


		<b>Scheda tecnica</b>		Prot. n°: 00304.144701/1																	
Via Europa,14 Busseto (PR) . Tel:03766801 - Fax:0376657651 -linea verde servizio clienti: 800.826123				Data: 12/04/2013																	
<b>Denominazione commerciale</b>		<b>Denominazione di vendita</b>		<b>Cod. prodotto/peso</b>																	
<b>MEGADOG</b>		<b>Due Panini con doppio wurstel e ketchup in bustina</b>		<b>165430      155g</b>																	
<b>Codice Ean</b>		<b>8005214000732</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>		Pane con sesamo farcito con due wurstel di suino e ketchup in bustina																			
<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>Wurstel di puro suino</td> <td>80g</td> <td colspan="2">Carne suina 91%, acqua, sale, spezie, destrosio, stabilizzante: E450; antiossidante: E300; conservante: E250; budello di collagene.</td> </tr> <tr> <td>Pane tipo "0" con semi di sesamo</td> <td>75g</td> <td colspan="2">Farina di frumento tipo "0", acqua, zucchero, lievito, olio vegetale, semi di sesamo 2%, sale, farina di soia, emulsionanti: E471, E472e; agente di trattamento delle farine: E300; conservante: E282.</td> </tr> </table>				Wurstel di puro suino	80g	Carne suina 91%, acqua, sale, spezie, destrosio, stabilizzante: E450; antiossidante: E300; conservante: E250; budello di collagene.		Pane tipo "0" con semi di sesamo	75g	Farina di frumento tipo "0", acqua, zucchero, lievito, olio vegetale, semi di sesamo 2%, sale, farina di soia, emulsionanti: E471, E472e; agente di trattamento delle farine: E300; conservante: E282.									
Wurstel di puro suino	80g	Carne suina 91%, acqua, sale, spezie, destrosio, stabilizzante: E450; antiossidante: E300; conservante: E250; budello di collagene.																			
Pane tipo "0" con semi di sesamo	75g	Farina di frumento tipo "0", acqua, zucchero, lievito, olio vegetale, semi di sesamo 2%, sale, farina di soia, emulsionanti: E471, E472e; agente di trattamento delle farine: E300; conservante: E282.																			
<b>Caratteristiche Organolettiche</b>		<b>Aspetto esterno:</b> Due panini con semi di sesamo sulla superficie farciti con due wurstel di suino e ketchup in bustina. <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 colspan="2">EN/ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Assente in 25 g *</td> <td colspan="2">EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>CMA</td> <td>≤ 5 x 10<sup>6</sup> ufc/g</td> <td colspan="2"></td> </tr> <tr> <td>Staphilococcus aureus</td> <td>≤ 1 x 10<sup>2</sup> ufc/g</td> <td colspan="2"></td> </tr> </table>				Listeria monocytogenes	≤100 ufc/g *	EN/ISO 11290-2		Salmonella spp	Assente in 25 g *	EN/ISO 6579		CMA	≤ 5 x 10 <sup>6</sup> ufc/g			Staphilococcus 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																			
CMA	≤ 5 x 10 <sup>6</sup> ufc/g																				
Staphilococcus aureus	≤ 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g																				
*: Prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità																					
<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>				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)				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				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.																					
