
		<h2>Scheda tecnica</h2>		Prot. n°: 41115.120050 / 4																	
Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data:31/05/2013																	
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso																	
LUNA PARK		Panino farcito con salsiccia e ketchup in bustina		161016 190g																	
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Codice Ean																	
LUNA PARK		Panino farcito con salsiccia e ketchup in bustina		8007273003198																	
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), CE IT 157 L																			
Stabilimento di confezionamento		ITALIA ALIMENTARI S.P.A. Via Marconi, 3 Gazoldo degli Ippoliti (MN), CE IT 157 L																			
Descrizione del prodotto		Panino farcito con salsiccia.																			
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.																			
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 (contenuto in grammi sul prodotto finito)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Pane tipo "0"</td> <td style="width: 10%; text-align: center;">100g</td> <td colspan="3">farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, destrosio, farina di cereali maltati, lievito.</td> </tr> <tr> <td>Salsiccia</td> <td style="text-align: center;">90g</td> <td colspan="3">carne suina, sale, aromi, spezie, destrosio, antiossidante: E301; correttore di acidità: E262; colorante: cocciniglia.</td> </tr> </table>				Pane tipo "0"	100g	farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, destrosio, farina di cereali maltati, lievito.			Salsiccia	90g	carne suina, sale, aromi, spezie, destrosio, antiossidante: E301; correttore di acidità: E262; colorante: cocciniglia.								
Pane tipo "0"	100g	farina di grano tenero tipo "0", acqua, sale, destrosio, farina di cereali maltati, lievito.																			
Salsiccia	90g	carne suina, sale, aromi, spezie, destrosio, antiossidante: E301; correttore di acidità: E262; colorante: cocciniglia.																			
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: Panino farcito con salsiccia. Consistenza: morbida Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti.																			
Caratteristiche microbiologiche		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 40%;">Listeria monocytogenes</td> <td style="width: 20%; text-align: center;">≤100 ufc/g *</td> <td colspan="2" style="text-align: right;">EN/ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td style="text-align: center;">Assente in 25 g *</td> <td colspan="2" style="text-align: right;">EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td style="text-align: center;">≤ 1 x 10³ ufc/g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td style="text-align: center;">≤ 1 x 10² ufc/g</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table> <p style="text-align: center; font-size: small;">*: 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 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																				
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				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																
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.																					
