

	Sistema Qualità Modulistica	file: M 4.09.
	Schede tecniche di prodotto	Rev. 03 del 21/02/2022
Cod. Prod. 45PR		Cod. EAN
Req. 4.09	Pane all'olio	Pag. 1 di 2



Denominazione commerciale

Pane all'olio

Denominazione dell'alimento

Pane di tipo 0 all'olio

Composizione del prodotto

Pane ottenuto da farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di acqua, olio 5%, sale, destrosio, prodotti di lievitazione e malto

Codice prodotto

Panini all'olio 80/90g sfusi (Cod. 45PR)

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Temperatura di conservazione e trasporto

+10 °C a +25 °C

Temperatura consigliata per la vendita

+10 °C a +25 °C

Durata del prodotto

24 ore

CONFEZIONE/IMBALLO

Imballo

Materiale plastico per alimenti foglio microforato

Pallettizzazione

Confezionato in ceste

Sfuso in ceste

Unità di vendita

Sfuso

Pesi

80/90g

DESCRIZIONE/DICHIARAZIONI IN ETICHETTA

Denominazione dell'alimento

pane di tipo 0 all'olio

Lotto

Per il lotto vale la data di consegna

Distributore

Forni Riuniti Valpan S.p.A.

Via Casilina km 54,200

Località Amasona, 03018 Paliano (FR)

Peso dichiarato

15/20 Kg per ogni cesta

Consegnato fresco il

gg/mm/aaaa

Farine

Farina di grano tenero tipo 0

Lievito

Lievito di birra

Per prodotti sfusi destinati a mense, ristorazione ecc.

Per il prodotto sfuso i dati obbligatori sono riportati sui documenti di accompagnamento come indicato dal Reg. 1169/11

INGREDIENTI

Ingredienti:

farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, olio di oliva 5%, destrosio, sale, lievito di birra, malto di **FRUMENTO**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g	
Energia	1329kJ 294kcal
Grassi	5,7g
di cui acidi grassi saturi	0,0g
Carboidrati	57,0g
di cui zuccheri	3,9g
Fibre	3,6g
Proteine	7,6g
Sale	0,1g

Validato il: 24/11/2023

Approvata da:

Revisione N°03

Data: 21/02/2022

	Sistema Qualità Modulistica	file: M 4.09.
	Schede tecniche di prodotto	Rev. 03 del 21/02/2022
Cod. Prod. 45PR		Cod. EAN
Req. 4.09	Pane all'olio	Pag. 2 di 2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CBT	<10000
Coliformi totali	<100
E. Coli	Assenti
Salmonella	Assenti
Stafilococchi	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	Assenti
Bacillus cereus	Assenti
Muffe	<10

PARAMETRI FISICI

Filth test :			
Frammenti o insetti vivi	Sulle farine	< 50 frammenti/50g su 6 u.c.	
Peli roditori		< 1 pelo/50 g su 6 u.c.	
Aflatossina B1		< 2µg/kg	
Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sul Pane/ Farine	< 4µg/kg	
Deossinivalenonolo		500 µg/Kg	
Zearalenone		50 µg/Kg	
Ocratossina A		< 3 µg/Kg	

Analisi periodiche

Analisi microbiologiche e chimiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore.

Ingredienti allergenici

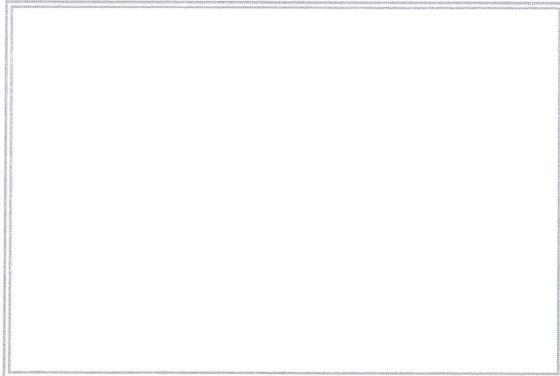
Utilizzo di ingredienti con potenziale allergenico secondo la classificazione UE

		Indicazione delle sostanze				Contaminazione Crociata*			
		X	si		no		si	X	no
01	Cereali contenenti glutine e derivati (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X	si		no		si	X	no
02	Crostacei e derivati		si	X	no		si	X	no
03	Uova e derivati		si	X	no		si	X	no
04	Pesce e derivati		si	X	no		si	X	no
05	Arachidi e derivati		si	X	no		si	X	no
06	Soia e derivati		si	X	no		X	si	no
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		si	X	no		X	si	no
08	Frutta a guscio (cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati).		si	X	no		si	X	no
09	Sedano e preparati		si	X	no		si	X	no
10	Senape e preparati a base di senape		si	X	no		X	si	no
11	Sesamo e prodotti derivati		si	X	no		X	si	no
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		si	X	no		si	X	no
13	Lupini e prodotti a base di lupino		si	X	no		si	X	no
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		si	X	no		si	X	no
15	altro		si	X	no		si	X	no

*Allergeni utilizzati (anche se raramente) nello stabilimento di produzione

Validato il: 24/11/2023	Approvata da:	Revisione N°03
		Data: 21/02/2022

	Sistema Qualità Modulistica	file: M 4.09.
	Schede tecniche di prodotto	Rev. 03 del 21/02/2022
Cod. Prod.		Cod. EAN
Req. 4.09	Pizza rossa	Pag. 1 di 2



Denominazione commerciale

Pizza rossa

Denominazione dell'alimento

Prodotto da forno

Composizione del prodotto

Pizze ottenute da farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di acqua, passata di pomodoro, olio di oliva, sale, prodotti di lievitazione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Temperatura consigliata per la vendita

+10 °C a +25 °C

Durata del prodotto

24 ore

Modalità

Conservare in luogo fresco ed asciutto

CONFEZIONE/IMBALLO

Imballo

Cartoni

Pallettizzazione

Confezionato in cartoni

Sfuso in cartoni

Unità di vendita

1000g

Pesi

1000g

DESCRIZIONE/DICHIARAZIONI IN ETICHETTA

Denominazione dell'alimento

Prodotto da forno

Lotto

Per il lotto vale la data di consegna

Distributore

Forni Riuniti Valpan S.p.A.

Via Casilina km 54,200

03018 Paliano (FR)

Peso

5Kg a cartone

Consegnato fresco il

gg/mm/aaaa

Per prodotti sfusi destinati a mense, ristorazione ecc.

Per il prodotto sfuso i dati obbligatori sono riportati

sui documenti di accompagnamento come indicato

dal Reg. 1169/11

INGREDIENTI

Ingredienti:

farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, polpa di pomodoro 10%: (pomodori e succo di pomodoro, correttore di acidità: acido citrico), olio di oliva, sale, lievito di birra, malto di **FRUMENTO**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g	
Energia	1034kJ 244kcal
Grassi	1,0g
di cui acidi grassi saturi	0,2g
Carboidrati	51,0g
di cui zuccheri	0,6g
Fibre	1,9g
Proteine	7,2g
Sale	0,5g

Validato il: 09/11/2023

Approvata da:

Revisione N°03

Data: 21/02/2022

	Sistema Qualità Modulistica	file: M 4.09.
	Schede tecniche di prodotto	Rev. 03 del 21/02/2022
Cod. Prod.		Cod. EAN
Req. 4.09	Pizza rossa	Pag. 2 di 2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CBT	<10000
Coliformi totali	<100
E. Coli	Assenti
Salmonella	Assenti
Stafilococchi	<10
Staffilococchi coagulasi positivi	Assenti
Bacillus cereus	Assenti
Muffe	<10

PARAMETRI FISICI

Filth test : Frammenti o insetti vivi	Sulle farine	< 50 frammenti/50g su 6 u.c.
Peli roditori		< 1 pelo/50 g su 6 u.c.
Aflatossina B1		< 2µg/kg
Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sul Pane/ Farine	< 4µg/kg
Deossivalenonolo		500 µg/Kg
Zearalenone		50 µg/Kg
Ocratossina A		< 3 µg/Kg

Analisi periodiche

Analisi microbiologiche e chimiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore.

Ingredienti allergenici
Utilizzo di ingredienti con potenziale allergenico secondo la classificazione UE

		Indicazione delle sostanze				Contaminazione Crociata*				
		X	si		no		si	X	no	
01	Cereali contenenti glutine e derivati cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X			no	farina di frumento, amido di frumento		si	X	no
02	Crostacei e derivati		si	X	no			si	X	no
03	Uova e derivati		si	X	no			si	X	no
04	Pesce e derivati		si	X	no			si	X	no
05	Arachidi e derivati		si	X	no			si	X	no
06	Soia e derivati		si	X	no		X	si		no
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		si	X	no			si	X	no
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		si	X	no			si	X	no
09	Sedano e preparati		si	X	no			si	X	no
10	Senape e preparati a base di senape		si	X	no		X	si		no
11	Sesamo e prodotti derivati		si	X	no			si	X	no
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		si	X	no			si	X	no
13	Lupini e prodotti a base di lupino		si	X	no			si	X	no
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		si	X	no			si	X	no
15	altro		si	X	no			si	X	no

*Allergeni utilizzati (anche se raramente) nello stabilimento di produzione

Validato il: 09/11/2023	Approvata da:	Revisione N°03
		Data: 21/02/2022

	Sistema Qualità Modulistica	file: M 4.09.
	Schede tecniche di prodotto	
Cod. Prod.		Rev. 03 del 21/02/2022
Req. 4.09	Pizza bianca	Cod. EAN Pag. 1 di 2



Denominazione commerciale

Pizza bianca

Denominazione dell'alimento

Prodotto da forno

Composizione del prodotto

Pizza ottenuta da farina di grano tenero tipo 0 con aggiunta di acqua, olio, sale, prodotti di lievitazione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Temperatura consigliata per la vendita
+10 °C a +25 °C
Durata del prodotto
24 ore
Modalità
Conservare in luogo fresco ed asciutto

CONFEZIONE/IMBALLO

Imballo
Cartoni
Pallettizzazione
Confezionato in cartoni
Sfuso in ceste
Unità di vendita
Sfusa

DESCRIZIONE/DICHIARAZIONI IN ETICHETTA

Denominazione dell'alimento
Prodotto da forno
Lotto
Per il lotto vale la data di consegna
Distributore
Forni Riuniti Valpan S.p.A.
Via Casilina km 54,200
03018 Paliano (FR)
Peso
5 Kg a cartone
Consegnato fresco il
gg/mm/aaaa
Per prodotti sfusi destinati a mense, ristorazione ecc.
Per il prodotto sfuso i dati obbligatori sono riportati sui documenti di accompagnamento come indicato dal Reg. 1169/11

INGREDIENTI

Ingredienti:
farina di **GRANO** tenero tipo 0, acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, malto di **FRUMENTO**

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE	
Valori medi per 100g	
Energia	1220kJ 289kcal
Grassi	5,1g
di cui acidi grassi saturi	0,9g
Carboidrati	52,0g
di cui zuccheri	0,4g
Fibre	1,8g
Proteine	7,4g
Sale	0,5g

Validato il: 04/10/2023	Approvata da:	Revisione N°03
		Data: 21/02/2022

	Sistema Qualità Modulistica	file: M 4.09.
	Schede tecniche di prodotto	
Cod. Prod.		Rev. 03 del 21/02/2022
Req. 4.09	Pizza bianca	Cod. EAN
		Pag. 2 di 2

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

CBT	<10000
Coliformi totali	<100
E. Coli	Assenti
Salmonella	Assenti
Stafilococchi	<10
Stafilococchi coagulasi positivi	Assenti
Bacillus cereus	Assenti
Muffe	<10

PARAMETRI FISICI

Filth test :			
Frammenti o insetti vivi	Sulle farine	< 50 frammenti/50g su 6 u.c.	
Peli roditori		< 1 pelo/50 g su 6 u.c.	
Aflatossina B1		< 2µg/kg	
Aflatossina B1+B2+G1+G2	Sul Pane/Farine	< 4µg/kg	
Deossinivalenolo	Farine	500 µg/Kg	
Zearalenone		50 µg/Kg	
Ocratossina A		< 3 µg/Kg	
Analisi periodiche			
Analisi microbiologiche e chimiche ogni anno, per ogni categoria di prodotto, a cura del produttore.			

Ingredienti allergenici

Utilizzo di ingredienti con potenziale allergenico secondo la classificazione UE

		Indicazione delle sostanze				Contaminazione Crociata*				
		X	si		no		si	X	no	
01	Cereali contenenti glutine e derivati cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X								
02	Crostacei e derivati		si	X	no		si	X	no	
03	Uova e derivati		si	X	no		si	X	no	
04	Pesce e derivati		si	X	no		si	X	no	
05	Arachidi e derivati		si	X	no		si	X	no	
06	Soia e derivati		si	X	no		X	si		no Soia
07	Latte e prodotti lattiero-caseari, incluso lattosio		si	X	no		si	X	no	
08	Frutta a guscio cioè mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati.		si	X	no		si	X	no	
09	Sedano e preparati		si	X	no		si	X	no	
10	Senape e preparati a base di senape		si	X	no		X	si		no Senape
11	Sesamo e prodotti derivati		si	X	no		si	X	no	
12	Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2		si	X	no		si	X	no	
13	Lupini e prodotti a base di lupino		si	X	no		si	X	no	
14	Molluschi e prodotti a base di molluschi		si	X	no		si	X	no	
15	altro		si	X	no		si	X	no	

*Allergeni utilizzati (anche se raramente) nello stabilimento di produzione

Validato il: 04/10/2023	Approvata da:	Revisione N°03
		Data: 21/02/2022