



Scheda tecnica
Tramezzino MONO alla Veneziana
PORCHETTA E RADICCHIO

Cod. prodotto	367-07
Rev.	6
Data	21/04/2023
Bollo CE	IT 9-2890/L
	AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE DI QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV ISO 9001
	Gusto, fresco, pronto snack

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: Porchetta romana, salsa al radicchio e maionese

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

1 PZ

DATI CONFEZIONE

Codice EAN	8030277010688
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	70
Peso lordo (con imballo) (g)	78
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 ribbon 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	8030277010688
Materiale imballo secondario	Cartone
Pezzi per imballo	10
Dimensioni imballo secondario	14 Altezza (cm) 15 Larghezza (cm) 29,5 Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	880

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN Pallet	8030277010688
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, zucchero caramelizzato, FARINA DI SEGALE, destrosio;

Porchetta cotta al forno 24%: Carne di suino, sale, destrosio, spezie, piante aromatiche, estratti di spezie, sale affumicato, antiossidante: ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio.

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;

Salsa radicchio e grana 12%: Radicchio (cipolla - preparato per brodo vegetale (sale - estratto di lievito - farina di riso - grasso di palma - cipolla - aglio) - maionese (olio di semi di girasole - acqua - UOVA pastorizzate - aceto di mele - amido di patata - sale - zucchero - succo di limone - SENAPE ([acqua - semi di SENAPE - aceto di alcool - sale - zucchero - curcuma - spezie - sciropo di zucchero caramellato] - stabilizzanti: E415 - E412 - conservante: E200 - acidificante: E330) - FORMAGGIO grana padano (LATTE - sale caglio conservante: LISOFIMA, proteina dell'UOVO) - sale - pepe - antiossidante: E300.

Può contenere: SOIA, PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI, 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)	1272	kJ
Valore energetico (energia)	305	Kcal
Grassi	20	g
di cui: acidi grassi saturi	3.4	g
Carboidrati	23	g
di cui: zuccheri	2.5	g
Proteine	8.3	g
Fibre		g
Sale	0.78	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Fette di pane triangolare di colore nero che racchiudono porchetta romana di colore rosa chiaro, salsa al radicchio di colore viola e maionese di colore bianco.
Odore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, porchetta e salsa al radicchio, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, porchetta e salsa al radicchio, 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 porchetta e salsa al radicchio.

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 2000/13/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 (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagùi (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoiensis</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 capitolo 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.