

	Scheda tecnica TOAST Farcito VERDURE E FORMAGGIO	Cod. prodotto	212
		Rev.	9
		Data	01/04/2025
		Bollo UE	IT T7U75 UE
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 in cassetta ai cereali farcito con:	Mix di Verdure Grigliate e provola affumicata
Ogni panino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	1 PZ

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8030277008852
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	220
Peso Lordo (con imballo) (g)	250
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	Consumare previa cottura in piastra o tostiera. Una volta aperta la confezione consumare in giornata.
TMC ALLA PRODUZIONE (in giorni)	58
TMC ALLA CONSEGNA (in giorni)	40

IMBALLO SECONDARIO		
Codice EAN Cartone	8030277008852	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	4	
Dimensioni imballo secondario	16	Altezza (cm)
	20	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1100	

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE	
Codice EAN Pallet	8030277008852
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	16
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)	
Pane: Farina di GRANO tenero tipo 0, acqua, grits di GRANO tenero maltato, fiocchi di GRANO tenero maltato, lievito, sale, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto d'ORZO, emulsionante: E471.	
Mix Verdure Grigliate 38%: peperoni rossi e gialli, melanzane, zucchine, olio vegetale di semi di girasole, sale, zucchero. Correttori di acidità: E270- E330, Antiossidante: E300;	
Provola affumicata 27%: LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, affumicato tramite fumo da legna.	
Può contenere: UOVA, PESCE, SOIA, ARACHIDI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SESAMO, NOCI, MANDORLE, LUPINI, SENAPE.	

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)	755	kJ
Valore energetico (energia)	179	Kcal
Grassi	4,3	g
di cui: acidi grassi saturi	2,6	g
Carboidrati	25	g
di cui: zuccheri	0,6	g
Proteine	2,4	g

Fibre	-	g
Sale	0,78	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore	Fette di pane dorato con crosta che racchiudono fette di provola bianca e mix di verdure grigliate verdi, rosse, gialle.
Odore	Caratteristico degli ingredienti principali, mix di verdure grigliate e provola affumicata, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti principali, mix di verdure grigliate e provola affumicata, senza sapori anomali.
Consistenza	Complessivamente morbida prima della tostatura dopo la quale il prodotto diventa croccante.
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da due fette di pane in cassetta ai cereali con crosta, farcite con mix di verdure grigliate e provola affumicata.

REQUISITI MICROBIOLOGICI

Parametri	U.M.	LQ
Enterobacteriacee	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
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
Senape e prodotti a base di senape.		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.