BERTOLINI GROUP	Scheda tecnica	Cod. prodotto	**355-07**
	Tramezzino MONO alla Veneziana	Rev.	**2**
	PORCHETTA e ZINGARA	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	AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE QUALITA' CERTIFICATO DA DNV ISO 9001	TRAMEZZINO Chef Gusto fresco pronto snack

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:	
Pane morbido per tramezzino, farcito con: Porchetta cotta al forno, maionese e Misto Zingara	
Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	**1 PZ**

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	**8030277016079**
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	8030277016079	
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	8030277016079
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;

Porchetta cotta al forno 24%: Carne di suino, sale, zucchero, piante aromatiche, aromi, spezie, antiossidante: E301. Conservante: E250.

Misto Zingara 13%: Mix di verdure e funghi in proporzione variabile (funghi prataioli coltivati e funghi di muschio, peperoni, olive nere e verdi, capperi) olio di semi di girasole, sale, pepe, aromi, antiossidante: E300, correttore di acidità: E330 – E260, colorante: E579.

Fiocchi di patate: patate disidratate, emulsionante: E471

Può contenere: SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI, LATTE, SEDANO, 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)	1046	kJ
Valore energetico (energia)	251	Kcal
Grassi	17	g
di cui: acidi grassi saturi	2,8	g
Carboidrati	18	g
di cui: zuccheri	1.7	g

Proteine	6,5	g
Fibre	-	g
Sale	0,77	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Fette di pane triangolare di colore bianco che racchiudono maionese di colore bianco, porchetta di colore rosa e salsa alla zingara di colore verde.
Odore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, porchetta e misto zingara, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, porchetta e misto zingara, senza sapori anomali.
Consistenza	Morbida ed elastica
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da due fette di pane triangolare senza crosta farcito con porchetta e misto zingara.

REQUISITI MICROBILOGICI		
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**
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		**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.