

	<b>Scheda tecnica</b> <b>Tramezzino MONO alla Veneziana</b> <b>MORTADELLA E CARCIOFI</b>	Cod. prodotto	<b>375-07</b>
		Rev.	<b>1</b>
		Data	<b>21/04/2023</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 morbido per tramezzino, farcito con:	Mortadella, maionese e salsa di carciofi.
Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	<b>1 PZ</b>

<b>DATI CONFEZIONE</b>	
Codice EAN	<b>8030277011722</b>
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	<b>80</b>
Peso Lordo (con imballo) (g)	<b>88</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	Ready to Eat Una volta aperta la confezione consumare in giornata
TMC in giorni	<b>21</b>

<b>IMBALLO SECONDARIO</b>		
Codice EAN Cartone	8030277011722	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	<b>10</b>	
Dimensioni imballo secondario	14	Altezza (cm)
	15	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	980	

<b>DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE</b>	
Codice EAN Pallet	8030277011722
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	20
Strati per pallet	10

<b>INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)</b>	
<p>Pane: FARINA DI GRANO tipo "000", acqua, lievito naturale, olio di oliva, sale, lievito di birra, destrosio;</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>Mortadella 24%: carne di suino, trippino di suino, carni meccanicamente separate di suino, grasso di suino, sale, spezie, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250;</p> <p>Carciofi 14%: carciofi a fettine, olio di semi di girasole, sale, miscela di spezie e piante aromatiche. Esaltatore di sapidità: E621. Correttori di acidità: E330- E270. Antiossidante: E300;</p> <p>Fiocchi di patate: patate disidratate, emulsionante: E471;</p> <p>Sale.</p> <p>Può contenere: SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI, LATTE, SESAMO.</p>	

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

<b>OGM</b>
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.

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO</b>		
<b>Parametri</b>	<b>Valore</b>	<b>Unità di misura</b>
Valore energetico (energia)	1233	kJ
Valore energetico (energia)	297	Kcal
Grassi	22	g
di cui: acidi grassi saturi	4,2	g
Carboidrati	17	g
di cui: zuccheri	1,0	g
Proteine	7,0	g
Fibre	1,4	g
Sale	1,7	g

<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	
Colore	Fette di pane triangolare di colore bianco che racchiudono maionese di colore bianco, carciofi a pezzetti di colore verde e fette di mortadella di colore rosa.
Odore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, carciofi e mortadella, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, carciofi e mortadella, senza sapori anomali.
Consistenza	Morbida ed elastica
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da due fette di pane triangolare senza crosta farcito con fette di mortadella e carciofi.

<b>REQUISITI MICROBIOLOGICI</b>		
<b>Parametri</b>	<b>U.M.</b>	<b>LQ</b>
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 5uc	UFC/g	10

<b>ALLERGENI</b>		
<i>Informazioni sugli allergeni, conformi alle Direttive 200/13/CE e Regolamento 1169/2011</i>		
<b>Allergeni</b>	<b>Contenuto nel prodotto</b>	<b>Presente in stabilimento</b>
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
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 ( <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.