

		<b>Scheda tecnica</b>		Prot. n°: 00304.172706/1																																														
Via Europa, 14 Busseto (PR) Tel: 03766801 - Fax: 0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 23/05/2014																																														
<b>Denominazione commerciale</b>		<b>Denominazione di vendita</b>		<b>Cod. prodotto/peso</b>																																														
<b>SPIADINA AL CRUDO</b>		<b>Piadina farcita con prosciutto crudo e mozzarella</b>		<b>165419 150g</b>																																														
<b>Codice Ean</b>		<b>8007273003211</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), CE IT 157 L																																																
<b>Stabilimento di confezionamento</b>		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L																																																
<b>Descrizione del prodotto</b>		Piadina farcita con prosciutto cotto 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>		10 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.																																																
<b>Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)</b>		<table border="1"> <tr> <td>Piadina</td> <td>100g</td> <td>Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, agenti lievitanti: E450, E500ii, amido di mais.</td> </tr> <tr> <td>Prosciutto crudo</td> <td>25g</td> <td>Coscia suina, sale, conservante: E252</td> </tr> <tr> <td>Mozzarella</td> <td>25g</td> <td>Latte, sale, caglio.</td> </tr> </table>				Piadina	100g	Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, agenti lievitanti: E450, E500ii, amido di mais.	Prosciutto crudo	25g	Coscia suina, sale, conservante: E252	Mozzarella	25g	Latte, sale, caglio.																																				
Piadina	100g	Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, agenti lievitanti: E450, E500ii, amido di mais.																																																
Prosciutto crudo	25g	Coscia suina, sale, conservante: E252																																																
Mozzarella	25g	Latte, sale, caglio.																																																
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>		<b>Aspetto esterno:</b> Piadina farcita con prosciutto cotto 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>		<table border="1"> <tr> <td>Listeria monocytogenes</td> <td>≤100 ufc/g *</td> <td>EN/ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Assente in 25 g *</td> <td>EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td>≤ 1 x 10<sup>3</sup> ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>≤ 1 x 10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità.</p>				Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *	EN/ISO 11290-2	Salmonella spp	Assente in 25 g *	EN/ISO 6579	Coliformi totali	≤ 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g		Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g																																		
Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *	EN/ISO 11290-2																																																
Salmonella spp	Assente in 25 g *	EN/ISO 6579																																																
Coliformi totali	≤ 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g																																																	
Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g																																																	
<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>		<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Presente nel prodotto</th> <th>Cross contamination</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td>cereali contenenti glutine e prodotti derivati</td><td>SI</td><td></td></tr> <tr><td>crostacei e prodotti a base di crostacei</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>uova e prodotti a base di uova</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>pesce e prodotti a base di pesce</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>arachidi e prodotti a base di arachidi</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>soia e prodotti a base di soia</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>frutta a guscio (es. mandorle, nocciole, noci, pistacchio, ecc.), e prodotti derivati</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>sedano e prodotti a base di sedano</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>senape e prodotti a base di senape</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>semi di sesamo e prodotti a base di sesamo</td><td>NO</td><td>SI</td></tr> <tr><td>anidride solforosa e solfiti in conc. &gt;10mg/kg espressa come SO2</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Lupino e prodotti a base di lupino</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> <tr><td>Molluschi e prodotti a base di mollusco</td><td>NO</td><td>NO</td></tr> </tbody> </table>			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)	NO	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		
	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)	NO	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.																																																		
																																																		