

| | | | | |
|---|---------------------------------------|-----------------------------------|---------------|---|
|  | Scheda tecnica | | Cod. prodotto | 360-07 |
| | Tramezzino MONO alla Veneziana | | Rev. | 2 |
| | PIZZAIOLA | | 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 nero morbido per tramezzino, farcito con: Prosciutto cotto, mozzarella, pomodoro fresco e maionese | |
| Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da: | 1 PZ |

| | |
|---|--|
| DATI CONFEZIONE | |
| Codice EAN | 8030277016093 |
| 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 | 20 |

| | | |
|-------------------------------|---------------|-----------------|
| IMBALLO SECONDARIO | | |
| Codice EAN Cartone | 8030277016093 | |
| Materiale imballo secondario | Cartone | |
| Pezzi per imballo | 8 | |
| Dimensioni imballo secondario | 14 | Altezza (cm) |
| | 15 | Larghezza (cm) |
| | 29,5 | Profondità (cm) |
| Peso Lordo (g) | 804 | |

| | |
|---------------------------------------|---------------|
| DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE | |
| Codice EAN Pallet | 8030277016093 |
| Tipo | EPAL 80 x 120 |
| Imballi per strato | 20 |
| Strati per pallet | 10 |

| | |
|---|--|
| INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni) | |
| <p>Pane: FARINA DI GRANO tipo "0", acqua, lievito naturale, olio di oliva, sale, lievito di birra, zucchero caramellizzato, FARINA DI SEGALE, 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>Prosciutto Cotto 18%: Carne di suino, acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250</p> <p>Mozzarella 18%: LATTE, sale, caglio, correttore di acidità: E330.</p> <p>Pomodoro 12%: pomodoro, sciroppo di glucosio, sale;</p> <p>Può contenere: SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI, SESAMO.</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) | 1018 | kJ |
| Valore energetico (energia) | 244 | Kcal |
| Grassi | 13 | g |
| di cui: acidi grassi saturi | 4,2 | g |
| Carboidrati | 20 | g |
| di cui: zuccheri | 3,3 | g |
| Proteine | 1,3 | g |
| Fibre | - | g |

| | | |
|------|-----|---|
| Sale | 1,6 | g |
|------|-----|---|

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|--|
| Colore | Fette di pane triangolare di colore nero che racchiudono prosciutto cotto di colore rosa, mozzarella di colore bianco, pomodoro di colore rosso e maionese di colore bianco. |
| Odore | Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro, senza odori anomali. |
| Sapore | Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, prosciutto cotto, mozzarella e pomodoro, 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 prosciutto cotto, mozzarella e pomodori. |

| 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 | | |
|--|------------------------|--------------------------|
| <i>Informazioni sugli allergeni, conformi alle Direttive 200/13/CE e Regolamento 1169/2011</i> | | |
| 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 (<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 |
|---|
| <i>Il prodotto, non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti</i> |

| 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. |