

Numero articolo: 10220173

Ultima versione del: 08.09.2021

DICHIARAZIONE DEGLI INGREDIENTI

FARINA DI FRUMENTO; Margarina (Grasso di palma; Acqua; Olio di girasole; Emulsionanti: Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico; Coloranti: Caroteni); Preparazione a base di prosciutto(16%) (Suino; Acqua; Amido di patata; Sale; PROTEINE DI SOIA; Proteine da carne di maiale; Stabilizzanti: Trifosfati, Difosfati, Carragenina; Destrosio; LATTICELLO; Antiossidanti: Ascorbato di sodio, Citrati di sodio, Eritorbato di sodio; Aroma; Conservanti: Nitrito disodio; Esaltatori di sapidità: Glutammato monosodico; Coloranti: Carminio); Acqua; PRODOTTO A BASE DI LATTE(9,8%) (FORMAGGIO; Acqua; PROTEINE DEL LATTE; Amido di patata; Grassi vegetali: Palma, Girasole; Amido modificato; Amido acetilato; Sali di fusione: Polifosfati, Difosfati, Fosfati di calcio, Fosfati di sodio; Sale; Aroma; Correttori di acidità: Acido citrico; Conservanti: Sorbato di potassio; Stabilizzanti: Gomma di xantano); Zucchero; Lievito; Destrosio; Sale; GLUTINE DI FRUMENTO; Emulsionanti: Esteri mono- e diacetiltartarici di mono- e digliceridi degli acidi grassi, Mono- e digliceridi degli acidi grassi; Agenti antiagglomeranti: Carbonato di calcio; Amido modificato; FARINA DI SOIA; Fruttosio; Addensanti: Gomma di xantano, Idrossipropil-cellulosa; Aroma; Agenti di trattamento della farina: Acido ascorbico; Amido di mais; Enzimi.

VALORI NUTRIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Energia:	1.330 kJ	(318 kcal)
Grassi:	18,1 g	
di cui acidi grassi saturi:	8,9 g	
di cui moninsaturi:	6,0 g	
di cui poliinsaturi:	2,9 g	
Carboidrati:	31,5 g	
di cui zuccheri:	6,0 g	
Fibre:	1,2 g	
Proteine:	6,8 g	
Sale (Na x 2,5):	1,2523 g	

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI ADDIZIONALI

Per 100 grammi di prodotto

Grassi di cui trans-insaturi:	0,2 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine animale:	0,0 g
Grassi di cui acidi grassi trans di origine non animale:	0,1 g
Sale (NaCl):	1.226,0 mg
Minerali - Sodio:	500,9 mg
Acqua:	34,5 g

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI

Allergene	Presente		
	prodotto	linea di produzione	stabilimento
Allergeni legali (secondo Regolamento (UE) n. 1169/2011)			
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	SI	SI	SI
Frumento	SI	SI	SI
Segale	No	No	No
Orzo	No	SI	SI
Avena	No	No	No
Farro	No	No	No
Frumento khorasan	No	No	No
Crostacei e prodotti derivati	No	No	No
Uova e prodotti derivati	No	SI	SI
Pesce e prodotti derivati	No	No	SI
Arachidi e prodotti derivati	No	No	No
Soia e prodotti derivati	SI	SI	SI
Latte e prodotti derivati (incluso il lattosio)	SI	SI	SI
Frutta a guscio e prodotti derivati	No	SI	SI
Mandorle	No	SI	SI
Nocciola	No	SI	SI
Noci	No	No	No
Anacardium occidentale	No	No	No
Noci pecan	No	No	No
Noci brasiliane	No	No	No
Pistacchi	No	No	No
Noci Macadamia/Queensland	No	No	No
Sedano e prodotti derivati	No	No	SI
Senape e prodotti derivati	No	No	No
Sesamo e prodotti derivati	No	No	No
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni > 10 mg/kg o > 10 mg/l	0 PPM *	No	SI
Lupino e prodotti derivati	No	No	No
Molluschi e prodotti derivati	No	No	No

* In accordo con Regolamento (UE) n. 1169/2011, solo l'anidride solforosa e i solfiti presenti in concentrazione superiore ai 10 mg / kg o 10 mg / l espressi come SO2 devono essere etichettati.

Può contenere allergeni

Può contenere tracce di: UOVO, FRUTTA A GUSCIO.

In base all'analisi dei rischi di fabbrica ed alla gestione dei rischi, la presenza di alcuni allergeni sulla linea di produzione è evitata. Pertanto, solo gli allergeni riportati nella sezione "può contenere" sono rilevanti ai fini di una possibile cross contaminazione.

Numero articolo: 10220173

Ultima versione del: 08.09.2021

INFORMAZIONI OGM

Questo prodotto non contiene ingredienti che richiedono etichettatura ai sensi del regolamento (UE) 1829/2003 e del regolamento (UE) 1830/2003.

INFORMAZIONI DIETETICHE

Adatto a (latto-ovo) vegetariani:	No	Adatto a dieta per celiaci:	No
Adatto a lattovegetariani:	No	Adatto a persone con intolleranza al lattosio:	No
Adatto a ovo vegetariani:	No	Adatto a persone allergiche alle proteine del latte vaccino:	No
Adatto a vegani:	No		

INFORMAZIONI MICROBIOLOGICHE

	UFC	M	m	n	c: > m	Metodo / Note
E. coli:	/ 1 g	100				Metodo interno
Salmonella:	/ 25 g	Assente				ISO 6579
Listeria monocytogenes:	/ 1 g	100				Metodo interno
Coagulase positive staphylococchi:	/ g	1 000				Metodo interno
Clostridium solfito-riducente:	/ g	100				ISO 15213

INFORMAZIONI SU CONSERVABILITÀ E LOGISTICA

Condizioni di conservazione	
Termine Minimo di Conservazione dopo la produzione:	228 Giorni
Temperatura di conservazione:	-18 °C
Consigli per la conservazione:	Dopo lo scongelamento, non ricongelare.
Condizioni di stoccaggio dopo cottura (Simulazione laboratorio)	
Termine Minimo di Conservazione:	48 h
Temperatura di conservazione:	20 °C
Condizioni di trasporto	
Temperatura di trasporto:	< -18 °C

Numero articolo:	10220173	Ultima versione del:	08.09.2021
------------------	----------	----------------------	------------

INFORMAZIONI SUL L'IMBALLAGGIO

Unità di distribuzione			
Peso netto:	6 kg	Peso lordo:	6,3 kg
Pallet			
Tipo di pallet:	Euro pallet		
Unità per strato:	12 PZ	Strati:	9 PZ
Peso netto:	648 kg	Peso lordo:	680 kg
		Unità per pallet:	108 PZ
		Altezza totale pallet:	195,9 cm
Imballaggio primario			
Descrizione:	Sacchetto	Materiale:	HDPE
Quantità:	6,0000 PCE		
Peso:	12,86 g		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	620 mm		
Altezza:	620 mm		
Imballaggio secondario			
Descrizione:	Scatola	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	6,0000 PCE		
Peso:	277,71 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza (esterna):	295 mm		
Larghezza (esterna):	262 mm		
Altezza (esterna):	201 mm		
Imballaggio terziario			
Descrizione:	Pallet	Materiale:	Legno
Quantità:	6,0000 PCE		
Peso:	22.616 g		
Colore:	Marrone		
Lunghezza:	1.200 mm		
Larghezza:	800 mm		
Altezza:	144 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	648,0000 PCE		
Colore:	Bianco		
Larghezza:	148 mm		
Altezza:	240 mm		
Descrizione:	Film estensibile	Materiale:	LLDPE
Quantità:	2,7002 KG		
Colore:	Trasparente		
Larghezza:	500 mm		
Descrizione:	Foglio	Materiale:	Cartone ondulato
Quantità:	12,0000 PCE		
Peso:	272,53 g		
Superficie:	0,70 m2		
Colore:	Marrone		
Lunghezza:	1.000 mm		
Larghezza:	700 mm		
Descrizione:	Etichetta	Materiale:	Carta
Quantità:	12,0000 PCE		
Larghezza:	149 mm		
Altezza:	210 mm		
Codifica			
		Data di scadenza:	GG/MM/AAAA
		Codice lotto:	XXXXXXXXXX, Codice lotto SAP
Nome:	Si	Fornitore:	Si
Altri codici:	Codice a barre, SSCC	Codice materiale:	Si

SICUREZZA ALIMENTARE / HACCP

Rischi fisici - sistema di controllo specifico			
	Presente		Note
Rilevatore di metalli:	Si		
Ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm
Non ferrosi:		Ø dispositivo di controllo:	2,5 mm
Acciaio inossidabile:		Ø dispositivo di controllo:	3 mm
Metodo di rifiuto:	Arresto nastro		

Numero articolo:	10220173	Ultima versione del:	08.09.2021
-------------------------	----------	-----------------------------	------------

INFORMAZIONI LEGALI**Numerazione internazionale degli ingredienti**

Tipo	Numero	Note
Codice CN (EU)	1901200000	
Tutti i prodotti sono conformi alla legislazione europea e nazionale.		

DICHIARAZIONE

Questo documento è generato da un database QA/ERP validato. I passaggi di validazione sono obbligati nel sistema e garantiscono che l'informazione data è corretta ed aggiornata al meglio delle nostre conoscenze. Per questo il documento non necessita di una firma. Accettando questa specifica il cliente è sicuro di avere a disposizione la versione più aggiornata della specifica. Ogni altro tipo di comunicazione non garantisce un adeguato aggiornamento non essendo coperto da un sistema di gestione validato.

Ultima versione del:	08.09.2021
Modifica:	Sicurezza alimentare / HACCP