
		Scheda tecnica		Prot. n°: 80428.182810/2																																														
Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 07/02/2013																																														
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso																																														
BILLYBACON		Panino farcito con hamburger di bovino, pancetta affumicata, formaggio cheddar e ketchup in bustina		165399 200g																																														
Codice Ean		8005214003016																																																
Produttore		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Europa, 14 Busseto (PR)																																																
Stabilimento di produzione		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L																																																
Stabilimento di confezionamento		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L																																																
Descrizione del prodotto		Panino con hamburger di bovino, pancetta affumicata, formaggio Cheddar e ketchup in bustina.																																																
Confezionamento		Vaschetta superiore termoformata con barriera all'ossigeno, saldata a caldo con film inferiore in CARTA AVANA MULT. In accordo con Regolamenti N°10/2011 e N° 1935/04 concernente i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari.																																																
Condizionamento		In Atmosfera protettiva (ATP) con Anidride Carbonica /Azoto come gas di saturazione del volume interno della confezione. Ossigeno residuo: ≤0.5%.																																																
Pallettizzazione		8 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.																																																
Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)		<table border="1"> <tr> <td>Hamburger</td> <td>90g</td> <td>carne bovina 84%, farina di grano tenero, sale, uova in polvere, lattosio, agente lievitante: carbonato di ammonio (E503).</td> </tr> <tr> <td>Pane tipo "0" con sesamo</td> <td>80g</td> <td>farina di frumento tipo "0", acqua, zucchero, semi di sesamo 2%, olio vegetale, lievito, sale, emulsionante: E472e, E481; farina di soia, antiossidanti: E300.</td> </tr> <tr> <td>Bacon</td> <td>20g</td> <td>Pancetta suina, sale, conservanti: E250, E326; stabilizzanti: E450, E301; aromatizzanti di affumicatura, sciroppo di glucosio, aromi.</td> </tr> <tr> <td>Formaggio Cheddar</td> <td>10g</td> <td>Latte, sale, caglio, colorante: E160b.</td> </tr> </table>				Hamburger	90g	carne bovina 84%, farina di grano tenero, sale, uova in polvere, lattosio, agente lievitante: carbonato di ammonio (E503).	Pane tipo "0" con sesamo	80g	farina di frumento tipo "0", acqua, zucchero, semi di sesamo 2%, olio vegetale, lievito, sale, emulsionante: E472e, E481; farina di soia, antiossidanti: E300.	Bacon	20g	Pancetta suina, sale, conservanti: E250, E326; stabilizzanti: E450, E301; aromatizzanti di affumicatura, sciroppo di glucosio, aromi.	Formaggio Cheddar	10g	Latte, sale, caglio, colorante: E160b.																																	
Hamburger	90g	carne bovina 84%, farina di grano tenero, sale, uova in polvere, lattosio, agente lievitante: carbonato di ammonio (E503).																																																
Pane tipo "0" con sesamo	80g	farina di frumento tipo "0", acqua, zucchero, semi di sesamo 2%, olio vegetale, lievito, sale, emulsionante: E472e, E481; farina di soia, antiossidanti: E300.																																																
Bacon	20g	Pancetta suina, sale, conservanti: E250, E326; stabilizzanti: E450, E301; aromatizzanti di affumicatura, sciroppo di glucosio, aromi.																																																
Formaggio Cheddar	10g	Latte, sale, caglio, colorante: E160b.																																																
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: panino con hamburger di bovino, pancetta affumicata, formaggio Cheddar e ketchup in bustina. Consistenza: morbida Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti.																																																
Caratteristiche microbiologiche		<table border="1"> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤100 ufc/g *</td> <td>EN/ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Assente in 25 g *</td> <td>EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td>≤ 1 x 10³ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphilococcus aureus</td> <td>≤ 1 x 10² ufc/g</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità</p>				Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *	EN/ISO 11290-2	Salmonella spp	Assente in 25 g *	EN/ISO 6579	Coliformi totali	≤ 1 x 10 ³ ufc/g		Staphilococcus aureus	≤ 1 x 10 ² ufc/g																																		
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *	EN/ISO 11290-2																																																
Salmonella spp	Assente in 25 g *	EN/ISO 6579																																																
Coliformi totali	≤ 1 x 10 ³ ufc/g																																																	
Staphilococcus aureus	≤ 1 x 10 ² ufc/g																																																	
DATA DI SCADENZA		Condizioni di conservazione																																																
45 gg		0/+4°C																																																
Elenco Allergeni (Direttiva 2003/89/CE E 2007/68/CE)		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Presente nel prodotto</th> <th>Cross contamination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>cereali contenenti glutine e prodotti derivati</td><td>SI</td><td></td></tr> <tr><td>crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>uova e prodotti a base di uova</td><td>SI</td><td></td></tr> <tr><td>pesce e prodotti a base di pesce</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>soia e prodotti a base di soia</td><td>SI</td><td></td></tr> <tr><td>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>SI</td><td></td></tr> <tr><td>frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc.), e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>sedano e prodotti a base di sedano</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>senape e prodotti a base di senape</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td><td>SI</td><td></td></tr> <tr><td>anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg espressa come SO2</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Lupino e prodotti a base di lupino</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Molluschi e prodotti a base di mollusco</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> </tbody> </table>			Presente nel prodotto	Cross contamination	cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI		crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO	uova e prodotti a base di uova	SI		pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI	arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO	soia e prodotti a base di soia	SI		latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI		frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc.), e prodotti derivati	NO	NO	sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI	senape e prodotti a base di senape	NO	SI	semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI		anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg espressa come SO2	NO	NO	Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO	Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO		
	Presente nel prodotto	Cross contamination																																																
cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI																																																	
crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	NO																																																
uova e prodotti a base di uova	SI																																																	
pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI																																																
arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO																																																
soia e prodotti a base di soia	SI																																																	
latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI																																																	
frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc.), e prodotti derivati	NO	NO																																																
sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI																																																
senape e prodotti a base di senape	NO	SI																																																
semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI																																																	
anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg espressa come SO2	NO	NO																																																
Lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO																																																
Molluschi e prodotti a base di mollusco	NO	NO																																																
OGM: Il prodotto non contiene ingredienti che, in accordo con i regolamenti CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003, richiedono etichettatura supplementare come stabilito dalla nuova legislazione.																																																		
