
		<b>Scheda tecnica</b>		Prot. n°: 61216.0 94136/3	
Via Europa, 14 Busseto (PR) . Tel: 03766801 - Fax: 0376657651 - linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 31/05/2013	
<b>Denominazione commerciale</b>		<b>Denominazione di vendita</b>		<b>Cod. prodotto/peso</b>	
<b>WAVE 205g</b>		<b>Pane onda farcito con prosciutto crudo e mozzarella</b>		<b>161026    205g</b>	
<b>Denominazione commerciale</b>		<b>Denominazione di vendita</b>		<b>Codice Ean</b>	
<b>WAVE 205g</b>		<b>Pane onda farcito con prosciutto crudo e mozzarella</b>		<b>8005214002354</b>	
<b>Produttore</b>		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Europa, 14 Busseto (PR)			
<b>Stabilimento di produzione</b>		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), bollo CE IT 157L			
<b>Stabilimento di confezionamento</b>		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), bollo CE IT 157L			
<b>Descrizione del prodotto</b>		Pane onda farcito con prosciutto crudo e mozzarella.			
<b>Confezionamento</b>		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.			
<b>Condizionamento</b>		In Atmosfera protettiva (ATP) con Anidride Carbonica /Azoto come gas di saturazione del volume interno della confezione. Ossigeno residuo: ≤0.5%			
<b>Pallettizzazione</b>		8 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.			
<b>Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)</b>		Pane tipo "0"	100g	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito naturale, sale, destrosio, emulsionante: E472e, farina di cereali maltati.	
		Mozzarella	60g	Latte, sale, caglio.	
		Prosciutto crudo	45g	Carne di suino, sale, conservante: nitrato di potassio (E252).	
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>		<b>Aspetto esterno:</b> Pane onda farcito con prosciutto crudo e mozzarella. <b>Consistenza:</b> morbida <b>Profumo:</b> tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. <b>Sapore:</b> ben bilanciato fra i vari ingredienti.			
<b>Caratteristiche microbiologiche</b>		Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *	EN/ISO 11290-2	
		Salmonella spp	Assente in 25 g *	EN/ISO 6579	
		Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g		
*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità					
<b>DATA DI SCADENZA</b>		<b>Condizioni di conservazione</b>			
45 gg		0/+4°C			
<b>Elenco Allergeni (Direttiva 2003/89/CE E 2007/68/CE)</b>			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			
<b>OGM:</b> 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.					
