



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.
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
Colore Aspetto Odore Sapore	Caratteristiche organolettiche rosa chiaro grani duri non gessosi delicato di uova e spezie delicato di uova e spezie
Caratteristiche microbiologiche Salmonella spp Listeria monocytogenes Bacillus cereus Clostridium perfringens Coliformi totali Contaminanti biologici: inse	Valori di riferimento 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 Trattamenti ionizzanti	Assenti

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