

	Scheda tecnica		Cod. prodotto	386-07
	Tramezzino MONO alla Veneziana		Rev.	1
	GAMBERETTI E RUCOLA (Pane brown)		Data	21/04/2023
			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 brown morbido per tramezzino, farcito con: Salsa ai gamberetti, rucola e maionese.	
Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	1PZ

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8030277016697
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	80
Peso Lordo (con imballo) (g)	88
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	Ready to Eat Una volta aperta la confezione consumare in giornata
TMC in giorni	21

IMBALLO SECONDARIO	
Codice EAN Cartone	8030277016697
Materiale imballo secondario	Cartone
Pezzi per imballo	10
Dimensioni imballo secondario	14 Altezza (cm)
	15 Larghezza (cm)
	29,5 Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	980

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE	
Codice EAN Pallet	8030277016697
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	20
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)
<p>Pane: Pane: Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, MIX CEREALI (semi di lino scuro, semi di girasole, semi di lino giallo, semi di SESAMO, semi di miglio, semi di papavero), fiocchi d'AVENA, glutine di FRUMENTO, grani di SEGALÉ, farina di mais, farina di GRANO duro, lievito naturale di SEGALÉ disidratato, farina di malto (ORZO), olio di girasole, lievito, destrosio, sale, emulsionanti: E471-E472e.</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>Salsa ai GAMBERETTI: Surimi 11%: Surimi (polpa di PESCE, zucchero, stabilizzanti: E420, E450(iii), E451(i)), fecola di patate, amido di FRUMENTO, olio di semi di girasole, amido di mais, zucchero, sale, aroma di GRANCHIO 0.6%, albume d'UOVO in polvere, estratto di paprika (E160c).</p> <p>Gamberetti 7%: GAMBERI Boreali, acqua, sale;</p> <p>RUCOLA: rucola fresca.</p> <p>Fiocchi di patate: patate disidratate, emulsionante: E471</p> <p>Sale. Pepe. Succo di limone. Tabasco. Worchester.</p> <p>Può contenere: SOIA, MOLLUSCHI, LATTE, SEDANO, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI.</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)	1250	KJ
Valore energetico (energia)	301	Kcal
Grassi	23	g
di cui: acidi grassi saturi	2,7	g
Carboidrati	17	g
di cui: zuccheri	1,1	g
Proteine	5,9	g
Fibre	1,2	g
Sale	1,2	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Fette di pane triangolare di colore brown che racchiudono salsa ai gamberetti di colore rosa chiaro, maionese di colore bianco e rucola di colore verde.
Odore	Caratteristico dell' ingrediente caratterizzante, salsa ai gamberetti e rucola, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico dell' ingrediente caratterizzante, salsa ai gamberetti e rucola, senza sapori anomali.
Consistenza	Morbida ed elastica
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da due fette di pane triangolare senza crosta farcito con salsa ai gamberetti e rucola fresca.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Parametri	U.M.	LQ
Enterobacteriaceae	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 Suc	25/g	ASSENTE
Listeria monocytogenes Suc	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	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
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 illinoensis (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia), 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	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.