

	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 07/2022
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Vassoio di panini	
CODICE PRODOTTO:	76693_12219006	
CODICE ARTICOLO	76693_12219006	
CODICE EAN	3220440118135	
CODICE DOGANALE	19059080	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.547.001 CE	
MARCHIO:	CREATION BRIGADE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Assortimento di 3 ricette di mini bagel dréssé su piatto da portata: salmone affumicato, pomodoro parmigiano, crema di formaggio ed erba cipollina. Un deposito di semi decora il pane. Utilizzo di un impasto brioche per un prodotto morbido e meno secco.	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Panini farciti assortiti surgelati - Prodotto da forno	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Vassoio di panini	
INGREDIENTI:	<p> <u>Panini con formaggio fresco, scalogno ed erba cipollina:</u> acqua, formaggio fresco (*) 25 %, preparazione per pasta brioche (**) 20 %, farina di frumento, fiocchi d'orzo, preparazione per besciamella (***), grano maltato, scalogno 2 %, uova, erba cipollina 1.9 %, latte parzialmente scremato, zucchero, lievito, burro, salsa di panna liquida (****), tuorlo d'uovo. </p> <p> <u>Panini con formaggio fresco e salmone affumicato:</u> formaggio fresco (*) 22 %, acqua, preparazione per pasta brioche (**) 19 %, salmone affumicato 13 % [salmone (<i>Salmo salar</i>, allevato in Norvegia o Scozia), sale], farina di frumento, semi di papavero, preparazione per besciamella (***), uova, latte parzialmente scremato, zucchero, lievito, erba cipollina, burro, salsa di panna liquida (****), tuorlo d'uovo, aroma limone. </p> <p> <u>Panini con formaggio fresco, pomodoro e formaggio:</u> preparazione per pasta brioche (**) 21 %, acqua, formaggio fresco (*) 15 %, farina di frumento, specialità a base di formaggio 8% (acqua, formaggio Emmental 25%, burro, latte in polvere, formaggio, sale, addensanti: E1422, E415, aroma, conservante: E202), preparazione a base di pomodoro 6 % [pomodoro 70 % (pomodori semiseccchi, concentrato di </p>	

	<p>pomodoro), olio di semi di girasole, olio d'oliva, sale, origano, zucchero, aglio], pomodoro aromatizzato 3 % (pomodoro semisecco 93 %, olio di colza, sale, origano, aglio), uova, formaggio 2 %, latte parzialmente scremato, preparazione per besciamella (**), zucchero, lievito, burro, salsa di panna liquida (****), tuorlo d'uovo.</p> <p>(*) Formaggio fresco (ingrediente comune): (formaggio, sale).</p> <p>(**) Preparazione per pasta brioche (ingrediente comune): (farina di frumento, burro in polvere 20 % (burro 90 % proteine del latte, siero di latte, emulsionante: E471), zucchero, tuorlo d'uovo in polvere, glutine di frumento, emulsionante: E472e, colorante: E160a.</p> <p>(***) Preparazione per besciamella (ingrediente comune) : siero di latte, amido modificato di frumento, grasso vegetale (palma), amido di frumento, destrosio, sale, sciroppo di glucosio, stabilizzanti: E450 - E516, addensante: E401, proteine del latte.</p> <p>(****) Salsa di panna liquida (ingrediente comune): panna, amido modificato di mais, emulsionante: E471, stabilizzanti: E440 - E460 - E410.</p>																											
	<p>Può contenere tracce di SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI di SESAMO, CROSTACEI, SOIA, LUPINI e MOLLUSCHI.</p>																											
<p>MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):</p>	<p>Salmone affumicato = salmone dell' Atlantico (<i>Salmo salar</i>) allevato in Norvegia o Scozia</p>																											
<p>ORIGINE:</p>	<p>Lavorato in Francia</p>																											
<p>INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:</p>	<p>Modalità di preparazione: Scongelare in una cella frigorifera sopra gli zero gradi per 3 ore sul vassoio, avendo cura di rimuovere la pellicola di plastica.</p>																											
<p>ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th data-bbox="486 1339 1075 1406">Allergeni</th> <th data-bbox="1075 1339 1190 1406">SI/NO</th> <th data-bbox="1190 1339 1495 1406">CROSS CONTAMINATION</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td data-bbox="486 1406 1075 1518">1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati</td> <td data-bbox="1075 1406 1190 1518">SI</td> <td data-bbox="1190 1406 1495 1518">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1518 1075 1563">2. Crostacei e prodotti a base di crostacei</td> <td data-bbox="1075 1518 1190 1563">NO</td> <td data-bbox="1190 1518 1495 1563">SI</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1563 1075 1608">3. Uova e prodotti a base di uova</td> <td data-bbox="1075 1563 1190 1608">SI</td> <td data-bbox="1190 1563 1495 1608">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1608 1075 1653">4. Pesce e prodotti a base di pesce</td> <td data-bbox="1075 1608 1190 1653">SI</td> <td data-bbox="1190 1608 1495 1653">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1653 1075 1697">5. Arachidi e prodotti a base di arachidi</td> <td data-bbox="1075 1653 1190 1697">NO</td> <td data-bbox="1190 1653 1495 1697">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1697 1075 1742">6. Soia e prodotti a base di soia</td> <td data-bbox="1075 1697 1190 1742">NO</td> <td data-bbox="1190 1697 1495 1742">SI</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1742 1075 1832">7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td> <td data-bbox="1075 1742 1190 1832">SI</td> <td data-bbox="1190 1742 1495 1832">NO</td> </tr> <tr> <td data-bbox="486 1832 1075 2033">8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile</td> <td data-bbox="1075 1832 1190 2033">NO</td> <td data-bbox="1190 1832 1495 2033">SI</td> </tr> </tbody> </table>	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI	3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO	4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile	NO	SI
Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION																										
1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO																										
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI																										
3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO																										
4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO																										
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO																										
6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI																										
7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO																										
8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoensis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile	NO	SI																										

	<p>(<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati</p> <p>9. Sedano e prodotti a base di sedano</p> <p>10. Senape e prodotti a base di senape</p> <p>11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</p> <p>12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO₂ nel prodotto finito</p> <p>13. Lupini e prodotti a base di lupini</p> <p>14. Molluschi e prodotti a base di molluschi</p> <p>Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)</p>																													
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.																													
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:	12 mesi																													
UNITÀ DI BASE	Scatole da 48 pezzi																													
PESO NETTO UNITÀ DI BASE	0.680 kg																													
CALIBRO	Pezzi da 14 g circa																													
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Dimensioni (cm) LxPxA</th> <th>Pezzi</th> <th>Peso netto</th> <th>Contenuto: numero e descrizione</th> <th>Contenuto/ Disposizione</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Cartone</td> <td>22 cm x 30 cm x40cm</td> <td>...</td> <td>...</td> <td></td> <td>/</td> </tr> <tr> <td>Strati</td> <td></td> <td>...</td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>Pallet</td> <td>120cm x 80 cm</td> <td>...</td> <td>..</td> <td></td> <td>n° 8 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet</td> </tr> </tbody> </table>	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione	Cartone	22 cm x 30 cm x40cm		/	Strati		...				Pallet	120cm x 80 cm		n° 8 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet					
	Tipo	Dimensioni (cm) LxPxA	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione																								
	Cartone	22 cm x 30 cm x40cm		/																								
	Strati		...																											
	Pallet	120cm x 80 cm		n° 8 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet																								
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g	<p>GEMRCN: Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: Antipasti a base di amidi <15% MG - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: libera</p>																													

	Valori nutrizionali medi		Per 100g
	Energia	1218 kJ / 291 kcal	
	Grassi	14 g	
	di cui acidi grassi saturi	8,5 g	
	Carboidrati	31,7 g	
	di cui zuccheri	6,0 g	
	Fibre	1,3 g	
	Proteine	8,8 g	
	Sale	1,11 g	
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L	0,63	
	Calcium	ND	
	Sodium	440 mg/100g	
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		VALORI SUL PRODOTTO	
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 / g – M = 1 000 000 / g (n=5; c=2)	
	Enterobatteri /g	m = 10 000 / g – M = 100 000 / g (n=5; c=2)	
Assenza di OGM ai sensi dei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003			
IMMAGINE			