



Rev.05 del 01/2022



SCHEMA TECNICA PRODOTTO Panatura Pronta all' Uovo

Denominazione di vendita: IMPAN Preparato per Panatura 3kg
Codice referenza: 07003
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: 8006390070038
Dimensioni in cm: B 23 - H 19,5 - P 23
Peso prodotto: 3kg
Imballo: a vista - Codice ITF : - **Dimensioni:** B 23 - H 19,5 - P 23 ,

Bancale

Pallet: 80 x 120 cm - **Secchielli per strato :** 15 Nr. **Strati per pallet:**4
Totale secchielli : 60 **altezza :** 108cm
Shelf life: 18 mesi - **Shelf life garantita alla consegna:** 15 mesi

Imballaggio e dichiarazioni di conformità

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 354, kJ 1501; Proteine (Nx 6,25): 11,7 g; Carboidrati: 70,0 g di cui zuccheri 1,8 g; Fibra alimentare 2,3 g; Grassi: 2,5 g di cui acidi grassi saturi 1,5 g; sale: 2,7 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.

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
Aspetto
Odore
Sapore**

rosa chiaro
grani duri non gessosi
delicato di uova e spezie
delicato di uova e spezie

Caratteristiche microbiologiche

Valori di riferimento

Salmonella spp
Listeria monocytogenes
Bacillus cereus
Clostridium perfringens
Coliformi totali
Contaminanti biologici: inse

assente in 25g
assente in 25 g
inferiore a 100 ufc / g
inferiore a 100 ufc / g
inferiore a 100 ufc / g
assenti in 50 g rif. Legge 30 aprile 1962, n 283
Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria

Inquinanti

Assenti

Trattamenti ionizzanti

Assenti

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