

		<h2>Scheda tecnica</h2>		Prot. n°:													
Via Europa, 14 Busseto (PR) Tel: 03766801 - Fax: 0376657651 - linea verde servizio clienti: 800.826123				9-giu-14 STATUS: PROVVISORIO													
Denominazione commerciale		Denominazione di vendita		Cod. prodotto/peso													
		Piadina maxi farcita con prosciutto cotto e mozzarella		190g													
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		Piadina maxi farcita con prosciutto cotto e mozzarella.															
Confezionamento		Vaschetta superiore termoformata con barriera all'ossigeno, saldata a caldo con film inferiore. 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 (provvisoria)		10 pezzi per cartone, 25 cartoni per strato, 5 strati per pallet.															
Ingredienti (contenuto in grammi sul prodotto finito)		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 30%;">Piadina</td> <td style="width: 10%;">100g</td> <td colspan="2">Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, agenti lievitanti ad uso alimentare: E450i, E500ii; amido di mais, zucchero.</td> </tr> <tr> <td>Prosciutto cotto</td> <td>50g</td> <td colspan="2">Carne suina, sale, saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio (E301); conservante: nitrito di sodio (E250).</td> </tr> <tr> <td>Mozzarella</td> <td>40g</td> <td colspan="2">Latte, sale, caglio.</td> </tr> </table>				Piadina	100g	Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, agenti lievitanti ad uso alimentare: E450i, E500ii; amido di mais, zucchero.		Prosciutto cotto	50g	Carne suina, sale, saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio (E301); conservante: nitrito di sodio (E250).		Mozzarella	40g	Latte, sale, caglio.	
Piadina	100g	Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, agenti lievitanti ad uso alimentare: E450i, E500ii; amido di mais, zucchero.															
Prosciutto cotto	50g	Carne suina, sale, saccarosio, destrosio, aromi, antiossidante: ascorbato di sodio (E301); conservante: nitrito di sodio (E250).															
Mozzarella	40g	Latte, sale, caglio.															
Caratteristiche Organolettiche		Aspetto esterno: Piadina maxi 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		<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Listeria monocytogenes</td> <td style="width: 20%;">≤100 ufc/g *</td> <td style="width: 20%;">EN/ISO 11290-2</td> </tr> <tr> <td>Salmonella spp</td> <td>Assente in 25 g *</td> <td>EN/ISO 6579</td> </tr> <tr> <td>Coliformi totali</td> <td>≤ 1 x 10³ ufc/g</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Staphylococcus aureus</td> <td>≤ 1 x 10² ufc/g</td> <td></td> </tr> </table> <p style="text-align: center;">*: 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)				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.																	