

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 02/11/2016

Revisione: 2

Pag. 1 di 3

CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO

Denominazione di vendita: BRUSCHETTA POMODORO/MOZZARELLA
Category: SURGELATA
Codice interno: CFSBRU20
Codice EAN confezione:
Codice EAN cartone: 8028842104986
Codice cliente:
Marchio: FOOD SERVICE

Ingredienti: INGREDIENTI PER LA FARCITURA 60,2%:
polpa di pomodoro 31,9%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 27,9%, basilico 0,4%, sale.
BASE PER LA FARCITURA 39,8%:
pane per bruschetta (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di palma, sale, lievito, farina di malto (FRUMENTO). Trattato con alcool etilico. (Può contenere tracce di LATTE, SOIA e UOVA)).

Le percentuali indicate nell'elenco sono riferite al peso totale del prodotto, come previsto da distinta base.

Aspetto: Fetta ovale di pane, tostata e farcita.
Grado di cottura: Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione".

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

Temperatura di trasporto: Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C.
Shelf-life: 13 mesi
Modalità di conservazione: a -18°C (**** o ***) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
Modalità di preparazione: NON SCONGELARE. Togliere il prodotto dalla confezione e inserire nel forno preriscaldato a 250°C per 12/13 minuti fino allo scioglimento della mozzarella.

UNITA' CONSUMATORE

Dimensione unità (cm): 25 x 16 x 2,5 (Lunghezza x Larghezza x Altezza)
Peso unità (gr): 230 e

IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)

Tipo confezione: Film termoretraibile (in polyolefina).
Contenuto in pezzi: 2
Peso confezione (Kg): Peso lordo: 0,466
Peso netto: 0,460
Tara: 0,006
Etichettatura confezione: Denominazione, lotto e data di scadenza stampate su film.

IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)

Tipo imballo secondario: Cartone (rif. cart. BRU1)

**SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO**

Data Ultima Revisione: 02/11/2016

Revisione: 2

Pag. 2 di 3

Dimensioni imballo (cm):	Lunghezza:	26
	Larghezza:	18
	Altezza:	23,5
Numero di confezioni:		5
Peso cartone	Peso lordo:	2,510
+ imballo primario (Kg):	Peso netto:	2,300
	Tara (cartone + imballo primario):	0,210 (0,180 + 0,030)
Etichettatura cartone:	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.	

PALLET

Tipo pallet:	BANCALE EPAL	
Dimensioni pallet (cm):	Lunghezza:	120
	Larghezza:	80
	Altezza:	179,5
	Peso:	17
Composizione pallet:	N° cartoni:	133
	N° di cartoni per strato:	19
	N° strati:	7
	Peso netto bancale (Kg):	305,90
	Peso lordo bancale (Kg):	350,83

ALTRE INFORMAZIONI

Informazioni allegate:	Presenti su packing-list	
Informazioni nutrizionali:	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio):	
	Valore Energetico	852 KJ - 202 Kcal
	Grassi	5,7 g
	di cui acidi grassi saturi	3,4 g
	Carboidrati	26,4 g
	di cui zuccheri	1,2 g
	Fibre alimentari	2,1 g
	Proteine	10,3 g
	Sale	0,96 g

Caratteristiche microbiologiche:	Salmonella	assente in 25g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Carica microbica totale:	
	Aerobica mesofila	< 2.000.000UFC/g
	Staphylococcus aureus	< 50UFC/g
	Escherichia coli	< 50UFC/g
	Muffe	< 500UFC/g

Le verifiche analitiche sono effettuate con cadenza periodica da un laboratorio terzo accreditato, secondo quanto previsto dal piano di analisi annuale.

Allergeni:	<i>(In conformità alla normativa vigente)</i>	Presenza:
1. Cereali contenenti glutine		Certa
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei		Assente
3. Uova e prodotti a base di uova		Assente
4. Pesce e prodotti a base di pesce		Assente
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		Assente
6. Soia e prodotti a base di soia		Possibile
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		Certa
8. Frutta a guscio		Assente



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

Data Ultima Revisione: 02/11/2016

Revisione: 2

Pag. 3 di 3

9. Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
10. Senape e prodotti a base di senape	Assente
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	Assente
13. Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente

Prodotto e confezionato

in Italia da:

Margherita S.r.l. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV) Italy

OGM:

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 dicembre 2003, dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

ELENCO MATERIE PRIME

Elenco Materie Prime:	pane per bruschetta (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di palma, sale, lievito, farina di malto (FRUMENTO). Trattato con alcool etilico. (Può contenere tracce di LATTE, SOIA e UOVA)) 39,8% polpa di pomodoro 31,9% mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 27,9% basilico 0,4% sale
------------------------------	---

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it

PROVENIENZE INGREDIENTI

Provenienze Ingredienti:	polpa di pomodoro (IT) mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-CH-GB) basilico (IT) sale (A)
---------------------------------	--

Redatta da G. Casagrande (RQ) - via dell'Industria, 11 - 31010 Fregona (TV) - tel. 0438 915081 - email giorgio@margheritarepomodoro.it