

	Scheda tecnica		Cod. prodotto	<b>257</b>
	PANINO Farcito		Rev.	<b>7</b>
	FRESCOTRIS		Data	<b>01/01/2024</b>
			Bollo CE	<b>IT 9-2890/L</b>
L'attività dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa di legge.		Azienda certificata ISO 9001:2015	 	

<b>DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:</b>	
Pane pannocchia farcito con:	Verdure grigliate e formaggio Edamer
Ogni panino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	<b>1 PZ</b>

<b>DATI CONFEZIONE</b>	
Codice EAN	<b>8030277001570</b>
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	<b>190</b>
Peso Lordo (con imballo) (g)	<b>197</b>
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

<b>TRASPORTO, STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE:</b>	
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	Consumare previa cottura in piastra o tostiera Una volta aperta la confezione consumare in giornata
TMC in giorni	<b>40</b>

<b>IMBALLO SECONDARIO</b>		
Codice EAN Cartone	8030277001570	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	<b>6</b>	
Dimensioni imballo secondario	16	Altezza (cm)
	20	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1279	

<b>DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE</b>	
Codice EAN Pallet	8030277001570
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	16
Strati per pallet	10

<b>INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)</b>	
<p>Pane: Pane: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, farina di GRANO tenero tipo "0", semola di GRANO duro, estratto di malto d'ORZO, sale, lievito.</p> <p>Mix Verdure Grigliate in proporzione variabile 38%: peperoni rossi e gialli, melanzane, zucchine, olio vegetale di semi di girasole, sale, zucchero. Correttori di acidità: E270- E330. Antiossidante: E300.</p> <p>Formaggio Edamer 10%: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, colture microbiche;</p> <p>Può contenere: PESCE, SOIA, ARACHIDI, CROSTACEI, SEDANO, MOLLUSCHI, SESAMO, NOCI, MANDORLE, LUPINI, SENAPE, UOVA.</p>	

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

<b>OGM</b>
<i>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</i>

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b>		
<b>Parametri</b>	<b>Valore</b>	<b>Unità di misura</b>
Valore energetico (energia)	755	KJ
Valore energetico (energia)	179	Kcal
Grassi	4,3	g
di cui: acidi grassi saturi	2,6	g
Carboidrati	25	g
di cui: zuccheri	0,6	g

Proteine	2,4	g
Fibre		g
Sale	0,78	g

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Colore	Panino di colore giallo farcito con verdure grigliate di colore rosso verde giallo e viola, formaggio Edamer di colore bianco
Odore	Caratteristico degli ingredienti principali, verdure grigliate e formaggio Edamer, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti principali, verdure grigliate e formaggio Edamer, senza sapori anomali.
Consistenza	Complessivamente morbida prima della tostatura dopo la quale il prodotto diventa croccante.
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da due fette di pane pannocchia farcito con verdure grigliate e formaggio Edamer.

<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>		
Parametri	U.M.	LQ
Enterobacteriacee	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

<b>ALLERGENI</b>		
<i>Informazioni sugli allergeni, conformi alle Direttive 200/13/CE e Regolamento 1169/2011</i>		
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
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 ( <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		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
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

<b>RADIAZIONI IONIZZANTI</b>
<i>Il prodotto, non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti</i>

<b>NOTE</b>
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.