

Prot. nº: 00304.172706/1

Data: 02/08/2012

Pag 1 di 1

NO

NO

NO

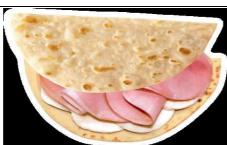
NO

Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 -Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti:



800.826123 Denominazione Denominazione di vendita Cod. prodotto/peso **Codice Ean** commerciale SPIADINA AL COTTO Piadina farcita con prosciutto cotto e mozzarella 8005214002361 165420 160g ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Europa, 14 Busseto (PR) Produttore Stabilimento di produzione ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L Stabilimento di ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L confezionamento Descrizione del prodotto Piadina farcita con prosciutto cotto e mozzarella. Vaschetta superiore termoformata con barriera all'ossigeno saldata a caldo con film inferiore in CARTA AVANA MULT. Ir accordo con Regolamenti N°10/2011 e N° 1935/04 concernente i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con Confezionamento prodotti alimentari. In Atmosfera protettiva (ATP) con Anidride Carbonica /Azoto come gas di saturazione del volume interno della confezione Condizionamento Ossigeno residuo: ≤0.5% Pallettizazione 10 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet. Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto (11%), sale, agenti lievitanti: E450i, E500ii; amido di mais, latte in polvere, potassio sorbato: Piadina 100a Ingredienti (contenuto in Carne suina, sale, saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di grammi sul prodotto finito) Prosciutto cotto 30g sodio (E301); conservante: nitrito di sodio (E250). Latte, sale, caglio, Mozzarella 30q Aspetto esterno: Piadina farcita con prosciutto cotto e mozzarella Caratteristiche Consistenza: morbida Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. Organolettiche Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti. Listeria monocytogenes ≤100 ufc/g * EN/ISO 11290-2 Assente in 25 g * EN/ISO 6579 ≤ 1 x 10^3 ufc/g Caratteristiche Salmonella spp microbiologiche Coliformi totali $\leq 1 \times 10^{\circ} 2 \text{ ufc/g}$ Staphilococcus aureus *: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità DATA DI SCADENZA Condizioni di conservazione 45 gg 0/+4°C Presente ne Cross prodotto contamination cereali contenenti glutine e prodotti derivati 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 Elenco Allergeni (Direttiva arachidi e prodotti a base di arachidi NO NO 2003/89/CE E soia e prodotti a base di soia NO SI 2007/68/CE) latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio) SI frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc.), e prodotti derivati sedano e prodotti a base di sedano NO NO NO senape e prodotti a base di senape NC semi di sesamo e prodotti a base di sesamo anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg espressa come SO2 NC

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



Lupino e prodotti a base di lupino Molluschi e prodotti a base di mollusco