



| | | | | |
|---|--|-----------------------------------|---------------|---|
|  | Scheda tecnica | | Cod. prodotto | 354A |
| | Tramezzino MONO alla Veneziana (Formato Vending) | | Rev. | 7 |
| | PROSCIUTTO COTTO e MOZZARELLA | | Data | 10/11/2023 |
| | | | Bollo CE | IT 9-2890/L |
| L'attività dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa di legge. | | Azienda certificata ISO 9001:2015 | |    |

| | |
|---|--|
| DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: | |
| Pane morbido per tramezzino, farcito con: | Prosciutto Cotto, maionese e mozzarella. |
| Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da: | 1 PZ |

| | |
|---|--|
| DATI CONFEZIONE | |
| Codice EAN | 8030277000054 |
| Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g) | 80 |
| Peso Lordo (con imballo) (g) | 87 |
| Materiale di imballo principale | Vaschetta termoformata e termosigillata con apertura easy open |
| Lotto di produzione e Termine Minimo di Conservazione (TMC) | Lotto e TMC sono impressi mezzo ribon sull'imballo primario |

| | |
|---|---|
| TRASPORTO, STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE: | |
| Modalità di Stoccaggio e Conservazione | Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0/4°C |
| Modalità di Trasporto | Trasportare con mezzo refrigerato ad una temperatura compresa tra 0/4°C |
| Modalità di consumo | Ready to Eat Una volta aperta la confezione consumare in giornata |
| TMC in giorni | 25 |

| | | |
|-------------------------------|---------------|-----------------|
| IMBALLO SECONDARIO | | |
| Codice EAN Cartone | 8030277000054 | |
| Materiale imballo secondario | Cartone | |
| Pezzi per imballo | 10 | |
| Dimensioni imballo secondario | 14 | Altezza (cm) |
| | 15 | Larghezza (cm) |
| | 29,5 | Profondità (cm) |
| Peso Lordo (g) | 970 | |

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE | |
| Codice EAN Pallet | 8030277000054 |
| Tipo | EPAL 80 x 120 |
| Imballi per strato | 20 |
| Strati per pallet | 10 |

| | |
|---|--|
| INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni) | |
| Pane: FARINA DI GRANO tipo "0", acqua, lievito naturale, olio di oliva, sale, lievito di birra, destrosio. | |
| Prosciutto Cotto 24%: Carne di suino, acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250 | |
| Mozzarella 24%: LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330. | |
| Maionese: Olio di semi di girasole, acqua, UOVA pastorizzate (da allevamento a terra), aceto di mele, amido di mais, sale, zucchero, succo di limone, SENAPE (acqua, semi di SENAPE, aceto di acquavite, sale, spezie, aroma naturale), stabilizzanti: E412, E415, conservante: E200, acidificante: E330. | |
| Può contenere: SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI, SESAMO. | |

| | |
|---|--|
| ETICHETTATURA | |
| Il prodotto, è etichettato in conformità al D.L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche e al Reg. UE 1169/2011 | |

| | |
|---|--|
| OGM | |
| Il prodotto, in base anche alle dichiarazioni dei nostri Fornitori, non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003 | |

| | | |
|---|--------|-----------------|
| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO | | |
| Parametri | Valore | Unità di misura |
| Valore energetico (energia) | 1041 | kJ |
| Valore energetico (energia) | 249 | Kcal |
| Grassi | 14 | g |
| di cui: acidi grassi saturi | 5,4 | g |

| | | |
|------------------|-----|---|
| Carboidrati | 18 | g |
| di cui: zuccheri | 2,8 | g |
| Proteine | 12 | g |
| Fibre | - | g |
| Sale | 1.4 | g |

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

| | |
|---------------------|---|
| Colore | Fette di pane triangolare di colore bianco che racchiudono maionese di colore bianco , mozzarella di colore bianco e fette di prosciutto di colore rosa |
| Odore | Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, prosciutto cotto e mozzarella, senza odori anomali. |
| Sapore | Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, prosciutto cotto e mozzarella, senza sapori anomali. |
| Consistenza | Morbida ed elastica |
| Aspetto Complessivo | Il prodotto si presenta composto da due fette di pane triangolare senza crosta farcito con fette di prosciutto cotto e mozzarella. |

REQUISITI MICROBIOLOGICI

| Parametri | U.M. | LQ |
|----------------------------------|-------|---------|
| Enterobacteriaceae | UFC/g | 100 |
| Escherichia Coli | UFC/g | 10 |
| Stafilococchi coagulasi-positivi | UFC/g | 10 |
| Bacillus spp | UFC/g | 100 |
| Clostridi sr | UFC/g | 100 |
| Lieviti e muffe | UFC/g | 100 |
| Salmonella spp 5uc | 25/g | ASSENTE |
| Listeria monocytogenes 5uc | UFC/g | 10 |

ALLERGENI

Informazioni sugli allergeni, conformi alle Direttive 200/13/CE e Regolamento 1169/2011

| Allergeni | Contenuto nel prodotto | Presente in stabilimento |
|--|------------------------|--------------------------|
| Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati | X | X |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | X |
| Uova e prodotti a base di uova. | X | X |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | X |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | X |
| Soia e prodotti a base di soia | | X |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio) | X | X |
| Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (Amygdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci di pecan [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti | | X |
| Sedano e prodotti a base di sedano. | | X |
| Senape e prodotti a base di senape. | X | X |
| Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo | | X |
| Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti. | | |
| Lupini e prodotti a base di lupini. | | X |
| Molluschi e prodotti a base di molluschi | | X |

RADIAZIONI IONIZZANTI

Il prodotto, non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti

NOTE

La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; tutte le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative e non impegnative; L'assicurazione qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica, ed è cura del cliente, accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.