

		<h2>Scheda tecnica</h2>		Protocollo n° 00304.142403/2	
Via Europa,14 Busseto (PR). Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 05/03/2013	
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso	
SUMMER		Focaccia farcita con prosciutto crudo e formaggio Edamer		0165415	160g
Codice Ean		8005214004662			
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), bollo CE IT 157 L			
Stabilimento di confezionamento		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), bollo CE IT 157 L			
Descrizione del prodotto		Focaccia farcita con prosciutto crudo 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. 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)					
		Pane focaccia	100g	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di oliva, strutto, olio extra vergine di oliva, fiocchi di patate, lievito, sale, farina di cereali maltati, destrosio, emulsionanti:E472e.	
		Prosciutto crudo	30g	Carne suina, sale, conservante: nitrato di potassio.	
		Formaggio Edamer	30g	Latte, sale, caglio.	
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: Focaccia farcita con prosciutto crudo e formaggio Edamer. Consistenza: morbida. 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		Assente in 25 g *	EN/ISO 6579
		Coliformi totali		≤ 1 x 10 ³ ufc/g	
		Stafilococchi aurei		≤ 1 x 10 ² ufc/g	
*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità					
DATA DI SCADENZA		45 gg		Condizioni di conservazione	
				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	NO
		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	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 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.					
					