

	Scheda tecnica		Cod. prodotto	216
	PANINO Farcito		Rev.	3
	RAFFINATO		Data	16/11/2023
			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 attorcigliato ai semi farcito con:	Salmone affumicato norvegese e salsa al formaggio cremoso
Ogni panino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	1 PZ

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8030277012828
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	170
Peso Lordo (con imballo) (g)	179
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	Consumare previa cottura in piastra o tostiera Una volta aperta la confezione consumare in giornata
TMC in giorni	40

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN Cartone	8030277012828	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	6	
Dimensioni imballo secondario	16	Altezza (cm)
	20	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1120	

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE	
Codice EAN Pallet	8030277012828
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	16
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)	
<p>Pane: Farina di GRANO, acqua, mix di CEREALI e semi (Fiocchi di AVENA, semi di lino, semi di girasole), olio extra vergine di oliva, fiocchi di patate (patate, emulsionante: E471, antiossidante: E304, regolatore di acidità: E330, stabilizzante: E450i, spezie), farina di CEREALI maltati (GRANO), sale, lievito, proteine del LATTE.</p> <p>SALMONE 18%: SALMONE (Salmo salar allevato in Norvegia), sale, zucchero, transglutaminasi, aromi naturali, fumo.</p> <p>Salsa al formaggio Cremoso: Formaggio spalmabile 16%: LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio microbico, stabilizzante E412.</p> <p>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;</p> <p>Può contenere: CROSTACEI, ARACHIDI, SOIA, MANDORLE, NOCI, SEDANO, SESAMO, LUPINI, MOLLUSCHI.</p>	

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)	1132	kJ
Valore energetico (energia)	270	Kcal
Grassi	9,6	g
di cui: acidi grassi saturi	3,1	g

Carboidrati	34	g
di cui: zuccheri	1,9	g
Proteine	9,7	g
Fibre	4,2	g
Sale	1,6	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Panino di colore bianco farcito con salmone di colore rosa e salsa al formaggio cremoso di colore bianco.
Odore	Caratteristico degli ingredienti principali, salmone e cremoso, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti principali, salmone e cremoso, senza odori anomali.
Consistenza	Complessivamente morbida prima della tostatura dopo la quale il prodotto diventa croccante.
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da pane attorcigliato ai semi farcito con salmone affumicato e salsa al formaggio cremoso.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

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

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	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	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.