



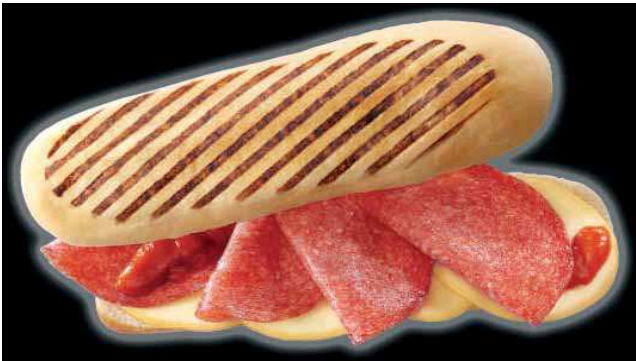


Italia Alimentari S.p.A. via Europa,14 Busseto (PR) Tel:03766801-Fax:0376657651 linea verde servizio clienti: 800.826123	 Scheda tecnica		Prot. n°: 40204.101255/1 9-feb-15 Pag 1 di 2	
Marchio	Denominazione	Cod.prodotto	Peso medio	Codice Ean
	DEVIL	0165423	155g	8019611002008
Produttore	Italia Alimentari S.P.A. Via Europa, 14 Busseto (PR)			
Stabilimento di produzione	via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - BOLLO CE IT 157 L			
Stabilimento di confezionamento	via Marconi, 3 - 46040 Gazoldo degli Ippoliti (MN) - BOLLO CE IT 157 L			
Descrizione del prodotto	Pane grigliato farcito con salame piccante, scamorza affumicata più una bustina di ketchup			
Confezionamento	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%.			
Pallettizzazione	10 pezzi per cartone + 10 bustine di ketchup 12 cartoni per strato, 7 strati per pallet.			
Consigli d'uso e conservazione del prodotto	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.			
Identificazione della destinazione d'uso	<input type="checkbox"/> trasformazione industriale			
	<input checked="" type="checkbox"/> collettività			
	<input type="checkbox"/> consumatore finale previo frazionamento			
	<input type="checkbox"/> consumatore finale			
Certificazioni di Prodotto	<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			
Ingredienti	Pane tipo "0" con latte e olio di semi di girasole		farina di frumento tipo "0", acqua, lievito, sale, olio di semi di girasole 1%, latte intero in polvere 1%, zucchero, farina di cereali maltati	
	Scamorza affumicata	19%	latte, sale, caglio, correttore di acidità: E330, agente di rivestimento: aromatizzante di affumicatura	
	Salame piccante	16%	carne suina, carne bovina, sale, destrosio, spezie, aromi, antiossidante: E301; conservanti: E250, E252	
	Ketchup in bustina		Concentrato di pomodoro 55%, acqua, zucchero, aceto di vino, amido modificato, sale, aromi, correttore di acidità: E330; addensante: E415; conservanti: E202, E211	
Caratteristiche chimiche fisiche/nutrizionali (Valori medi g per 100g di parte edibile)	Valore energetico		1097 kJ 261 kcal	
	Grassi		9,7 ± 3 g	
	di cui acidi grassi saturi		3,5 ± 0,3 g	
	Carboidrati		29,7 ± 3 g	
	di cui zuccheri		2,9 ± 0,3 g	
	Fibre alimentari		2,4 ± 0,3 g	
	Proteine		12,6 ± 3 g	
	Sale		1,7 ± 0,3 g	
	Sodio		680 mg	
Caratteristiche microbiologiche (valori guida)	Listeria monocytogenes		Nel rispetto del Reg CE 2073/2005 e s.m.i.	
	Salmonella spp		Assente in 25 g * EN/ISO 6579	
	Staphylococcus aureus		< 1 x 10 ³ ufc/g	
	E. coli		< 5 x 10 ³ ufc/g	
	Anaerobi solfito riduttori		< 1 x 10 ² ufc/g	

Italia Alimentari S.p.A. via Europa,14 Busseto (PR) Tel:03766801-Fax:0376657651 linea verde servizio clienti: 800.826123	 Scheda tecnica		Prot. n°: 40204.101255/1 9-feb-15 Pag 2 di 2	
Marchio	Denominazione	Cod.prodotto	Peso medio	Codice Ean
	DEVIL	0165423	155g	8019611002008
Caratteristiche organolettiche	Aspetto	Pane grigliato in superficie farcito con scamorza affumicata, salame piccante e con l'aggiunta di una bustina di ketchup		
	Consistenza	Crocante, 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				
TMC 45 giorni	TMC minimo alla consegna	Condizioni di conservazione 0/+4°C		
Elenco Allergeni (All. II, Reg. UE 1169/2011)			Presente nel prodotto	Cross contamination
	Cereali contenenti glutine ¹		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 ²		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 ₂		NO	NO
	Lupini e prodotti a base di lupini		NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	NO	
¹ Grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o loro ceppi ibridati e prodotti derivati				
² 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 madama o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti.				
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).			
Aspetto:				
				
Eventuali note aggiuntive:				