

	Scheda tecnica TRISMEZZINO Taglia e Servi PROSCIUTTO COTTO e FUNGHI	Cod. prodotto	753
		Rev.	4
		Data	06/06/2023
		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:	Prosciutto Cotto, maionese e funghi.
Ogni tramezzino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	2 PZ

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8030277013092
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	290
Peso Lordo (con imballo) (g)	311
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	8030277013092
Materiale imballo secondario	Cartone
Pezzi per imballo	4
Dimensioni imballo secondario	13 Altezza (cm)
	16 Larghezza (cm)
	39,5 Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1344

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE	
Codice EAN Pallet	8030277013092
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	14
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)	
<p>Pane: FARINA di GRANO tenero tipo "0", acqua, lievito naturale (FARINA di GRANO tenero tipo "0", acqua), strutto, sale, FARINA di SOIA, lievito di birra, 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 28%: Carne di suino, acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250;</p> <p>Funghi 12%: funghi prataioli e porcini, piante aromatiche, antiossidante: E300, correttore di acidità E330;</p> <p>Fiocchi di patate: patate disidratate, emulsionante: E471.</p> <p>Può contenere: PESCE, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, ARACHIDI, MANDORLE, NOCI, LUPINI, LATTE, 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)	1073	kJ
Valore energetico (energia)	258	Kcal
Grassi	17	g
di cui: acidi grassi saturi	2,0	g
Carboidrati	19	g

di cui: zuccheri	1,8	g
Proteine	6,5	g
Fibre	1,3	g
Sale	1,4	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore	Fette di pane triangolare di colore bianco che racchiudono maionese di colore bianco, funghi a pezzetti di colore marrone e fette di prosciutto di colore rosa
Odore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, funghi e prosciutto, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti caratterizzanti, funghi e prosciutto, 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 e funghi trifolati.

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	X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		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

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.