

quanto previsto dalla normativa di legge.

L'attività dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo

# Scheda tecnica

## **PANINO Farcito**

# **ALPINO**

Cod. prodotto 221

Rev. 5

 Data
 01/11/2022

 Bollo CE
 IT 9-2890/L



DNV	AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' CERTIFICATO DA DINV ISO 9001	Gusto fresco pronto sna
-----	--	-------------------------

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:								
Pane ciabatta farcito con: Speck, funghi e formaggio Edamer								
Ogni nanino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:								

DATI CONFEZIONE						
Codice EAN	8030277001563					
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	190					
Peso Lordo (con imballo) (g)	197					
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 toastiera					
Wiodalita di Colistilio	Una volta aperta la confezione consumare in giornata					
TMC in giorni	40					

IMBALLO SECONDARIO						
Codice EAN Cartone 8030277001563						
Materiale imballo secondario	Cartone	Cartone				
Pezzi per imballo	6	6				
	16	Altezza (cm)				
Dimensioni imballo secondario	20	Larghezza (cm)				
	29,5	Profondità (cm)				
Peso Lordo (g)	1279					

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE						
Codice EAN Pallet	8030277001563					
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 tenero tipo "0", acqua, sale, lievito, destrosio, farina di CEREALI maltati, agente di trattamento della farina: E300

Speck 21%: Carne di suino, sale, spezie, piante aromatiche, antiossidante: E301, conservante: E250- E252. Affumicatura con legno di faggio.

Formaggio Edamer 16%: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, colture microbiche;

Funghi 11%: funghi prataioli e porcini, piante aromatiche, antiossidante: E300, correttore di acidità E330.

Può contenere: UOVA, PESCE, SOIA, ARACHIDI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SESAMO, NOCI, MANDORLE, LUPINI, SENAPE.

### 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

Parametri	Valore	Unità di misura
/alore energetico (energia)	1138	kJ
Valore energetico (energia)	272	Kcal
Grassi	12,00	g
li cui: acidi grassi saturi	6,4	g
Carboidrati	26	g
di cui: zuccheri	0,7	g
Proteine	14,0	g
ibre	-	g

Sale	1,1	g				
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE						

Panino di colore bianco farcito con Speck di colore rosato, funghi di colore marroncino e formaggio Edamer a fette di colore bianco.

Caratteristico degli ingredienti principali, speck, funghi e formaggio Edamer, senza odori anomali.

Caratteristico degli ingredienti principali, speck, funghi e formaggio Edamer, senza sapori anomali.

Consistenza

Complessivamente morbida prima della tostatura dopo la quale il prodotto diventa croccante.

Il prodotto si presenta composto da due fette di pane ciabatta farcite con speck, funghi e

Aspetto Complessivo formaggio Edamer.

REQUISITI MICROBILOGICI						
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				

ALLER	GEN	ı							
			 	 _	 	 	/ /	 -	

Informazioni sugli allergeni, conformi alle Direttive 200/13/CE e Regolamento 1169/20.	11				
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	х			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		Х			
Uova e prodotti a base di uova.		X			
Pesce e prodotti a base di pesce		Х			
Arachidi e prodotti a base di arachidi		Х			
Soia e prodotti a base di soia		X			
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Х	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 illinoinensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), e i loro prodotti		х			
Sedano e prodotti a base di sedano.		Х			
Senape e prodotti a base di senape.		Х			
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.		Х			
Molluschi e prodotti a base di molluschi		Х			

### 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.