






Italia Alimentari S.p.A. via Europa,14 Busseto (PR) Tel:03766801-Fax:0376657651 linea verde servizio clienti: 800.826123	 <b>Scheda tecnica</b>		<b>Prot. n°: 40204.101255/1</b> <b>9-feb-15</b> Pag 1 di 2	
<b>Marchio</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Cod.prodotto</b>	<b>Peso medio</b>	<b>Codice Ean</b>
	<b>JET</b>	<b>0165421</b>	<b>160g</b>	<b>8005214002378</b>
<b>Produttore</b>	Italia Alimentari S.P.A. Via Europa, 14 Busseto (PR)			
<b>Stabilimento di produzione</b>	via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - BOLLO CE IT 157 L			
<b>Stabilimento di confezionamento</b>	via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - BOLLO CE IT 157 L			
<b>Descrizione del prodotto</b>	Baguette farcita con prosciutto crudo e mozzarella.			
<b>Confezionamento</b>	Vaschetta termoformata con barriera all'ossigeno, saldata a caldo con film inferiore CARTA AVANA MAULT. In accordo con il Reg. CE 1935/2004 concernente i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP) con Anidride Carbonica /Azoto come gas di saturazione del volume interno della confezione. Ossigeno residuo: ≤0.5%.			
<b>Palletizzazione</b>	10 pezzi per cartone + 10 bustine di maionese, 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.			
<b>Consigli d'uso e conservazione del prodotto</b>	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Aprire la confezione qualche minuto prima dell'utilizzo: cuocere nel microonde per 1 min a 75 W e poi cuocere nel grill o sulla piastra. Cottura nel fornello: 3/4 minuti, a fornello già caldo (200°C) avendo cura di girare il prodotto a metà cottura. Cottura sulla piastra: 2/3 minuti, a piastra calda (200°C) avendo cura di girare il prodotto a metà cottura. Consumare il prodotto entro 24 ore dopo l'apertura della confezione mantenendo il prodotto refrigerato.			
<b>Identificazione della destinazione d'uso</b>	<input type="checkbox"/> trasformazione industriale			
	<input checked="" type="checkbox"/> collettività			
	<input type="checkbox"/> consumatore finale previo frazionamento			
	<input type="checkbox"/> consumatore finale			
<b>Certificazioni di Prodotto</b>	<input type="checkbox"/> DOP / IGP			
	<input type="checkbox"/> AIC			
	<input type="checkbox"/> Bio			
	<input type="checkbox"/> Vegan			
	<input type="checkbox"/> Halal			
	<input type="checkbox"/> Kosher			
<b>Ingredienti</b>	Pane tipo "00"con semola		farina di grano tenero tipo "00", semola di grano duro, glutine di frumento, acqua, sale, lievito, alfa amilasi, agente di trattamento delle farine: E300;	
	Mozzarella	19%	latte, sale, caglio, correttore di acidità: E330	
	Prosciutto crudo	19%	carne di suino, sale, conservante: E252.	
<b>Caratteristiche nutrizionali (Valori medi g per 100g di parte edibile)</b>	Valore energetico		1049 kJ 249 kcal	
	Grassi		5,8 ± 3 g	
	di cui acidi grassi saturi		2,0 ± 0,3 g	
	Carboidrati		32,5 ± 3 g	
	di cui zuccheri		0,8 ± 0,3 g	
	Fibre alimentari		2,7 ± 0,3 g	
	Proteine		15,3 ± 3 g	
	Sale		2,0 ± 0,3 g	
Sodio		800 mg		
<b>Caratteristiche microbiologiche (valori guida)</b>	Listeria monocytogenes		Nel rispetto del Reg CE 2073/2005 e s.m.i.	
	Salmonella spp		Assente in 25 g * EN/ISO 6579	
	Staphilococcus aureus		< 1 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
	E. coli		< 5 x 10 <sup>3</sup> ufc/g	
	Anaerobi solfito riduttori		< 1 x 10 <sup>2</sup> ufc/g	

Italia Alimentari S.p.A. via Europa,14 Busseto (PR) Tel:03766801-Fax:0376657651 linea verde servizio clienti: 800.826123	 <b>Scheda tecnica</b>		<b>Prot. n°: 40204.101255/1</b> <b>9-feb-15</b>	
Pag 2 di 2				
<b>Marchio</b>	<b>Denominazione</b>	<b>Cod.prodotto</b>	<b>Peso medio</b>	<b>Codice Ean</b>
	<b>JET</b>	<b>0165421</b>	<b>160g</b>	<b>8005214002378</b>
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Aspetto	Baguette fragrante e profumata farcita con prosciutto crudo e mozzarella		
	Consistenza	Croccante, di buona masticabilità		
	Odore	tipico, gradevole e con assenza di odori anomali		
	Sapore	ben bilanciato tra i vari ingredienti.		
*:prodotti immessi sul mercato durante il loro periodo di conservabilità				
<b>TMC</b> 45 giorni	<b>TMC minimo alla consegna</b>	<b>Condizioni di conservazione</b> 0/+4°C		
<b>Elenco Allergeni</b> (All. II, Reg. UE 1169/2011)			Presente nel prodotto	Cross contamination
	Cereali contenenti glutine <sup>1</sup>		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 (incluso lattosio)		SI	
	Frutta a guscio e prodotti derivati <sup>2</sup>		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 semi di sesamo		NO	SI
	Anidride solforosa e solfiti in conc.>10mg/kg (o mg/l) in termini di SO <sub>2</sub>		NO	NO
	Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO
	Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO
<sup>1</sup> Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati <sup>2</sup> mandorle ( <i>Amygdalus communis L.</i> ), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> Wangerh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci madamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti.				
<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene, non è costituito e non deriva da ingredienti che richiedano etichettatura supplementare (in accordo con i Reg. CE n. 1829/2003 e CE n.1830/2003).			
<b>Aspetto:</b>				
				
<b>Eventuali note aggiuntive:</b>				