



Rev. 4 del 03/2023



## SCHEMA 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, Mais, **Uovo** in polvere (8%), Maltodestrine di mais, Olio di semi di girasole, 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 23 - H 18 - P23  
**Peso prodotto:** 2 kg **Peso Lordo** kg, 2,275

**Bancale** **Imballo cartone:** a vista; **dimensioni in cm:** B 23- H 18- P 23  
**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 376, kJ 1587; **Proteine (Nx 6,25):** 10,0 g; **Carboidrati:** 66,0 g di cui **zuccheri** 6,4 g; **Fibra alimentare** 4,5 g; **Grassi:** 7,0 g di cui acidi grassi saturi 3,2 g; **sale:** 2,0 g.

**Tracciabilità** **Dichiarazioni ed Assicurazione Qualità**  
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** **Attiva ai sensi del Reg. 852/2004**  
**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

**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  
**Inquinanti** Pesticidi e micotossine entro i limiti stabiliti dalla normativa nazionale e comunitaria  
**Trattamenti ionizzanti** Assenti

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