



Rev.4 del 01/2022



SCHEDA TECNICA PRODOTTO Impan Pronta con Uovo 230 g

| | |
|---|--|
| Denominazione di vendita: | ARIOSTO IMPAN 230 G |
| Codice 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 |
| Dichiarazione Allergeni in etichetta | GLUTINE e UOVO. Il prodotto può contenere tracce di soia e senape. |
| Confezione | Codice Ean prodotto: 8006390070069 Dimensioni in cm: B 13 - H 21,5 - P 5 Peso prodotto: 230 g Imballo: 12pz. - Codice ITF : 8006390097554 - Dimensioni: B 19,5 - H 21,5 - P 25 peso Kg,2,9 |
| Bancale | Pallet: 80 x 120 cm - Cartoni per strato 18, Strati per pallet:3 Totale cartoni : 54 altezza : 80cm Shelf life: 18mesi - Shelf life garantita alla consegna: 15 mesi |
| Imballaggio e dichiarazioni di conformità | Sacchetto in Polietilene idoneo al contatto alimentare (Reg. 1935/2004/CE, Reg. 1895/2005/CE, Reg. 10/2011/UE, Reg. 2023/2006/CE, Dir. 2004/12/CE e Legislazione Italiana DM 21/03/1973-DPR 777/82). |
| Etichettatura ambientale D. Lgs 116/2020 | Sacchetto plastica (LDPE 4): raccolta differenziata. Verifica le disposizioni del tuo Comune.  |
| Condizioni di trasporto | Trasportare in buone condizioni igieniche su automezzi freschi e asciutti |
| Valori nutrizionali medi per 100g | kcal 365, kJ 1549; Proteine (Nx6,25) 11,56 g; Carboidrati 72,74 g di cui zuccheri 4,15 g; Grassi 2,41 g di cui saturi 0,68 g; Fibre 3,30 g; Sale 3,40 g. |
| 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 | Attiva ai sensi del Reg. 852/2004/CE |
| 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 |
| Aspetto | grani duri non gessosi |
| 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 in 25g |
| Bacillus cereus | inferiore a 100 ufc /g |
| clostridium perfringens | inferiore a 100 ufc /g |
| Coliformi totali | inferiore a 100 ufc /g |
| Contaminanti biologici: insetti e infestanti | assenti in 50gr rif. Legge 30 aprile 1962, n283 |
| Inquinanti | Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria |
| Trattamenti ionizzanti | Assenti |