

**CARATTERISTICHE DI PRODOTTO FINITO**

<b>Denominazione di vendita:</b>	BRUSCHETTA POMODORO/MOZZARELLA	<b>Categoria:</b>	SURGELATA
<b>Codice interno:</b>	CFSBRU20	<b>Codice EAN cartone:</b>	8028842104986
<b>Codice EAN confezione:</b>		<b>Marchio:</b>	FOOD SERVICE
<b>Codice cliente:</b>			



<b>Ingredienti:</b>	<b>INGREDIENTI PER LA FARCITURA 60%:</b> polpa di pomodoro 31,9%, mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 27,9%, basilico 0,2%, sale. <b>BASE PER LA FARCITURA 40%:</b> pane per bruschetta (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di palma, sale, lievito, farina di malto (FRUMENTO). Trattato con alcool etilico. (Può contenere tracce di LATTE, SOIA e UOVA)).
---------------------	--

*Le percentuali indicate nell'elenco sono riferite al peso totale del prodotto, come previsto da distinta base.*

<b>Coadiuvante tecnologico:</b>	Addensante (amido di mais e sciroppo di glucosio).
<b>Aspetto:</b>	Fetta ovale di pane, tostata e farcita.
<b>Grado di cottura:</b>	Il prodotto è cotto all'origine e deve essere preparato secondo quanto riportato nella sezione "Modalità di preparazione".

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE**

<b>Temperatura di trasporto:</b>	Il prodotto è surgelato e pertanto DEVE essere trasportato ad una temperatura < -18°C.
<b>Shelf-life:</b>	13 mesi
<b>Modalità di conservazione:</b>	a -18°C (**** o ***) 13 mesi dalla produzione (cfr. T.M.C. sulla confezione).
<b>Modalità di preparazione:</b>	NON SCONGELARE. Togliere il prodotto dalla confezione e inserire nel forno preriscaldato a 250°C per 12/13 minuti fino allo scioglimento della mozzarella.

**UNITA' CONSUMATORE**

<b>Dimensione unità (cm):</b>	25 x 16 x 2,5 (Lunghezza x Larghezza x Altezza)
<b>Peso unità (gr):</b>	230 e

**IMBALLO PRIMARIO (CONFEZIONE)**

<b>Tipo confezione:</b>	Film termoretraibile (in polyolefina).
<b>Contenuto in pezzi:</b>	2
<b>Peso confezione (Kg):</b>	Peso lordo: 0,463 Peso netto: 0,460 Tara: 0,003
<b>Etichettatura confezione:</b>	Denominazione, lotto e data di scadenza stampate su film.

**IMBALLO SECONDARIO (CARTONE + IMBALLO PRIMARIO)**

<b>Tipo imballo secondario:</b>	Cartone (rif. cart. BRU1)
<b>Dimensioni imballo (cm):</b>	Lunghezza: 26 Larghezza: 18 Altezza: 23,5
<b>Numero di confezioni:</b>	5
<b>Peso cartone</b>	Peso lordo: 2,495
<b>+ imballo primario (Kg):</b>	Peso netto: 2,300 Tara (cartone + imballo primario): 0,195 (0,180 + 0,015)
<b>Etichettatura cartone:</b>	Etichetta con denominazione e specifiche prodotto, lotto, data di scadenza, codice a barre e codifica interna.

**PALLET**

<b>Tipo pallet:</b>	BANCALE 80 X120 EPAL (HS CODE: 44152020)
<b>Dimensioni pallet (cm):</b>	Lunghezza: 120 Larghezza: 80 Altezza: 62 Peso: 17
<b>Composizione pallet:</b>	N° cartoni: 38 N° di cartoni per strato: 19 N° strati: 2 Peso netto bancale (Kg): 87,40 Peso lordo bancale (Kg): 111,80

**ALTRE INFORMAZIONI**

<b>Informazioni allegate:</b>	Presenti su packing-list
<b>Informazioni nutrizionali:</b>	Valori Nutrizionali medi per 100g di prodotto (da analisi di laboratorio): Valore Energetico 852 KJ - 202 Kcal Grassi 5,7 g di cui acidi grassi saturi 3,4 g Carboidrati 26,4 g di cui zuccheri 1,2 g Fibre alimentari 2,1 g Proteine 10,3 g Sale 0,96 g
<b>Caratteristiche microbiologiche:</b>	Carica microbica totale aerobica mesofila UFC/g 2.000.000 Max: 10.000.000 Staphylococcus coagulasi + UFC/g 50 Max: 1.000 Escherichia coli UFC/g 10 Max: 100 Muffe UFC/g 100 Max: 500 Salmonella UFC/g assente in 25g Max: / Listeria monocytogenes UFC/g assente in 25g Max: /

*Le verifiche analitiche sono effettuate con cadenza periodica da un laboratorio terzo accreditato, secondo quanto previsto dal piano di analisi annuale.*

**Allergeni:** (In conformità alla normativa vigente)

	Presenza	Presenza in tracce	Presenza in stabilimento
BRUSCH. POMODORO MOZZARELLA 25X16 230g:			
1. Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	S	-	S
2. Crostacei e prodotti a base di crostacei	N	N	N
3. Uova e prodotti a base di uova	N	S	S
4. Pesce e prodotti a base di pesce	N	N	S
5. Arachidi e prodotti a base di arachidi	N	N	N
6. Soia e prodotti a base di soia	N	S	S
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	S	-	S
8. Frutta a guscio e prodotti derivati	N	N	N
9. Sedano e prodotti a base di sedano	N	N	N
10. Senape e prodotti a base di senape	N	S	S
11. Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	N	N	N
12. Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2	N	N	N
13. Lupini e prodotti a base di lupini	N	N	N
14. Molluschi e prodotti a base di molluschi	N	N	N

**Prodotto e confezionato**

**in Italia da:**

Margherita S.r.l. Via dell'Industria 11, 31010 Fregona (TV) Italy

**OGM:**

In conformità alle Direttive 1829 e 1830 del 22 dicembre 2003, dichiariamo che la nostra azienda non utilizza prodotti geneticamente modificati.

**ELENCO MATERIE PRIME**

**Elenco Materie Prime:**

pane per bruschetta (farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di palma, sale, lievito, farina di malto (FRUMENTO). Trattato con alcool etilico. (Può contenere tracce di LATTE, SOIA e UOVA)) 39,9%  
polpa di pomodoro 31,9%  
mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) 27,9%  
basilico 0,2%  
sale

**PROVENIENZE INGREDIENTI**

**Provenienze Ingredienti:** polpa di pomodoro (IT)  
mozzarella (LATTE, fermenti lattici, sale, caglio) (BE-FR-NL-UK)  
basilico (IT)  
sale (A)