
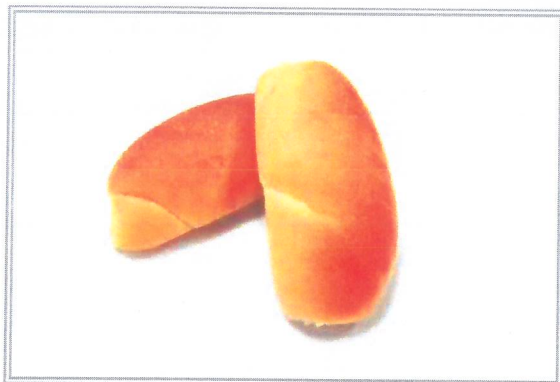


| | | |
|---|------------------------------------|------------------------|
|  | Sistema Qualità Modulistica | file: M 4.09. |
| | Schede tecniche di prodotto | Rev. 03 del 21/02/2022 |
| Cod. Prod. 45PR | | Cod. EAN |
| Req. 4.09 | Pane all'olio | Pag. 1 di 2 |



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 | 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 | | 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 |
| 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 |
| 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 | | | | | | | |
| | | | | farina di frumento, amido di frumento | | | | | |
| 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: 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 | | 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 | | | | | | | |
| 03 | Uova e derivati | | si | X | no | | | | | | | |
| 04 | Pesce e derivati | | si | X | no | | | | | | | |
| 05 | Arachidi e derivati | | 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 | | | | | | | |
| 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 | | | | | | | |
| 09 | Sedano e preparati | | 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 | | | | | | | |
| 12 | Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg oppure 10 mg/l, come indicato con SO2 | | si | X | no | | | | | | | |
| 13 | Lupini e prodotti a base di lupino | | si | X | no | | | | | | | |
| 14 | Molluschi e prodotti a base di molluschi | | si | X | no | | | | | | | |
| 15 | altro | | 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 |