
		Scheda tecnica		Prot. n°: 20322.100911			
Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 08/11/2013			
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso		Codice Ean	
SPIZZY AL CRUDO		Pan pizza farcito con prosciutto crudo e mozzarella		165400 180g		8005214003023	
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		Pan pizza farcito con prosciutto crudo 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		8 pezzi per cartone, 12 cartoni per strato, 12 strati per pallet.					
Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)		Pane tipo "0" con latte ed olio vegetale		110g		Farina di grano "0", olio di oliva, margarina vegetale, latte intero in polvere, sale, zucchero, lievito di birra	
		Prosciutto crudo		30g		carne suina, sale, conservante: nitrato di potassio (E252).	
		Mozzarella		40g		Latte, sale, caglio.	
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: pan pizza farcito con prosciutto crudo 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		45 gg		Condizioni di conservazione			
				0/+4°C			
Elenco Allergeni (Direttiva 2003/89/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.							
							