
		Scheda tecnica		Prot. n°: 20611.164256 /5													
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													
WELCOME		Pane tartaruga con cotoletta di pollo, formaggio Edamer e maionese in bustina		165395 185g 8019611002046													
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		Panino farcito con cotoletta di pollo, formaggio Edamer e maionese in bustina.															
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)		<table border="1"> <tr> <td>Cotoletta di pollo</td> <td>90g</td> <td>Petto di pollo 55%, impanatura (farina di frumento, amido di mais, sale, zucchero, agenti lievanti: E500ii, E450i; emulsionante: E471; lievito, addensante: E415), acqua, olio vegetale, farina di frumento, sale, stabilizzante: E451; proteine di soia, oli essenziali di maggiorana e di dragoncello, esaltatore di sapidità: E621; aglio, cipolla, maltodestrine, zucchero, pepe bianco, estratto oleoso di cipolla e pepe nero, proteine idrolizzate di soia, estratto di rosmarino.</td> </tr> <tr> <td>Pane tipo "0"</td> <td>75g</td> <td>Farina di semola di grano duro (40%), farina di grano tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, proteine del latte, olio extra vergine d'oliva (1%), conservante E282.</td> </tr> <tr> <td>Formaggio Edamer</td> <td>20g</td> <td>Latte, sale, caglio.</td> </tr> </table>				Cotoletta di pollo	90g	Petto di pollo 55%, impanatura (farina di frumento, amido di mais, sale, zucchero, agenti lievanti: E500ii, E450i; emulsionante: E471; lievito, addensante: E415), acqua, olio vegetale, farina di frumento, sale, stabilizzante: E451; proteine di soia, oli essenziali di maggiorana e di dragoncello, esaltatore di sapidità: E621; aglio, cipolla, maltodestrine, zucchero, pepe bianco, estratto oleoso di cipolla e pepe nero, proteine idrolizzate di soia, estratto di rosmarino.	Pane tipo "0"	75g	Farina di semola di grano duro (40%), farina di grano tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, proteine del latte, olio extra vergine d'oliva (1%), conservante E282.	Formaggio Edamer	20g	Latte, sale, caglio.			
Cotoletta di pollo	90g	Petto di pollo 55%, impanatura (farina di frumento, amido di mais, sale, zucchero, agenti lievanti: E500ii, E450i; emulsionante: E471; lievito, addensante: E415), acqua, olio vegetale, farina di frumento, sale, stabilizzante: E451; proteine di soia, oli essenziali di maggiorana e di dragoncello, esaltatore di sapidità: E621; aglio, cipolla, maltodestrine, zucchero, pepe bianco, estratto oleoso di cipolla e pepe nero, proteine idrolizzate di soia, estratto di rosmarino.															
Pane tipo "0"	75g	Farina di semola di grano duro (40%), farina di grano tenero tipo 0, acqua, strutto (3%), sale, lievito, proteine del latte, olio extra vergine d'oliva (1%), conservante E282.															
Formaggio Edamer	20g	Latte, sale, caglio.															
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: Panino farcito con cotoletta di pollo, formaggio Edamer e maionese in bustina. Consistenza: morbida Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti.															
Caratteristiche microbiologiche		<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 10³ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>≤ 1 x 10² ufc/g</td> <td></td> </tr> </table>				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		Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 ² 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 ³ ufc/g																
Staphylococcus aureus	≤ 1 x 10 ² ufc/g																
*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità																	
DATA DI SCADENZA		Condizioni di conservazione															
45 gg		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													
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				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												
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.																	
