

CODICE ARTICOLO	INT03	
CODICE EAN	8022216000829	
DESCRIZIONE		
	Tramezzino dalla caratteristica forma triangolare con pane di tipo “0” con olio di oliva farcito con salsa tonnata e peperoni rossi a cubetti.	
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO “0” CON OLIO DI OLIVA (45%): farina di grano tenero di tipo “0”, acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo “0”, acqua), olio di oliva 3%, sale, lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
SALSA TONNATA (46%): TONNO (20%): tonno , acqua, sale; MAIONESE (16%) : acqua, olio di semi di girasole (40%), aceto di vino, succo di limone (da succo di limone concentrato), zucchero, amido di mais, amido di mais modificato, sale, tuorlo d’uovo pastorizzato 3%; stabilizzanti: farina di semi di guar; gomma di xantano, senape , conservante: potassio sorbato, acidificante: acido citrico, estratto di noce , antiossidante: edta.; FIOCCHI DI PATATE (1%) : patate disidratate (99%), emulsionante: E471, spezie, stabilizzante: E:450i, conservante: E223 (metabisolfito di sodio), correttore di acidità: E330, antiossidante: E304.		
PEPERONI ROSSI A CUBETTI (9%): peperoni, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico. contiene solfiti .		
ALTRE INDICAZIONI		
Secondo le direttive CE 1829/2003 e CE 1830/2003 sull’autorizzazione, etichettatura e tracciabilità di alimenti geneticamente modificati, l’azienda dichiara che il prodotto ed i suoi ingredienti, non sono geneticamente modificati all’origine o nei loro componenti, in parte o totalmente, e non richiedono pertanto di essere etichettati in accordo con la normativa sopracitata. Intrapan snc garantisce per tutti i prodotti la rintracciabilità di tutte le materie utilizzate nella composizione del prodotto, nonché delle imprese dalle quali il prodotto è stato fornito.		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	PRESENTE IN STABILIMENTO
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	SI	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	SI	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	NO	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	SI	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	SI	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	NO
Lupino e derivati del lupino	NO	NO
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
VALORE ENERGETICO	202,5 kcal / 848,9 KJ	
GRASSI	7,5g	
DI CUI SATURI	1g	



**SCHEDA TECNICA
TRAMEZZINO TRIANGOLO
Tonno Peperoni**

CARBOIDRATI	23,2g
DI CUI ZUCCHERI	4,9g
PROTEINE	9,7g
SALE	1,3g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Prodotto conforme al Regolamento CE 2073/2005	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
CODIFICA LOTTO	GG/MM di produzione
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva (30% CO2 e 70% N). Ossigeno residuo: $\leq 1\%$.
SHELF LIFE	35g
GIORNI DI VITA MINIMI GARANTITI ALLA CONSEGNA	20g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE/ISTRUZIONI D'USO	Non forare la confezione. Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumarsi preferibilmente entro il: GG/MM/AAAA Lotto L. GG/MM
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	110g
N. PEZZI PER CARTONE	8
N. CARTONI PER BANCALE	160
N.CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	10
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	Confezione in PET Saranizzato PE 12g
QUESTO DOCUMENTO E' UNA COPIA CONFORME ALL'ORIGINALE FIRMATO E CONSERVATO PRESSO L'UFFICIO QUALITA' INTRAPAN SNC - SNACK & FOOD SERVICE	