura di Conservazione	Keeping Temperature	Température de Conservation	max +4°C
TMC	Best before	DLUO	35 gg
IMBALLAGGIO PRIMARIO	PRIMARY PACKAGING	EMBALLAGE DE VENTE	
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	carta pergamena 11
Tipo, Composizione, peso (g)	Type, Composition, Weight (g)	Type, Composition, Poids (g)	etichetta 1
Dimensioni* esterne (mm)	External dimensions* (mm)	Dimensions* extérieures (mm)	160 x 160 x 70
Codice EAN	EAN Code	Gencode	2020060
IMBALLO	CASE	CARTON	
Tipo Imballo, peso (g)	Type, Weight (g)	Type, Poids (g)	Cartone cassa americana g 262
Codice ITF	ITF Code	ITF Code	98000430200068
Pezzi per imballo	Pieces per case	Produits per carton	4
Dimensioni* dell'imballo (cm)	Case dimensions* (cm)	Dimensions du carton* (cm)	34 x 18,5 x 17,5
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	5,6
Peso Lordo (kg)	Gross Weight (kg)	Poids Brut (kg)	5,91
PALLET	PALLET	PALETTE	
Numero di strati per pallet	Number of layers per pallet	Nombre de couches/ palette	5
Numero di imballi per strato	Number of cartons per layer	Nombre de cartons/ couche	12
Numero di imballi per pallet	Number of cartons per pallet	Nombre de cartons/ palette	60
Dimensioni* (cm) pallet incluso	Dimensions* (cm) pallet included	Dimensions* (cm) palette comp.	80 x 120 x 103
Peso Netto (kg)	Net Weight (kg)	Poids Net (kg)	336
Peso Lordo (kg) pallet incluso	Gross Weight (kg) pallet included	Poids Brut (kg) palette incluse	380
Note	Notes	Notes	
(*) Lunghezza x Larghezza x Altezza	(*) Length x Width x Height	(*) Longueur x Largeur x Hauteur	



Nuova Arset S.r.l.
Via Montecristo, 3/5
04010 Campoverde di Aprilia

Scheda tecnica di prodotto

Rev. 00 del 19.01.11

Pag. 1 di 2

PETTO DI POLLO

Prodotto	Petto di pollo
Denominazione di vendita	Sezionamento Carne di pollo
Denominazione commerciale	Petto di pollo
Descrizione dell'unità di vendita	Vassoio da 2000g o 3000g
Tipo di imballo	Sottovuoto
Kg per ogni imballo	2000g; 3000g
Temperatura di conservazione e trasporto	Temperatura compresa tra 0°C e +2°C
Temperatura consigliata per la vendita	Temperatura compresa tra 0°C e +2°C
Shelf life	12 giorni dalla data di produzione
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto
Allergeni	Vd. Allegato
OGM	OGM free
Dichiarazioni in etichetta:	
Denominazione di Vendita	Sezionamento Carne di pollo
Ingredienti:	
Lotto	IT+ n°giorno dell'anno + lotto del fornitore
Produttore	Nuova Arset S.r.l. Via Montecristo 3/5 04010 Campoverde di Aprilia Bollo CE 
Distributore	Nuova Arset S.r.l. Via Montecristo 3/5 04010 Campoverde di Aprilia Bollo CE 
Peso dichiarato	0.5kg; 1 kg
Data di scadenza	Da consumare entro il: gg/mm/aaaa
Modalità di conservazione	Conservare tra 0 e +2°C
Modalità di consumo	Il prodotto deve essere consumato previa cottura

Data emissione: 19.01.11

Approvata da:

Revisione N°00

Data: 19.01.11

Nuova Arset S.r.l.
Via Montecristo, 3/5
04010 Campoverde di Aprilia

Scheda tecnica di prodotto

Rev. 00 del 19.01.11

Pag. 2 di 2

PETTO DI POLLO

Standard analitici microbiologici (Regolamento CE 2073/05 e s.m.i.)

Frequenza	Parametri	Limite	Unità di misura
Analisi effettuate su 5 aliquote 6 volte/anno per tipologia di prodotto	CARICA MICROBICA TOTALE	9.0×10^6	UFC/g
	SALMONELLA SPP	Assente in 25g	UFC/g
	ESCHERICHIA COLI	$5.0 \times 10^2 - 5.0 \times 10^3$	UFC/g
Analisi effettuate oltre le precedenti su 1 aliquota 6 volte/anno per tipologia di prodotto	CARICA MICROBICA TOTALE	9.0×10^6	UFC/g
	COLIFORMI TOTALI	5×10^3	UFC/g
	ESCHERICHIA COLI	$5.0 \times 10^2 - 5.0 \times 10^3$	UFC/g
	STAFILOCOCCI	5.0×10^3	UFC/g
	SALMONELLA SPP	assente in 25g	UFC/g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	assente	UFC/g

Allergeni Alimentari (Regolamento UE 1169 del 2011)

ALLERGENI	Indicazione delle sostanze utilizzate	Contaminazione Crociata
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Fruita a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus aveilana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Cays illinoensis Wangenh K.Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

Data emissione: 19.01.11

Approvata da:

Revisione N°00

Data: 19.01.11

Nuova Arset S.r.l.
Via Montecristo, 3/5
04010 Campoverde di Aprilia

Scheda tecnica di prodotto

Rev. 00 del 19.01.11

Pag. 2 di 2

FESA DI TACCHINO

Standard analitici microbiologici (Regolamento CE 2073/05 e s.m.i.)

Frequenza	Parametri	Limite	Unità di misura
Analisi effettuate su 5 aliquote 6 volte/anno per tipologia di prodotto	CARICA MICROBICA TOTALE	9.0 x 10 ⁶	UFC/g
	SALMONELLA SPP	Assente in 25g	UFC/g
	ESCHERICHIA COLI	5.0 x 10 ² - 5.0 x 10 ³	UFC/g
Analisi effettuate oltre le precedenti su 1 aliquota 6 volte/anno per tipologia di prodotto	CARICA MICROBICA TOTALE	9.0 x 10 ⁶	UFC/g
	COLIFORMI TOTALI	5 x 10 ³	UFC/g
	ESCHERICHIA COLI	5.0 x 10 ² - 5.0 x 10 ³	UFC/g
	STAFILOCOCCI	5.0 x 10 ³	UFC/g
	SALMONELLA SPP	assente in 25g	UFC/g
	LISTERIA MONOCYTOGENES	assente	UFC/g

Allergeni Alimentari (Allegato II sezione III D.Lvo 109/92 e s.m.i.)

ALLERGENI	Indicazione delle sostanze utilizzate	Contaminazione Crociata
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati		
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Soia e prodotti a base di soia		
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)		
Frutta a guscio cioè mandorle (<i>Amigdalus communis</i> L), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci comuni (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Caya illinoensis Wangenh K.Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati		
Sedano e prodotti a base di sedano		
Senape e prodotti a base di senape		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂		
Lupini e prodotti a base di lupini		
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

Data emissione:19.01.11

Approvata da:

Revisione N°00

Data: 19.01.11



Nuova Arset S.r.l.
Via Montecristo, 3/5
04010 Campoverde di Aprilia

Scheda tecnica di prodotto

Rev. 00 del 19.01.11

Pag. 1 di 2

FESA DI TACCHINO

Prodotto	Fesa di tacchino
Denominazione di vendita	Sezionamento Carne di tacchino
Denominazione commerciale	Fesa di tacchino
Descrizione dell'unità di vendita	Vassolo da 4000g o 6000g
Tipo di imballo	sottovuoto
Kg per ogni imballo	4000g; 6000g
Temperatura di conservazione e trasporto	Temperatura compresa tra 0°C e +2°C
Temperatura consigliata per la vendita	Temperatura compresa tra 0°C e +2°C
Shelf life	12 giorni dalla data di produzione
Caratteristiche organolettiche	Tipiche del prodotto
Allergeni	Vd. Allegato
OGM	OGM free
Dichiarazioni in etichetta:	
Denominazione di Vendita	Sezionamento Carne di tacchino
Ingredienti:	
Lotto	IT+ n°giorno dell'anno + lotto del fornitore
Produttore	Nuova Arset S.r.l. Via Montecristo 3/5 04010 Campoverde di Aprilia Bollo CE 
Distributore	Nuova Arset S.r.l. Via Montecristo 3/5 04010 Campoverde di Aprilia Bollo CE 
Peso dichiarato	4 kg; 6 kg
Data di scadenza	Da consumare entro il: gg/mm/aaaa
Modalità di conservazione	Conservare tra 0 e +2°C
Modalità di consumo	Il prodotto deve essere consumato previa cottura

Data emissione:19.01.11

Approvata da:

Revisione N°00

Data: 19.01.11



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

Schede tecniche di prodotto

Pizza Rossa

File: M 4.09

Rev.6
del 23.02.2022

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 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 ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni del fabbricante.		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: 19/11/2007

Approvata da:

Revisione N°10
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09

Rev.6
del 23.02.2022

Pizza Rossa

Pag. 4 di 5

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 150 g	AR 100g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1120 kJ 265 kcal	1680 kJ 398 kcal	13,3 %	20,0 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	2,9 g	4,4 g	4,1 %	6,2 %	70 g
di cui grassi saturi	0,3 g	0,4 g	1,5 %	2,2 %	20 g
Carboidrati	51 g	76 g	19,6 %	29,4 %	260 g
di cui zuccheri	2,8 g	4,2 g	3,1 %	4,7 %	90 g
Fibre	1,7 g	2,6 g			
Proteine	7,8 g	12 g	15,6 %	23,4 %	50 g
Sale	1,3 g	2,0 g	21,7 %	32,5 %	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: 19/11/2007

Approvata da:

Revisione N°10
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

Pizza Rossa

Pag. 3 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: 19/11/2007

Approvata da:

Revisione N°10
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

Pizza Rossa

Pag. 2 di 5

Farina	Farina di grano tenero tipo 00
Lievito	Lievito di birra
Altri ingredienti	Pomodori pelati Olio di semi di girasole Zucchero Sale Origano
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Pizza Rossa
Denominazione di vendita:	Pizza
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo 00, acqua, pomodori pelati, olio di semi di girasole, zucchero, sale, lievito, origano. <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 dichiarato	n.a. (prodotto non confezionato, prodotto da vendersi a peso) il peso totale è indicato sui documenti commerciali n.a. = non applicabile
<p>* 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</p>	

Data emissione: 19/11/2007

Approvata da:

Revisione N°10
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

Pizza Rossa

Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 00, acqua, pomodori pelati, olio di semi di girasole, zucchero, sale, lievito, origano.
Codice interno	P0003 Pizza Rossa P0025 Pizza Rossa in teglia 40x60 sfusa
Denominazione dell'alimento	Pizza
Denominazione commerciale	Pizza Rossa
Descrizione dell'unità di vendita	Pizza Rossa
Tipo di imballo	Prodotto sfuso in ceste per alimenti. oppure Prodotto sfuso buste di carta per alimenti.
kg per cesta	15 kg circa
Temperatura consigliata per la vendita	+ 10 C° a + 22 C°
Durata del prodotto in confezione integra	24 ore se correttamente conservato
Caratteristiche medie del prodotto su 100 g	
Parte edibile	100 %
Acqua %	40,0 % max (derivante da una pizza da 2,5 kg)
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: 19/11/2007

Approvata da:

Revisione N°10
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

Pizza Bianca

File: M 4.09

Rev. 6
del 23.02.2022

Pag. 5 di 5

SOSTANZE O PRODOTTI CHE PROVOCANO ALLERGIE O INTOLLERANZE (Reg. UE 1169/2011/Art. 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 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°11 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

Pizza Bianca

Pag. 4 di 5

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 150 g	AR 100g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1203 kJ 284 kcal	1804 kJ 426 kcal	14,3 %	21,5 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	3,0 g	4,5 g	4,3 %	6,4 %	70 g
di cui grassi saturi	0,3 g	0,4 g	1,5 %	2,2 %	20 g
Carboidrati	55 g	82 g	21,2 %	31,7 %	260 g
di cui zuccheri	2,7 g	4,0 g	3,0 %	4,5 %	90 g
Fibre	1,8 g	2,7 g			
Proteine	8,4 g	13 g	16,8 %	25,2 %	50 g
Sale	1,4 g	2,1 g	23,3 %	35,0 %	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°11
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

Pizza Bianca

Pag. 3 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°11
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

Pizza Bianca

Pag. 2 di 5

Farina	Farina di grano tenero tipo 00
Lievito	Lievito di birra
Altri ingredienti	Olio di semi di girasole Zucchero Sale
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Pizza Bianca
Denominazione di vendita:	Pizza
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio di semi di girasole, zucchero, sale, lievito. <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 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: 19/11/07

Approvata da:

Revisione N°11
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

Pizza Bianca

Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Prodotto ottenuto da farina di grano tenero tipo 00, acqua, olio di semi di girasole, zucchero, sale e lievito.
Codice interno	P0001 Pizza Bianca P0026 Pizza bianca in teglia 40x60 sfusa
Denominazione dell'alimento *	Pizza
Denominazione commerciale	Pizza Bianca
Descrizione dell'unità di vendita	Pizza Bianca
Tipo di imballo	Prodotto sfuso in ceste per alimenti. oppure Prodotto sfuso buste di carta per alimenti.
kg per cesta	15 kg circa
Temperatura consigliata per la vendita	+ 10 C° a + 22 C°
Durata del prodotto in confezione integra	24 ore se correttamente conservato
Caratteristiche medie del prodotto su 100 g	
Parte edibile	100 %
Acqua %	40,0 % max (derivante da una pizza da 2,5 kg)
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°11
Data: 21/12/2021



Amadel 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 all'olio – Panini

Pag. 1 di 5

Descrizione del prodotto	Panini ottenuti da farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, olio di semi di sansa di oliva, lievito di birra, sale e miglioratore.
Codice interno	00120 Pane all'olio 50 g CM120 Pane all'olio 50/60 g conf. singola
Denominazione dell'alimento	Pane all'olio*
Descrizione dell'unità di vendita	Panini da 50/60 g
Tipo di imballo	Prodotto sfuso in ceste per alimenti <i>oppure</i> Prodotto sfuso in buste di carta per alimenti <i>oppure</i> Prodotto avvolto in film microforato in materiale plastico per alimenti termosaldato per ogni singolo panino e distribuito sfuso in ceste di materiale plastico 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	24 ore se correttamente conservato
Caratteristiche medie del prodotto su 100 g	
Parte edibile	100 %
Acqua %	29,0 % max*
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° 8
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 all'olio – Panini

Pag. 2 di 5

Farina	Farina di grano tenero tipo 00
Lievito	Lievito di birra
Altri ingredienti	Zucchero, Olio di sansa di oliva, Sale, Miglioratore (farina di grano tenero, emulsionante E472e, destrosio, agente di trattamento della farina: E300, enzimi).
Note	<p><u>DPR 502/98 art. 4 comma 2 sostanze grasse >3% - olio di sansa di oliva % s.s. 4,15 min.</u> <u>DPR 502/98 art. 4 comma 4 zuccheri riduttori >2% - zucchero % s.s. 5,55 min.</u> Per il calcolo delle % sulla sostanza secca è stata detratta dal totale anche l'umidità della farina (14,5%). Alcuni ingredienti del miglioratore non vengono riportati nell'elenco ingredienti per i seguenti motivi: 1) la farina di grano tenero è assimilabile a quella già presente; 2) l'E300 come agente di trattamento delle farine è da considerare un carry over non avendo alcuna funzione nel prodotto finito, si veda esenzione di cui al Reg. UE 1169/11 Art. 20;</p>
Dichiarazioni in etichetta*:	
Nome prodotto	Pane all'olio 50/60 g
Denominazione di vendita:	Pane all'olio
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo 00, acqua, zucchero, olio di sansa di oliva 4,4%, lievito, sale, emulsionante E472e. <i>Può contenere soia, latte, 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 dichiarato	n.a. (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° 8
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 all'olio – Panini

Pag. 3 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° 8
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 all'olio – Panini

Pag. 4 di 5

Tabella nutrizionale

	100 g	porzione 150 g	AR 100g	AR 150 g	Assunzioni di riferimento
Energia	1666 kJ	2499 kJ	19,8 %	29,8 %	8400 kJ
	394 kcal	591 kcal			2000 kcal
Grassi	4,5 g	6,8 g	6,4 %	9,6 %	70 g
di cui grassi saturi	0,5 g	0,8 g	2,5 %	3,8 %	20 g
Carboidrati	76 g	114 g	29,2 %	43,8 %	260 g
di cui zuccheri	7,4 g	11 g	8,2 %	12,3 %	90 g
Fibre	2,5 g	3,8 g			
Proteine	11 g	16 g	22,0 %	33,0 %	50 g
Sale	1,8 g	2,7 g	30,0 %	45,0 %	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° 8
Data: 21/12/2021



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

Schede tecniche di prodotto

File: M 4.09
Rev.6
del 23.02.2022

Pane all'olio – Panini

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

