

	Scheda tecnica	Cod. prodotto	208T
	PANINO Farcito FOCACCIOTTO MARGHERITA	Rev.	0
		Data	24/02/2026
		Bollo CE	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 focaccia farcito con	prosciutto cotto Praga e mozzarella
Ogni panino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	1 PZ

DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8030277018158
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	190
peso Lordo (con imballo) (g)	197
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	8030277018158	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	6	
Dimensioni imballo secondario	16	Altezza (cm)
	20	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1279	

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE	
Codice EAN Pallet	8030277018158
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	16
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)	
<p>Pane: Farina di GRANO, acqua, mozzarella (LATTE, sale, caglio, fermenti lattici), salsa di pomodoro (passata di pomodoro, polpa fine di pomodoro, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, origano, zucchero), olio extra vergine di oliva, sale, lievito, farina di GRANO maltato.</p> <p>Prosciutto Cotto Praga 21%: Scamoni di coscia di suino, acqua, sale, amidi, aromi naturali, destrosio. Gelificante: E407. Correttore di acidità: E262. Antiossidante: E301. Conservante: E250. Prodotto affumicato con aroma di affumicatura.</p> <p>Mozzarella 15% LATTE, sale, caglio e correttore di acidità E330.</p> <p>Può contenere: CROSTACEI, UOVA, PESCE, ARACHIDI, SOIA, NOCI, MANDORLE, SEDANO, SENAPE, SESAMO, LUPINI, MOLLUSCHI.</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)	945	kJ
Valore energetico (energia)	225	Kcal
Grassi	7,2	g
di cui: acidi grassi saturi	3,9	g
Carboidrati	26	g
di cui: zuccheri	1,6	g
Proteine	13	g

Fibre	2	g
Sale	1,9	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Fette di focaccia che racchiudono prosciutto cotto di colore rosa e mozzarella di colore bianco.
Odore	Caratteristico degli ingredienti principali, prosciutto cotto e mozzarella, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti principali, prosciutto cotto e mozzarella, 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 focaccia farcite con prosciutto cotto e mozzarella

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		
<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
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
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.