

		Scheda tecnica		Prot. n°: 00304.165849/2	
Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 13/05/2013	
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso	
PIPER		Baguette farcita con prosciutto cotto e mozzarella		165427 170g	
				8005214003030	
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		Baguette con prosciutto cotto e mozzarella.			
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		10 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.			
Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)		Pane tipo "00" con semola	100g	Farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, glutine di frumento, acqua, sale, lievito, alfa amilasi, antiossidante: E300.	
		Prosciutto cotto	35g	Carne suina, sale, saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: E301; conservante: E250.	
		Mozzarella	35g	Latte, sale, caglio, correttore di acidità: E330.	
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: baguette farcita con prosciutto cotto e mozzarella. Consistenza: morbida Profumo: tipico, gradevole e con assenza di odori anomali. Sapore: ben bilanciato fra i vari ingredienti.			
Caratteristiche microbiologiche		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	NO	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.					
					