



Rev.2 del 12/2019



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO Panatura Pronta all'Uovo

**Denominazione di vendita:** Cod. Referenza 07003  
**Paese di lavorazione del prodotto:** Italia

**Elenco ingredienti:** Pane grattugiato (farina di granotenero tipo"0", lievito di birra, sale ), farina di grano tenero tipo"0", misto d'uovo in polvere (8%), sale, Paprika dolce in polvere.

**Codice Ean prodotto:** 8006390070038

**Dimensioni in cm:** B 23 - H 23,5 - P 23

**Peso prodotto:** 3kg

**Imballo: a vista - Codice ITF :** - **Dimensioni:** B 23 - H 23,5 - P 23 ,

**Pallet:** 80 x 120 cm - **Secchielli per strato :** 15 Nr. **Strati per pallet:**4 **Totale secchielli :** 60 **altezza :** 94 cm

**Shelf life:** 18 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 18 mesi

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

valori nutrizionali per 100gr.

**kcal** 383, **kJ** 1617; **Proteine** (Nx 6,25) 13,5 g; **Carboidrati** 66,1 g di cui zuccheri 1,7 g; **Grassi** 6,6 g di cui acidi grassi saturi 3,2 g; **Sale** 2,6 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.

**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

**Bacillus cereus:** inferiore a 100 ufc / g

**S. Aureus** inferiore a 10 ufc / g

**Lysteria monocytogenes** assente in 25g

**Coliformi totali** inferiore a 100 ufc / g

**Contaminanti biologici**

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

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

**Inquinanti:**

**Allergeni :** **GLUTINE e UOVO. Può contenere tracce di soia.**

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it