



Rev.1 del 07/2018



SCHEDA TECNICA PRODOTTO Impan Pronta con Uovo

Denominazione di vendita: Cod. Referenza 07006
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Pane grattugiato (farina di grano tenero tipo "0", lievito di birra, Sale) **farina di grano tenero tipo "0", uovo** in polvere (8%), sale, Paprika dolce in polvere
Codice Intrastat: 21069098
Codice Ean prodotto: 8006390070069
Dimensioni in cm: B 13 - H 21,5 - P 5
Peso prodotto: 230 gr
Imballo: 12pz. - **Codice ITF :** 8006390097554 - **Dimensioni:** B 19,5 - H 21,5 - P 25 **peso Kg. 2,9**
Pallet: 80 x 120 cm - **Cartoni per strato 18, Strati per pallet: 3 Totale cartoni : 54 altezza : 80cm**
Shelf life: 18 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 15 mesi

Condizioni di trasporto: Trasportare in condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

valori nutrizionali per 100gr.

kcal 365, **kJ** 1549 **Grassi** 2,41 di cui saturi 0,68 **Fibre** 3,30 **Carboidrati** 72,74g di cui zuccheri 4,15 **Proteine** 11,56 **sale** 3,40g **sodio** 1,36

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

Tracciabilità
Reg. (CE) n. 178/2002

L'azienda è dotata di un sistema di registrazione e raccolta di dati finalizzato alla rintracciabilità degli alimenti o prodotti alimentari venduti o consegnati esternamente all'azienda stessa. Il sistema di tracciabilità vede coinvolti tutti i componenti della stessa filiera alimentare, dalla raccolta fino al consumatore finale. Il sistema consente di individuare uno o più lotti di alimenti immessi sul mercato da parte dell'azienda. Le registrazioni consentono di individuare i fornitori della merce in ingresso, i lotti di produzione della merce, il lotto delle materie prime impiegate per la produzione. Il codice lotto creato dall'azienda, consente di risalire al giorno di produzione ed ai relativi ingredienti impiegati. Il nostro sistema di tracciabilità, è in grado di poter effettuare un'efficace azione di ritiro dal mercato della merce risultata eventualmente non conforme.

HACCP

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/10E

Alcool

Il prodotto non contiene alcool; non è previsto l'impiego di alcool durante il processo di trasformazione.

O.G.M.

Il prodotto non contiene Organismi Geneticamente Modificati, né ha subito manipolazioni o processi che ne prevedano l'impiego (2006/1829/CE — 2006/1830/CE). L'azienda applica una convinta politica OGM FREE.

consigli di utilizzo

consigliato per impanature di carni, pesci e verdure

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore

rosa chiaro

Consistenza

polvere granulare scorrevole

Odore

delicato di uova e spezie

Sapore

delicato di uova e spezie

Caratteristiche microbiologiche:

valori di riferimento

Salmonella spp:

assente in 25g

Listeria monocytogenes :assente

Bacillus cereus:

inferiore a 1000 ufc / g

Clostridium perfringens:

inferiore a 100 ufc / g

Enterobatteriacee:

< 10 ufc / g

Contaminanti biologici

insetti ed infestanti:

assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283

Inquinanti:

Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria

Allergeni :

GLUTINE e UOVO

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158
tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it