



Rev.1 del 07/2018

SCHEDA TECNICA PRODOTTO Impan Pronta con Uovo Senza Glutine



Denominazione di vendita: Cod. Referenza 07007
Paese di lavorazione del prodotto: Italia
Elenco ingredienti: Farina di mais, Uovo in polvere (8%), maltodestrine di mais, sale, olio di semi di girasole*, paprika in polvere, curcuma in polvere.
*come coadiuvante tecnologico
Codice Ean prodotto: 8006390070076
Dimensioni in cm: B 20 - H 21 - P20
Peso prodotto: 2 Kg
Imballo cartone: a vista; dimensioni in cm: B 23- H 21- P 20
Pallet: 80 x 120 cm: secchielli per strato 24; n strati per pallet 4- totale secchielli per pallet 96- altezza cm 103
Shelf life: 18mesi - Shelf life garantita alla consegna: 10 mesi

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

valori nutrizionali medi per 100gr. kcal 386, kj 1631; proteine (Nx6,25) 8,3 g, carboidrati 73,4 g di cui zuccheri 6,4 g; fibra alimentare 2,1 g; **grassi 6,1 g** di cui saturi 3,0 g; **sale 2,0 g.**

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

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.

Modalità d'uso

Bagnare quello che si vuole impanare (carne, zucchine etc) con acqua o latte e ricoprirlo di "Panatura Pronta", per procedere alla frittura. Ripetendo l'operazione si otterrà uno strato più spesso ed un migliore aspetto in fase di cottura.

Conservazione

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore	arancio
Consistenza	grani duri non gessosi
Odore	delicato di uova e mais
Sapore	delicato di uova e mais

Caratteristiche microbiologiche:

valori di riferimento

Salmonella spp:	assente in 25g	Listeria monocytogenes :assente
Bacillus cereus:	inferiore a 100 ufc / g	
Coliformi totali:	inferiore a 100 ufc / g	
S aureus:	< 10 ufc / g	

Contaminanti biologici

insetti ed infestanti: assenti in 50 gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283

Inquinanti:

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

Allergeni :

UOVO

Ariosto SpA - Via A. Grandi, 10 - 20090 Buccinasco (MI) P.IVA 10287290158

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it