
		Scheda tecnica		Prot. n°: 00304.173047/2	
Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 31/05/2013	
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso	
TOAST		Toast con prosciutto cotto e formaggio		165418 135g	
8005214000961		Codice Ean			
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		Toast farcito con prosciutto cotto e formaggio Edamer.			
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		10 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.			
Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)		Pane tipo "0" con latte e olio vegetale	75g	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole (4%), latte scremato reidratato (3,5%), lievito di birra, sale, destrosio, farina di cereali maltati.	
		Prosciutto cotto	35g	Carne suina, sale, destrosio, fruttosio, aromi, spezie, antiossidante: E301; conservante: E250.	
		Formaggio Edamer	25g	Latte, sale, caglio.	
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: Toast farcito con prosciutto cotto e formaggio Edamer. Consistenza: morbida Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti.			
Caratteristiche microbiologiche		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		
*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità					
DATA DI SCADENZA		Condizioni di conservazione			
45 gg		0/+4°C			
Elenco Allergeni (Direttiva 2003/89/CE E 2007/68/CE)			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	NO	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	NO	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	NO	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, richiedano etichettatura supplementare come stabilito dalla nuova legislazione.					
