

	Scheda tecnica		Cod. prodotto	376-07
	Tramezzino MONO alla Veneziana		Rev.	5
	PICCANTE		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 morbido per tramezzino, farcito con: Formaggio Edamer, salame piccante, salsa piccante e maionese.

Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:

1 PZ

DATI CONFEZIONE

Codice EAN	8030277008470
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
TMC in giorni	Una volta aperta la confezione consumare in giornata
	21

IMBALLO SECONDARIO

Codice EAN Cartone	8030277008470	
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	8030277008470
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	20
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)

Pane: FARINA DI GRANO tipo "0", acqua, lievito naturale, olio di oliva, sale, lievito di birra, destrosio;

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;

Formaggio Edamer 18%: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici;

Insalatina: Carote, rape, SEDANO-rapa, peperoni in proporzione variabile, aceto di vino, sale, correttore di acidità: E330, antiossidante: E330;

Salame piccante 6%: Carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, antiossidante: E301, conservante: E252-E250;

Olive: olive verdi a rondelle, sale, correttore di acidità: E270-E330, antiossidante: E300;

Funghi (Agaricus bisporus), acqua olio di semi di girasole, sale, amido di riso, piante aromatiche, antiossidante: E300, correttore di acidità E330;

Peperoni grigliati: olio di semi di girasole, sale, aglio, prezzemolo, cipolle, spezie, zucchero. Correttore di acidità: E270 E330. Antiossidante: E330;

Fiocchi di patate: patate disidratate, emulsionante: E471

Sale. Pepe. Succo di limone. Tabasco. Worchester. Brandy.

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

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)	1099	kJ
Valore energetico (energia)	263	Kcal
Grassi	16	g
di cui: acidi grassi saturi	4.1	g
Carboidrati	21	g
di cui: zuccheri	1.4	g
Proteine	8.8	g
Fibre		g
Sale	0.63	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore	Fette di pane triangolare di colore bianco che racchiudono formaggio a fette di colore bianco, salsa piccante di colore rosa, salame di colore rosso e maionese di colore bianco.
Odore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, salsa piccante, formaggio Edamer e salame piccante, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, salsa piccante, formaggio Edamer e salame piccante, 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 salame piccante, di formaggio Edamer e salsa piccante.

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 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
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 (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	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.