


	Scheda tecnica PANINO Farcito BONBURGER		Cod. prodotto	274
			Rev.	5
			Data	01/11/2022
			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 al latte con semi di sesamo farcito con	Hamburger di manzo e formaggio Edamer
Ogni panino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	1 PZ

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8030277000368
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	180
Peso Lordo (con imballo) (g)	187
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.
	Scaldare separatamente la carne per 4/5 minuti.
	Una volta aperta la confezione consumare in giornata.
TMC in giorni	40

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN Cartone	8030277000368	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	6	
Dimensioni imballo secondario	16	Altezza (cm)
	20	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1219	

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE	
Codice EAN Pallet	8030277000368
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	16
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)	
Pane: Farina di GRANO, acqua, SEMI DI SESAMO, zucchero, strutto, lievito, Farina di CEREALI maltati (GRANO), Sale, LATTE magro in polvere, proteine del LATTE.	
Hamburger di bovino 44%: Carne bovina, farina di GRANO TENERO tipo "0", acqua, sale, lievito di birra, fibra vegetale alimentare, aromi naturali, aromi, destrosio, antiossidante: E300.	
Formaggio Edamer 11%: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, colture microbiche;	
Può contenere: PESCE, SOIA, ARACHIDI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, NOCI, MANDORLE, LUPINI, SENAPE, UOVA.	

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)	1178	kJ
Valore energetico (energia)	281	Kcal
Grassi	13	g
di cui: acidi grassi saturi	6.8	g
Carboidrati	26	g
di cui: zuccheri	2.3	g
Proteine	15	g

Fibre		g
Sale	0.71	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Panino di colore bianco con semi di sesamo farcito con Hamburger di manzo di colore scuro e formaggio di colore bianco.
Odore	Caratteristico degli ingredienti principali, hamburger di manzo cotto grigliato e formaggio Edamer, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti principali, hamburger di manzo cotto grigliato e formaggio Edamer, senza sapori anomali.
Consistenza	Morbido ed elastico.
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da pane hamburger al sesamo farcito con hamburger di manzo cotto grigliato e formaggio Edamer.

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
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	X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ 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.