



Rev. 2 del 09/2021



SCHEDA TECNICA PRODOTTO Panatura Pronta all' Uovo senza Glutine

Denominazione di vendita: IMPAN Preparato per Panatura senza Glutine 2kg
Codice referenza: 07007
Paese di lavorazione del prodotto: Italia

Elenco ingredienti: Farina di mais, Uovo in polvere (8%), maltodestrine di mais, sale, paprika in polvere, curcuma in polvere.

Dichiarazione Allergeni in etichetta

UOVO. Il prodotto può contenere tracce di soia.

Confezione

Codice Ean prodotto: 8006390070076

Dimensioni in cm: B 20 - H 21 - P20

Peso prodotto: 2 Kg

Bancale

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

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

Shelf life: 18 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 15 mesi

Secchiello e coperchio in polipropilene idoneo al contatto alimentare (Reg. 1935/2004/CE, Reg. 1895/2005/CE, Reg. 10/2011/UE, Reg. 2023/2006/CE e Legislazione Italiana DM 21/03/1973-DPR 777/82).

Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020

Secchiello e coperchio (PP5): raccolta plastica. Verifica le disposizioni del tuo Comune.



Condizioni di trasporto

Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti

Valori nutrizionali medi per 100 g

kcal 386, kJ 1631; Proteine (Nx 6,25): 8,3 g; Carboidrati: 73,4 g di cui zuccheri 6,4 g; Fibra alimentare 2,1 g; Grassi: 6,1 g di cui acidi grassi saturi 3,0 g; sale: 2,0g.

Tracciabilità

Reg. (CE) n. 178/2002

Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità

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.

HACCP

O.G.M.

Attiva ai sensi del Reg. 852/2004

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

Conservazione

Consigliato per impanature di carni, pesci e verdure

In ambiente fresco, asciutto, poco illuminato

Caratteristiche organolettiche

Colore

arancio

Aspetto

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 in 25 g

Bacillus cereus

inferiore a 100 ufc / g

Clostridium perfringens

inferiore a 100 ufc / g

Coliformi totali

inferiore a 100 ufc / g

Contaminanti biologici: insetti assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283

Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e

Inquinanti

comunitaria

Trattamenti ionizzanti

Assenti

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

tel. 02-45703014 email ariosto@ariosto.it