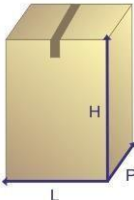


	SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO	Ultima versione 12/2025
DENOMINAZIONE DEL PRODOTTO:	Vassoio di panini	
CODICE PRODOTTO:	76693	
CODICE ARTICOLO	76693	
CODICE EAN	3220440118135	
CODICE DOGANALE	19059080	
AUTORIZZAZIONE SANITARIA:	FR 76.547.001 CE	
MARCHIO:	CREATION BRIGADE	
DESCRIZIONE DEL PRODOTTO:	Assortimento di 3 ricette di mini bagel dréssé su piatto da portata: salmone affumicato, pomodoro parmigiano, crema di formaggio ed erba cipollina. Un deposito di semi decora il pane. Utilizzo di un impasto brioche per un prodotto morbido e meno secco.	
DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:	Panini farciti assortiti surgelati - Prodotto da forno	
DENOMINAZIONE COMMERCIALE:	Vassoio di panini	
INGREDIENTI:	Mini bagel 49% [farina di FRUMENTO, farina di GRANO, UOVO, acqua, miglioratore per brioche soffice (farina di FRUMENTO, olio vegetale (colza), farina di malto di GRANO, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, enzima (GRANO)), zucchero, lievito, polvere di BURRO, SIERO DI LATTE, destrosio, GLUTINE DI GRANO, sale, emulsionante: mono- e digliceridi degli acidi grassi, sciroppo di glucosio, aroma naturale (BURRO, vaniglia), agente di trattamento della farina: acido ascorbico, colorante: carotenoidi, enzimi (GRANO)], formaggio fresco naturale 19%, salsa legante [acqua, amido modificato di patata, SIERO DI LATTE, amido di GRANO, destrosio (GRANO), sale], SALMONE affumicato 4,5% [SALMONE atlantico (<i>Salmo salar</i>, allevato in Norvegia o Scozia), sale], fiocchi di ORZO e GRANO spezzato 3,2%, specialità di formaggio fuso all'EMMENTAL [acqua, EMMENTAL, BURRO, LATTE scremato in polvere, FORMAGGIO, sale, amido modificato, aroma, gelificante: gomma xantana, conservante: sorbato di potassio], preparazione a base di pomodoro 2,0% [pomodoro (pomodoro semi-essiccato, concentrato di pomodoro), olio di colza, sale, origano, zucchero, aglio], semi di papavero blu 1,1%, pomodoro aromatizzato 1,1% [pomodoro, olio di colza, sale, origano, aglio],	

	erba cipollina 1,0% scalogno 0,7%, PARMIGIANO, cipolla, aroma naturale di scorza di limone. <i>Percentuali calcolate sul prodotto finito.</i>
--	---

		Può contenere tracce di SENAPE, FRUTTA A GUSCIO, SEDANO, SEMI di SESAMO, CROSTACEI, SOIA, LUPINI e MOLLUSCHI.	
MATERIE PRIME PRINCIPALI (ORIGINE):		Salmone affumicato = salmone dell'Atlantico (<i>Salmo salar</i>) allevato in Norvegia o Scozia	
ORIGINE:		Lavorato in Francia	
INFORMAZIONI SUL PRODOTTO:		Modalità di preparazione: Scongelare in una cella frigorifera sopra gli zero gradi per 3 ore sul vassoio, avendo cura di rimuovere la pellicola di plastica.	
ALLERGENI: (Secondo Allegato II Reg. UE n. 1169/2011)			
	Allergeni	SI/NO	CROSS CONTAMINATION
	1. Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	NO
	2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
	3. Uova e prodotti a base di uova	SI	NO
	4. Pesce e prodotti a base di pesce	SI	NO
	5. Arachidi e prodotti a base di arachidi		
	6. Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
	7. Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	SI	NO
	8. Frutta a guscio e prodotti derivati: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan [<i>Carya illinoiesis</i> (<i>Wangenh</i>) <i>K. Koch</i>], noci del Brasile	NO	SI

	(Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci macadamia o noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati						
	9. Sedano e prodotti a base di sedano		NO	SI			
	10. Senape e prodotti a base di senape		NO	SI			
	11. Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		NO	SI			
	12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO ₂ nel prodotto finito		NO	NO			
	13. Lupini e prodotti a base di lupini		NO	SI			
	14. Molluschi e prodotti a base di molluschi		NO	SI			
	Il prodotto non necessita di etichettatura OGM, in conformità a quanto definito nella legislazione in vigore (Reg. 1829/2003 e 1830/2003)						
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:		Conservare a -18°C. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato.					
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE:		12 mesi					
UNITÀ DI BASE		Scatole da 48 pezzi					
PESO NETTO UNITÀ DI BASE		0.680 kg					
CALIBRO		Pezzi da 14 g circa					
IMBALLAGGIO, PALLET, UNITÀ DI TRASPORTO: 							
		Tipo	Dimensioni (cm) LxPxH	Pezzi	Peso netto	Contenuto: numero e descrizione	Contenuto/ Disposizione
		Cartone	22 cm x 30 cm x40cm	...	...		/
		Strati		...			
		Pallet	120cm x 80 cm X 170cm	...	..		n° 8 cartoni per strato, n° 7 strati per pallet
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI PER 100 g		GEMRCN: Frequenza raccomandata per il servizio dei pasti per bambini di età superiore a 3 anni, adolescenti e adulti (allegato 4 del GEMRCN). - Classificazione: Antipasti a base di amidi <15% MG - Frequenza raccomandata per 20 pasti successivi da GEMRCN: libera					

	Valori nutrizionali medi		Per 100g		
	Energia		1019 kJ / 243 kcal		
	Grassi		9,4 g		
	di cui acidi grassi saturi		5,2 g		
	Carboidrati		31 g		
	di cui zuccheri		3,6 g		
	Fibre		1,8 g		
	Proteine		8 g		
	Sale		1,1 g		
SPECIFICHE NUTRIZIONALI	Rapporto P/L		0,85		
	Calcium		ND		
	Sodium		433 mg/100g		
CARATTERISTICHE IGIENICO – SANITARIE E REQUISITI MICROBIOLOGICI:		VALORI SUL PRODOTTO			
	Microrganismi aerobi 30°C/g	m = 100 000 / g – M = 1 000 000 / g (n=5; c=2)			
	Enterobatteri /g	m = 10 000 / g – M = 100 000 / g (n=5; c=2)			
Assenza di OGM ai sensi dei Regolamenti 1829/2003 e 1830/2003					
INDICAZIONI ETICHETTATURA AMBIENTALE					
Primary Packaging		Secondary Packaging (grouping)		Transportation Packaging	
Packaging	Codice	Packaging	Codice	Packaging	Codice
Vassoio+pellicola	81	Cartone	PAP 21	Cartone	PAP 20
IMMAGINE					