
	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti: SNACK	ST-00-23-I-01-0165422-01
	COUNTRY 140g		Revisione 02 del 08/04/2022 Pag. 1 di 3

SCHEDA TECNICA PRODOTTO				
Marchio	Denominazione commerciale	Codice	Peso	EAN
SPANINO	COUNTRY	0165422	140g 	8019677001995


Stabilimento di produzione	via Marconi, 3 - Gazoldo d/I (MN) - IT CE 157 L
Stabilimento di confezionamento	via Marconi, 3 - Gazoldo d/I (MN) - IT CE 157 L

Denominazione legale	Pane farcito con prosciutto crudo e mozzarella		
Descrizione prodotto	Pane farcito con prosciutto crudo e mozzarella, confezionato in vaschetta termoformata trasparente e etichettata con veste grafica frontale		
Ingredienti	Ingrediente	Percentuale	Composizione
	Pane tipo "0"		farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, LATTE intero in polvere, destrosio, sale, lievito, zucchero, agente di trattamento della farina: E300
	prosciutto crudo	21 %	carne suina, sale, conservante: E252
	mozzarella	21 %	LATTE, sale, caglio, fermenti lattici
Modalità di conservazione	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione. Conservare in frigorifero tra 0 / +4°C. Aprire qualche minuto prima dell'utilizzo. Consumare entro 24 ore dopo l'apertura della confezione mantenendo il prodotto refrigerato tra 0 / +4°C.		
Istruzioni d'uso	Nel fornello: 3/4 minuti, a fornello già caldo (200°C) avendo cura di girare il prodotto a metà cottura; Sulla piastra: 2/3 minuti, a piastra calda (200°C) avendo cura di girare il prodotto a metà cottura.		
TMC	45 giorni		
TMC (minimo garantito alla consegna)	30 giorni		

Destinazione d'uso	Consumatore finale	<input type="checkbox"/>
	Consumatore finale previo frazionamento	<input type="checkbox"/>
	Collettività	<input checked="" type="checkbox"/>
	Lavorazione industriale	<input type="checkbox"/>

Caratteristiche di prodotto	Biologico	<input type="checkbox"/>
	Halal	<input type="checkbox"/>
	Kosher	<input type="checkbox"/>
	Gluten Free (AIC)	<input type="checkbox"/>

Rev.	Natura Modifiche		
02	Aggiornamento pane		
Preparazione		Approvazione	Distribuzione
BETTINELLI CHIARA			

	Sede Legale: viale Europa 14 – 41011 BUSSETO (PR) Sede Amministrativa: Via Marconi 3 -46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN)	Moduli Italia Alimentari S.p.A. Allegati ST Schede Prodotti	ST-00-23-I-01-0165422-01
	COUNTRY 140g		Revisione 02 del 08/04/2022 Pag. 2 di 3

CONFEZIONAMENTO / PALLETTIZZAZIONE		
Confezionamento primario	Tipologia	Film trasparente con barriera all'ossigeno termoformato, saldato a caldo con il film superiore. In accordo con i Reg. CE N°10/2011 e 1935/2004 concernenti i materiali ed oggetti destinati a venire in contatto con i prodotti alimentari. Confezionato in Atmosfera protettiva (ATP)
	Dimensioni	//
Confezionamento secondario	Tipologia	cartone
	Dimensioni	//
	Pezzi	10 pezzi per cartone
Pallettizzazione	Tipologia	euro pallet
	Pezzi	84 cartoni
	Disposizione	12 cartoni per strato per 7 strati

Caratteristiche fisico-organolettiche (valori medi)	Parametro	Standard	Criterio di accettabilità
	Forma	//	
	Dimensione	//	
	Peso	160g	
	Pezzi	1 pz per confezione	
	Colore	caratteristico dei singoli ingredienti	assenza di colore anomalo
	Odore	tipico, gradevole	assenza di odore anomalo
	Sapore	ben bilanciato tra i vari ingredienti	assenza di sapore anomalo

Caratteristiche microbiologiche ¹ (valori medi)	Parametri microbiologici	Limite	Metodo di riferimento
	<i>E.coli</i> β-glucuronidasi pos.	≤ 5 x 10 ³ UFC/g	ISO 16649-2
	Stafilococchi coag. positivi	< 1000 UFC/g	ISO 6888-1
	Anaerobi solfito riduttori	< 100 UFC/g	ISO 15213
	<i>Salmonella spp.</i>	Assente in 25 g	ISO 6579
<i>Listeria monocytogenes</i>	nel rispetto del Reg. CE 2073/2005 e s.m.i.		

Informazioni Nutrizionali (valori medi)	per 100g di prodotto ²		per porzione	140 g	AR per porzione ³
	Energia	1005 kJ	1407 kJ		17%
		239 Kcal	335 Kcal		17%
	Grassi	6,4 g	9,0 g		13%
	di cui saturi	2,2 g	3,1 g		16%
	Carboidrati	30,0 g	42,0 g		16%
	di cui zuccheri	0,8 g	1,1 g		1%
	Fibre	2,5 g	3,5 g		-
	Proteine	14,0 g	19,6 g		39%
Sale	2,10 g	2,94 g		49%	

¹ Valori di riferimento nel periodo di conservabilità del prodotto

² In conformità alle "Linee guida della Commissione Europea per quanto concerne la fissazione delle tolleranze per i valori nutrizionali indicati in etichetta" – dicembre 2012

³ Assunzioni di riferimento di elementi energetici e di determinati elementi nutritivi diversi dalle vitamine e dai Sali minerali (adulti) – Reg. UE 2011/1169: Energia 8400 kJ/2000 kcal; grassi 70g; acidi grassi saturi 20g; carboidrati 260g; zuccheri 90g; proteine 50g; sale 6g.



Sede Legale:
viale Europa 14 –
41011 BUSSETO (PR)
Sede Amministrativa:
Via Marconi 3 -46040
Gazoldo degli Ippoliti
(MN)

**Moduli | Italia Alimentari S.p.A. | Allegati ST |
Schede Prodotti**

ST-00-23-I-01-0165422-01

COUNTRY 140g

Revisione 02 del 08/04/2022
Pag. 3 di 3

Allergeni <i>(All. II, Reg. UE 1169/2011)</i>	Presente nel prodotto	Presente in Cross Contamination
Cereali contenenti glutine*	Sì	//
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Sì	//
Frutta a guscio e i loro prodotti**	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	Sì
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	No	Sì
Anidride solforosa e solfiti***	No	No
Lupini e prodotti a base di lupini	No	Sì
Molluschi e prodotti a base di molluschi	No	No
* - grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati		
** - mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>)		
*** - in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale		

ALLERGENI (in etichetta)	Può contenere tracce di UOVA, SOIA, SEDANO, SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEMI di SESAMO, LUPINI
CLAIM (in etichetta)	

OGM	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).
------------	---