

ITALIA ALIMENTARI		Scheda tecnica		N° protocollo: 20301.171404	
Via Europa,14 -43011 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Pagina1	
				7-mar-13	
Denominazione commerciale	Denominazione di vendita	Cod. prodotto/peso medio		Codice ean	
BRIOSO	Pane Ciabatta farcito con Speck e formaggio Brie	161031	160g	8005214005980	
Sito di produzione	ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Europa, 14 Busseto (PR)				
Sito di confezionamento	ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L				
Sito di spedizione	ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L				
Descrizione del prodotto	Pane ciabatta farcita con speck e brie				
Confezionamento	Vaschetta superiore in PET termoformata con barriera all'ossigeno, saldata a caldo con film inferiore in CARTA AVANA MULT. In accordo con Regolamento N°10/2011, 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	Pane tipo "0"	100g	farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, destrosio, farina di cereali maltati, lievito.		
	Speck	30g	Carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, conservanti: E250, E251.		
	Brie	30g	latte vaccino pastorizzato (96,72%), fermenti lattici, caglio, cloruro di calcio, sale, fermenti (<i>Penicillium</i>)		
Caratteristiche Organolettiche	Aspetto esterno: pane ciabatta farcita con speck e brie				
	Consistenza: morbida, di buona masticabilità.				
	Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali.				
	Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti.				
Caratteristiche microbiologiche (valori guida)	Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *		EN/ISO 11290-2	
	Salmonella spp	assenza in 25 g *		EN/ISO 6579	
	Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 ³ ufc/g			
	Coliformi Totali	≤ 1 x 10 ³ ufc/g			
	*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità				
TMC (gg)	45	condizioni di conservazione (°C)			
		0/+4°C			
Elenco Allergeni (Direttiva 2003/89/CE e 2007/68/CE)	cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	Presente nel prodotto		
	crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	Cross contamination		
	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	NO		
	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 SO ₂	NO	NO		
	lupino e prodotti a base di lupino	NO	NO		
	molluschi e prodotti a base di molluschi	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.					
					