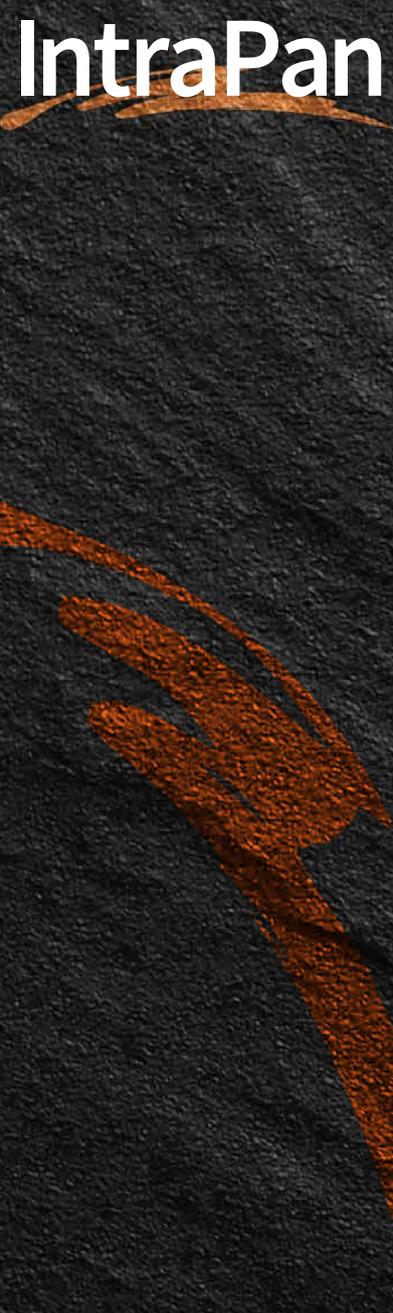


IntraPan



CATALOGO GENERALE

Snack & Food Service

Panini

TARTARUGA



MICROONDABILI

1400 watt 25-35 sec.

750 watt 30-45 sec.

Per una pausa veloce ma sfiziosa: pane fresco e tante varianti di gusto.

Shelf-life

50 Giorni

Pezzi per cartone

12 Pezzi

Peso

90/100/110 Grammi



I Gusti

Cod. D02 Salame (100 g)

Cod. D03 Tonno, cipolline, maionese (110 g)

Cod. D04 Prosciutto, funghi, maionese (110 g)

Cod. D05 Pancetta (100 g)

Cod. D06 Porchetta (100 g)

Cod. D07 Mortadella (100 g)

Cod. D08 Formaggio Dobbiaco (100 g)

Cod. D09 Speck (100 g)

Cod. D10 Prosciutto cotto (100 g)

Cod. D11 Prosciutto, formaggio Edamer (100 g)

Cod. D15 Soppresa (100 g)

Cod. D18 Salsa tonnata, speck (110 g)

Cod. D19 Tacchino (100 g)

Cod. D20 Soppresa, peperoni (100 g)

Cod. D22 Prosciutto crudo (90 g)

NOVITÀ

TARTARUGA AI CEREALI

Un pane soffice ai cereali guarnito con semi misti, al ripieno di verdure su salsa golosa e genuina. Lo snack vegetariano ideale anche per chi segue una dieta priva di lattosio. La confezione è perfetta per gli spazi dei distributori automatici.

FONTE DI FIBRE



Cod. D16

NATURALE CECI

Shelf-life	50 Giorni
Peso	100 g
Ingredienti	Pane ai cereali, hummus di ceci, crema di pomodori, verdure grigliate.
Pz/Ct	12

Cod. D17

NATURALE OLIVE

Shelf-life	50 Giorni
Peso	100 g
Ingredienti	Pane ai cereali, patè di olive verdi, verdure grigliate.
Pz/Ct	12



Tramezzini

VICENTINI

Soffice pane da tramezzino di forma triangolare con farciture assortite.

Shelf-life

35 Giorni

Pezzi per cartone

8 Pezzi (2 pz per confezione)

Peso

110/120 Grammi



Tramezzini

I Gusti

- | | | | | | |
|---------|---------------------------------|---------|-----------------------------|---------|-----------------------------|
| Cod. 79 | Crudo Mozzarella Rucola (120 g) | Cod. 82 | Tonno Peperoni (120 g) | Cod. 85 | Radicchio Porchetta (120 g) |
| Cod. 80 | Prosciutto Funghi (120 g) | Cod. 83 | Prosciutto Carciofi (120 g) | Cod. 87 | Gamberetti (120 g) |
| Cod. 81 | Tonno Cipolline (120 g) | Cod. 84 | Capricciosa (120 g) | Cod. 88 | Speck Rucola Grana (110 g) |

Tramezzini

MATTONCINO

Un tramezzino dalla forma rettangolare con pane morbido e farcitura a due strati. La dimensioni del pack è stata studiata per essere particolarmente idonea agli spazi dei distributori automatici.

Shelf-life

35 Giorni

Pezzi per cartone

18 Pezzi

Peso

85 Grammi



Tramezzini

I Gusti

Cod. D31 Prosciutto Funghi

Cod. D35 Radicchio Porchetta

Cod. D50 Salsa Tonnata Speck

Cod. D32 Tonno Cipolline

Cod. D39 Prosciutto Formaggio

Cod. D34 Gamberetti

Cod. D43 Tonno Olive

SCHEDA TECNICA VICENTINI – CRUDO, MOZZARELLA E RUCOLA

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	79	
CODICE EAN	8022216000799	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con mozzarella, prosciutto crudo, maionese gran leggera e rucola.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
MOZZARELLA 31%: latte, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico.		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
PROSCIUTTO CRUDO 25%: carne di suino, sale.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
RUCOLA 5%: rucola selvatica.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1209 kJ/289 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,6 g	
CARBOIDRATI	19 g	
DI CUI ZUCCHERI	3,8 g	
FIBRE	1,0 g	
PROTEINE	20 g	
SALE	3,2 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA VICENTINI – CRUDO, MOZZARELLA E RUCOLA

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	120g	
N. PEZZI PER CARTONE	8	
N. CARTONI PER BANCALE	160	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	10	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapcc.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – PROSCIUTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 08 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	80	
CODICE EAN	8022216000805	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con prosciutto cotto, funghi prataioli coltivati trifolati julienne e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PROSCIUTTO COTTO 36%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI TRIFOLATI JULIENNE 29%: funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) 76%, olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300; correttore di acidità: E330.		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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 sopraccitata. 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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1205 kJ/288 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,7 g	
CARBOIDRATI	23 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,8 g	
FIBRE	2,2 g	
PROTEINE	15 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – PROSCIUTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 08 del 05/05/2020

SALE	2,3 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	120g	
N. PEZZI PER CARTONE	8	
N. CARTONI PER BANCALE	160	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	10	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – TONNO E CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	81	
CODICE EAN	8022216000812	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con salsa a base di tonno e cipolline.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>SALSA A BASE DI TONNO E CIPOLLINE 66%: cipolline 24% (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, acidificante: acido citrico; antiossidante: anidride solforosa), maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), tonno 18% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].</p> <p>PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1113 kJ/265 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g	
CARBOIDRATI	31 g	
DI CUI ZUCCHERI	7,1 g	
FIBRE	1,9 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	2,4 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – TONNO E CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	120g	
N. PEZZI PER CARTONE	8	
N. CARTONI PER BANCALE	160	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	10	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – TONNO E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	82	
CODICE EAN	8022216000829	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con salsa a base di tonno e peperoni rossi a cubetti sott'aceto.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>SALSA A BASE DI TONNO E PEPERONI ROSSI A CUBETTI SOTT'ACETO 42%: tonno 24% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], peperoni rossi a cubetti sott'aceto 24% (peperoni, acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti), maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].</p> <p>PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1082 kJ/257 kcal	
GRASSI	8,4 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,3 g	
CARBOIDRATI	30 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,5 g	
FIBRE	2,1 g	
PROTEINE	15 g	
SALE	2,5 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – TONNO E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	120g	
N. PEZZI PER CARTONE	8	
N. CARTONI PER BANCALE	160	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	10	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA VICENTINI – PROSCIUTTO E CARCIOFI

Ed. 0 Rev. 08 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	83	
CODICE EAN	8022216000836	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con prosciutto cotto, carciofi trifolati a spicchi e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PROSCIUTTO COTTO 36%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
CARCIOFI TRIFOLATI A SPICCHI 23%: carciofi 86% olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, antiossidante: E300.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1215 kJ/290 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,8 g	
CARBOIDRATI	23 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,0 g	
FIBRE	1,1 g	
PROTEINE	16 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – PROSCIUTTO E CARCIOFI

Ed. 0 Rev. 08 del 05/05/2020

SALE	2,5 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	120g	
N. PEZZI PER CARTONE	8	
N. CARTONI PER BANCALE	160	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	10	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – CAPRICCIOSA

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	84	
CODICE EAN	8022216000843	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con prosciutto cotto, ortaggi e funghi prataioli coltivati in olio di semi di girasole e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PROSCIUTTO COTTO 36%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
ORTAGGI E FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 26%: ortaggi in proporzione variabile 55% (peperoni, olive a rondelle, carote, cetrioli, foglie di carciofo, sedano rapa e capperi), olio di semi di girasole, funghi prataioli coltivati (Agaricus bisporus) 10%, zucchero, sale, correttore di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1105 kJ/263 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,3 g	
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,3 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – CAPRICCIOSA

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

FIBRE	2,9 g
PROTEINE	16 g
SALE	2,6 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	120g
N. PEZZI PER CARTONE	8
N. CARTONI PER BANCALE	160
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	10
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – RADICCHIO E PORCHETTA

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	85	
CODICE EAN	8022216000850	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con porchetta e crema a base di radicchio.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PORCHETTA 41%: carne di suino 85%, acqua, sale, aromi naturali, erbe aromatiche, conservante: nitrito di sodio.		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
CREMA A BASE DI RADICCHIO 30%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), crema di radicchio 11% (radicchio rosso 80%, olio di semi di girasole, cipolla, zucchero, sale, amido di riso, preparato per brodo [sale, farina di riso, estratto vegetale idrolizzato, estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile (carota, cipolla), estratto di carne bovina 2.5%, olio di semi di girasole, zucchero di canna, spezie], spezie, correttore di acidità: E330; antiossidante: E300), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1291 kJ/309 kcal	
GRASSI	18 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,8 g	
CARBOIDRATI	23 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,3 g	
FIBRE	1,0 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – RADICCHIO E PORCHETTA

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

PROTEINE	13 g
SALE	2,1 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	120g
N. PEZZI PER CARTONE	8
N. CARTONI PER BANCALE	160
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	10
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

CODICE ARTICOLO	87	
CODICE EAN	8022216000874	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con salsa a base di surimi e gamberetti.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>SALSA A BASE DI SURIMI E GAMBERETTI 64%: surimi congelato 31% [Pollack d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) 45%, acqua, amido di frumento, albume d'uovo, estratto di granchio 1,4%, sale, zucchero, distillato di riso, olio di semi di soia, aromi, stabilizzante: E420; coloranti: E160c, E170], maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), gamberetti congelati 6% (gamberetti (<i>Parapenaeopsis stylifera</i>), sale, correttore di acidità: E330), ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di alcool, amido modificato, sale, aroma, colorante: estratto di paprica; antiossidante: acido ascorbico; conservante: sorbato di potassio), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma], aceto (alcool, acqua, colorante E150d, antiossidante: biossido di zolfo), prezzemolo riccio surgelato, curry in polvere [coriandolo, curcuma, fieno greco, alloro, sale, finocchio, senape, cumino, aglio (contiene solfiti), curry, peperoncino, chiodi di garofano, anice stellato, amido di patate].</p> <p>PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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 sopraccitata.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	SI	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	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1139 kJ/271 kcal	
GRASSI	11 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,5 g	
CARBOIDRATI	35 g	

SCHEDA TECNICA VICENTINI – GAMBERETTI

Ed. 0 Rev. 09 del 05/05/2020

DI CUI ZUCCHERI	6,6 g	
FIBRE	1,1 g	
PROTEINE	8,5 g	
SALE	2,4 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	120g	
N. PEZZI PER CARTONE	8	
N. CARTONI PER BANCALE	160	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	10	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – SPECK RUCOLA E GRAN MORAVIA

Ed. 0 Rev. 09 del 01/12/2020

CODICE ARTICOLO	88	
CODICE EAN	8022216000881	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con speck, formaggio a pasta dura Gran Moravia, maionese gran leggera e rucola.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
SPECK 27%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
FORMAGGIO A PASTA DURA GRAN MORAVIA 22%: latte termizzato, sale, caglio da coltura vegetale, conservante: lisozima da uovo .		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
RUCOLA 5%: rucola selvatica.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1289 kJ/309 kcal	
GRASSI	18 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,6 g	
CARBOIDRATI	18 g	
DI CUI ZUCCHERI	3,8 g	
FIBRE	0,9 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA VICENTINI – SPECK RUCOLA E GRAN MORAVIA

Ed. 0 Rev. 09 del 01/12/2020

PROTEINE	18 g
SALE	2,3 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	110g
N. PEZZI PER CARTONE	8
N. CARTONI PER BANCALE	160
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	10
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PROSCIUTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	110	
CODICE EAN	8022216001109	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con funghi prataioli coltivati trifolati, prosciutto cotto e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI TRIFOLATI 23%: funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) 76% olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300; correttore di acidità: E330.		
PROSCIUTTO COTTO 22%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1238 kJ/296 kcal	
GRASSI	16 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,4 g	
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,5 g	
FIBRE	1,3 g	
PROTEINE	11 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PROSCIUTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

SALE	2,3 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – TONNO E CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	111	
CODICE EAN	8022216001116	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con salsa a base di tonno e cipolline.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>SALSA A BASE DI TONNO E CIPOLLINE 62%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), cipolline 20% (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, acidificante: acido citrico; antiossidante: anidride solforosa), tonno 15% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].</p> <p>PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia, lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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 sopraccitata.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1130 kJ/269 kcal	
GRASSI	11 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,1 g	
CARBOIDRATI	31 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,9 g	
FIBRE	1,9 g	
PROTEINE	11 g	
SALE	2,3 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – TONNO E CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – GAMBERETTI

Ed. 0 Rev. 08 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	112	
CODICE EAN	8022216001123	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con salsa a base di surimi e gamberetti e rucola.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>SALSA A BASE DI SURIMI E GAMBERETTI 59%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), surimi congelato 25% [Pollack d'Alaska (<i>Theragra chalcogramma</i>) 45%, acqua, amido di frumento, albume d'uovo, estratto di granchio 1,4%, sale, zucchero, distillato di riso, olio di semi di soia, aromi, stabilizzante: E420; coloranti: E160c, E170], gamberetti congelati 5% (gamberetti (<i>Parapenaeopsis stylifera</i>), sale, correttore di acidità: E330), ketchup (acqua, doppio concentrato di pomodoro, zucchero, aceto di alcool, amido modificato, sale, aroma, colorante: estratto di paprica; antiossidante: acido ascorbico; conservante: sorbato di potassio), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma], aceto (alcool, acqua, colorante E-150d, antiossidante: biossido di zolfo), prezzemolo riccio surgelato, curry in polvere [coriandolo, curcuma, fieno greco, alloro, sale, finocchio, senape, cumino, aglio (contiene solfiti), curry, peperoncino, chiodi di garofano, anice stellato, amido di patate].</p> <p>PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia, lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.</p> <p>RUCOLA 3%: rucola selvatica.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	SI	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	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	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	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1116 kJ/266 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,0 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – GAMBERETTI

Ed. 0 Rev. 08 del 05/05/2020

CARBOIDRATI	35 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,8 g	
FIBRE	1,4 g	
PROTEINE	8,2 g	
SALE	2,1 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – SPECK E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	113	
CODICE EAN	8022216001130	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con funghi prataioli coltivati trifolati, maionese gran leggera e speck.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI TRIFOLATI 26%: funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) 76% olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300; correttore di acidità: E330.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
SPECK 16%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1274 kJ/305 kcal	
GRASSI	18 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,2 g	
CARBOIDRATI	25 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,1 g	
FIBRE	1,2 g	
PROTEINE	11 g	
SALE	2,4 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – SPECK E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – SPECK, RUCOLA E GRAN MORAVIA

Ed. 0 Rev. 06 del 01/12/2020

CODICE ARTICOLO	114	
CODICE EAN	8022216001147	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con maionese gran leggera, speck, formaggio a pasta dura Gran Moravia e rucola.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
SPECK 19%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
FORMAGGIO A PASTA DURA GRAN MORAVIA 15%: latte termizzato, sale, caglio da coltura vegetale, conservante: lisozima da uovo .		
RUCOLA 3%: rucola selvatica.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1277 kJ/306 kcal	
GRASSI	18 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,7 g	
CARBOIDRATI	21 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,3 g	
FIBRE	1,0 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – SPECK, RUCOLA E GRAN MORAVIA

Ed. 0 Rev. 06 del 01/12/2020

PROTEINE	15 g
SALE	2,3 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	80g
N. PEZZI PER CARTONE	10
N. CARTONI PER BANCALE	300
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI	15
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – TONNO E OLIVE

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	116	
CODICE EAN	8022216001161	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con salsa a base di tonno e olive.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>SALSA A BASE DI TONNO E OLIVE 62%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), tonno 17% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], olive verdi 17% (olive verdi, acqua, sale, acidificante: acido lattico; antiossidante: acido ascorbico), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].</p> <p>PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia, lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1181 kJ/282 kcal	
GRASSI	14 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,6 g	
CARBOIDRATI	28 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,1 g	
FIBRE	2,2 g	
PROTEINE	11 g	
SALE	2,3 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – TONNO E OLIVE

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – SPECK E BRIE'

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	117	
CODICE EAN	8022216001178	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con formaggio brie', maionese gran leggera e speck.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
FORMAGGIO BRIE' 31%: latte, sale, enzimi coagulanti, cloruro di calcio, fermenti lattici, muffa (gen. Penicillium).		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
SPECK 14%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1293 kJ/310 kcal	
GRASSI	19 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	9,1 g	
CARBOIDRATI	20 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,1 g	
FIBRE	1,0 g	
PROTEINE	15 g	
SALE	2,1 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA PUNTARELLA – SPECK E BRIE'

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapcc.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PORCHETTA CAPRICCIOSA

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	118	
CODICE EAN	8022216001185	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con ortaggi e funghi prataioli coltivati in olio di semi di girasole, maionese gran leggera e porchetta.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
ORTAGGI E FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 25%: ortaggi in proporzione variabile (peperoni, olive a rondelle, carote, cetrioli, foglie di carciofo, sedano rapa e capperi), olio di semi di girasole, funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), zucchero, sale, correttori di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
PORCHETTA 19%: carne di suino 85%, acqua, sale, aromi naturali, erbe aromatiche, conservante: nitrito di sodio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1171 kJ/280 kcal	
GRASSI	13 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,5 g	
CARBOIDRATI	29 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,4 g	
FIBRE	2,8 g	
PROTEINE	9,9 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PORCHETTA CAPRICCIOSA

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

SALE	2,4 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – CAMPAGNOLO

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	119	
CODICE EAN	8022216001192	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con carciofi a spicchi trifolati, pancetta stufata e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
CARCIOFI A SPICCHI TRIFOLATI: carciofi a spicchi 86%, olio di semi di girasole, sale, piante aromatiche, antiossidante: E300.		
PANCETTA STUFATA: pancetta di suino, acqua, sale, proteine del latte , aromi, destrosio, saccarosio, stabilizzanti: difosfati, trifosfati; antiossidante: ascorbato di sodio; conservante: nitrito di sodio.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1358 kJ/326 kcal	
GRASSI	22 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,0 g	
CARBOIDRATI	24 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,7 g	
FIBRE	1,1 g	
PROTEINE	8,5 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA PUNTARELLA – CAMPAGNOLO

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

SALE	1,6 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.	
Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	80g
N. PEZZI PER CARTONE	10
N. CARTONI PER BANCALE	300
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI	15
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – TONNO E UOVA

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	120	
CODICE EAN	8022216001208	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con salsa tonnata e uova sode sgusciate in salamoia.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
SALSA TONNATA 40%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), tonno 16% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
UOVA SODE SGUSCIATE IN SALAMOIA 24%: uova di gallina di cat. A, acqua, sale, acidificante: E330; conservante: E202.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1171 kJ/279 kcal	
GRASSI	13 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,9 g	
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,3 g	
FIBRE	1,3 g	
PROTEINE	15 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – TONNO E UOVA

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

SALE	1,7 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.	
Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	80g
N. PEZZI PER CARTONE	10
N. CARTONI PER BANCALE	300
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI	15
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA PUNTARELLA – PICCANTE

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	122	
CODICE EAN	8022216001222	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con ortaggi e funghi prataioli coltivati in olio di semi di girasole, salame tipo ventricina e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
ORTAGGI E FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE: ortaggi in proporzione variabile (peperoni, olive a rondelle, carote, cetrioli, foglie di carciofo, sedano rapa e capperi), olio di semi di girasole, funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus bisporus</i>), zucchero, sale, correttori di acidità: acido citrico; antiossidante: acido ascorbico.		
SALAME TIPO VENTRICINA 19%: carne di suino, sale, destrosio, saccarosio, aromi naturali, spezie, aromi di affumicatura, antiossidante: E301; conservanti: E252, E250.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1180 kJ/282 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,1 g	
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,7 g	
FIBRE	3,2 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PICCANTE

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

PROTEINE	11 g
SALE	4,1 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	80g
N. PEZZI PER CARTONE	10
N. CARTONI PER BANCALE	300
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI	15
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – CRUDO E MOZZARELLA

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	123	
CODICE EAN	8022216001239	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con mozzarella, prosciutto crudo e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
MOZZARELLA 25%: latte, sale, caglio, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico.		
PROSCIUTTO CRUDO 19%: carne di suino, sale.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1214 kJ/290 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,1 g	
CARBOIDRATI	22 g	
DI CUI ZUCCHERI	4,2 g	
FIBRE	1,1 g	
PROTEINE	17 g	
SALE	2,9 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – CRUDO E MOZZARELLA

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PORCHETTA E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	124	
CODICE EAN	8022216001246	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con peperoni grigliati trifolati, porchetta e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
PEPERONI GRIGLIATI TRIFOLATI 23%: peperoni rossi e gialli grigliati 75%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, cipolla, aglio, aromi, pepe, correttori di acidità: E330, E270; antiossidante: E300.		
PORCHETTA 21%: carne di suino 85%, acqua, sale, aromi naturali, erbe aromatiche, conservante: nitrito di sodio.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1199 kJ/287 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,5 g	
CARBOIDRATI	28 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,0 g	
FIBRE	2,0 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	2,3 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – PORCHETTA E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA PUNTARELLA – INTEGRALE VEGETARIANO

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	126	
CODICE EAN	8022216001260	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
<p>Pane integrale con olio di palma, congelato farcito con zucchine grigliate trifolate, ortaggi e funghi prataioli coltivati in olio di semi di girasole, maionese gran leggera, rucola e peperoni rossi a cubetti sott'aceto.</p>		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>VERDURE GRIGLIATE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 46%: ortaggi misti in proporzione variabile 62% (peperoni, melanzane, zucchine), olio di semi di girasole, zucchero, aceto di vino, sale, estratto di lievito, aglio, correttori di acidità: E330, E575; antiossidante: E300. Contiene solfiti.</p>		
<p>PANE INTEGRALE CON OLIO DI PALMA CONGELATO: farina di grano tenero integrale 40%, acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), farina di grano tenero di tipo "0", olio di palma 4%, farina di soia, sale, lievito di birra, destrosio.</p>		
<p>MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.</p>		
<p>RUCOLA 3%: rucola selvatica.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1185 kJ/283 kcal	
GRASSI	14 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,5 g	
CARBOIDRATI	30 g	
DI CUI ZUCCHERI	8,4 g	
FIBRE	3,6 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – INTEGRALE VEGETARIANO

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

PROTEINE	6,5 g	
SALE	2,6 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – UOVA E ASPARAGI

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	127	
CODICE EAN	8022216001277	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di palma farcito con uova sode sgusciate in salamoia e crema a base di asparagi.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI PALMA: farina di grano tenero di tipo "0", acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), olio di palma 4%, sale, farina di soia , lievito di birra, destrosio. Trattato con alcool etilico.		
CREMA A BASE DI ASPARAGI 39%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), crema di asparagi 14% [asparagi 80%, olio di semi di girasole, sale, preparato per brodo [sale, farina di riso, estratto vegetale idrolizzato, estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile (cipolla, carote), estratto di carne bovina 2,5%, zucchero di canna, olio di semi di girasole, spezie], amido di riso, spezie, correttore di acidità: E330; antiossidante: E300], fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
UOVA SODE SGUSCIATE IN SALAMOIA 24%: uova di gallina di cat. A, acqua, sale, acidificante: E330; conservante: E202.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1222 kJ/292 kcal	
GRASSI	15 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,7 g	
CARBOIDRATI	29 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,7 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – UOVA E ASPARAGI

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

FIBRE	1,3 g
PROTEINE	9,5 g
SALE	1,7 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	80g
N. PEZZI PER CARTONE	10
N. CARTONI PER BANCALE	300
N. CARTONI PER STRATO	20
N. STRATI	15
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA PUNTARELLA – INTEGRALE TACCHINO E VERDURINE

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	128	
CODICE EAN	8022216001284	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane integrale con olio di palma, congelato farcito con fesa di tacchino, ortaggi sott'aceto, maionese gran leggera, peperoni rossi a cubetti sott'aceto e rucola.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE INTEGRALE CON OLIO DI PALMA CONGELATO: farina di grano tenero integrale 40%, acqua, lievito naturale (farina di grano tenero di tipo "0", acqua), farina di grano tenero di tipo "0", olio di palma 4%, farina di soia , sale, lievito di birra, destrosio.		
FESA DI TACCHINO 20%: fesa di tacchino 80%, acqua, aromi, sale, fibra vegetale, pepe, conservante: nitrito di sodio.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
ORTAGGI SOTT'ACETO 18%: ortaggi in proporzione variabile (sedano rapa, carote, peperoni), acqua, aceto di vino, sale, correttore di acidità: acido citrico. Contiene solfiti .		
PEPERONI ROSSI A CUBETTI SOTT'ACETO 3%: peperoni, acqua, aceto di vino (contiene solfiti), sale, correttore di acidità: acido citrico.		
RUCOLA 3%: rucola selvatica.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1090 kJ/260 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,2 g	
CARBOIDRATI	27 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA PUNTARELLA – INTEGRALE TACCHINO E VERDURINE

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

DI CUI ZUCCHERI	5,3 g	
FIBRE	4,9 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	3,0 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	80g	
N. PEZZI PER CARTONE	10	
N. CARTONI PER BANCALE	300	
N. CARTONI PER STRATO	20	
N. STRATI	15	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA TARTARUGA - SALAME

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D02	
CODICE EAN	8022216010057	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Panino di tipo "0" al latte farcito con salame tipo Milano.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
SALAME TIPO MILANO 40%: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, zuccheri, conservanti: E250, E252; antiossidanti: E300, E301.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1199 kJ/286 kcal	
GRASSI	13 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,5 g	
CARBOIDRATI	31 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,2 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	0,8 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA TARTARUGA - SALAME

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Odore:	caratteristico della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – TONNO CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D03	
CODICE EAN	8022216010095	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Panino di tipo "0" al latte farcito con salsa a base di tonno e cipolline.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>PANE DI TIPO "0" AL LATTE 55%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento, olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento, glutine di frumento, agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.</p> <p>SALSA A BASE DI TONNO E CIPOLLINE 45%: tonno 18% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), cipolline 12% (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, acidificante: acido citrico; antiossidante: anidride solforosa), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1075 kJ/255 kcal	
GRASSI	6,9 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,0 g	
CARBOIDRATI	38 g	
DI CUI ZUCCHERI	3,4 g	
FIBRE	0,2 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	1,6 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – TONNO CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	110g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 07 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D04	
CODICE EAN	8022216010088	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con prosciutto cotto, funghi prataioli coltivati trifolati julienne e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 55%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
PROSCIUTTO COTTO 27%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI TRIFOLATI JULIENNE 9%: funghi prataioli coltivati (<i>Agaricus Bisporus</i>) 76%, olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300; correttore di acidità: E330.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1111 kJ/264 kcal	
GRASSI	8,7 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g	
CARBOIDRATI	36 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,9 g	
FIBRE	0 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO COTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 07 del 27/08/2020

PROTEINE	10 g
SALE	1,7 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	50 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
ISTRUZIONI D'USO	Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt: <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; Microonde 750 watt: <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging: <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale. Modalità di riscaldamento: <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo.
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	110g
N. PEZZI PER CARTONE	12
N. CARTONI PER BANCALE	80
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	5
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

SCHEDA TECNICA TARTARUGA - PANCETTA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D05	
CODICE EAN	8022216010101	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con pancetta arrotolata.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
PANCETTA ARROTOLATA 40%: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, zuccheri, conservanti: E250, E252; antiossidanti: E300, E301.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1302 kJ/312 kcal	
GRASSI	19 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	8,4 g	
CARBOIDRATI	28 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,2 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	7,6 g	
SALE	2,0 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA - PANCETTA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Odore:	caratteristico della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

SCHEMA TECNICA TARTARUGA – PORCHETTA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D06	
CODICE EAN	8022216010118	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con porchetta.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
PORCHETTA 40%: carne di suino 85%, acqua, sale, aromi naturali, erbe aromatiche, conservante: nitrito di sodio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1107 kJ/263 kcal	
GRASSI	8,4 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,5 g	
CARBOIDRATI	36 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	11 g	
SALE	1,7 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.
Odore:	caratteristico della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA TARTARUGA – PORCHETTA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Sapore:	caratteristico della farcitura	Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. GIOVANNI BOSCO, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – MORTADELLA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D07	
CODICE EAN	8022216010132	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con mortadella.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
MORTADELLA 40%: carne di suino 55%, carne di suino separata meccanicamente, cotenna, acqua, sale, amidi, destrosio, aromi, spezie, antiossidante: E316; conservante: E250.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1170 kJ/279 kcal	
GRASSI	12 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,5 g	
CARBOIDRATI	33 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,3 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	9,6 g	
SALE	0,88 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – MORTADELLA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Odore:	caratteristico della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – FORMAGGIO DOBBIACO

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D08	
CODICE EAN	8022216010163	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con formaggio Dobbiaco.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
FORMAGGIO DOBBIACO 40%: latte , fermenti lattici, sale, caglio, conservante: lisozima da uovo .		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1178 kJ/281 kcal	
GRASSI	12 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,5 g	
CARBOIDRATI	31 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,8 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	1,0 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.
Odore:	caratteristico della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – FORMAGGIO DOBBIACO

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Sapore:	caratteristico della farcitura	Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. GIOVANNI BOSCO, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – SPECK

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D09	
CODICE EAN	8022216010156	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con speck.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
SPECK 40%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1128 kJ/268 kcal	
GRASSI	9,6 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,0 g	
CARBOIDRATI	32 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,4 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	13 g	
SALE	2,0 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.
Odore:	caratteristico della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – SPECK

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Sapore:	caratteristico della farcitura	Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO COTTO

Ed. 0 Rev. 08 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D10	
CODICE EAN	8022216010187	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con prosciutto cotto.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
PROSCIUTTO COTTO 40%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1061 kJ/251 kcal	
GRASSI	6,1 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,5 g	
CARBOIDRATI	37 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,9 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	1,6 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO COTTO

Ed. 0 Rev. 08 del 27/08/2020

Odore:	caratteristico della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Ed. 0 Rev. 08 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D11	
CODICE EAN	8022216010194	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con prosciutto cotto e formaggio Edamer.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 55%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
PROSCIUTTO COTTO 23%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
FORMAGGIO EDAMER 22%: latte , fermenti lattici, sale, caglio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1115 kJ/265 kcal	
GRASSI	8,8 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,8 g	
CARBOIDRATI	33 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,5 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	13 g	
SALE	1,5 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

Ed. 0 Rev. 08 del 27/08/2020

Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – SOPPRESSA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D15	
CODICE EAN	8022216010071	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Panino di tipo "0" al latte farcito con soppressa.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
SOPPRESSA 40%: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, zuccheri, conservanti: E250, E252; antiossidanti: E300, E301.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1141 kJ/272 kcal	
GRASSI	12 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,3 g	
CARBOIDRATI	31 g	
DI CUI ZUCCHERI	3,2 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	3,3 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – SOPPRESSA

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Odore:	caratteristico della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

CODICE ARTICOLO	D16	
CODICE EAN	8022216761164	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
<p>Pane di tipo "0" ai cereali guarnito con semi misti farcito con verdure grigliate in olio di semi di girasole e preparato a base di hummus di ceci e crema di pomodori.</p>		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>PANE DI TIPO "0" AI CEREALI GUARNITO CON SEMI MISTI: preparato misto (farina di grano tenero tipo "0", gritz di soia, farina integrale di segale, farina d'orzo tostato, farina d'orzo caramellato, farina di grano maltato, pasta acida di frumento essiccata, semi di lino, semi di girasole, fiocchi d'avena, sale, emulsionante: E472; alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300), farina di grano tenero tipo "0", acqua, lievito, glutine di frumento, fibre vegetali, sale. Guarnitura: semi di zucca, semi di lino, semi di sesamo decorticati, semi di girasole.</p>		
<p>VERDURE GRIGLIATE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 30%: ortaggi misti in proporzione variabile 62% (peperoni, melanzane, zucchine), olio di semi di girasole, zucchero, aceto di vino, sale, estratto di lievito, aglio, correttori di acidità: E330, E575; antiossidante: E300. Contiene solfiti.</p>		
<p>PREPARATO A BASE DI HUMMUS DI CECI E CREMA DI POMODORI 10%: ceci 8% (ceci, acqua, sale), pomodori semi dry in olio di semi di girasole 2% (pomodoro 62%, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, piante aromatiche, correttore di acidità: acido lattico), olio extravergine di oliva, prezzemolo riccio surgelato, succo di limone (acqua, acidificante: acido citrico; succo di limone concentrato), sale, pepe.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI	SI
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1018 kJ/242 kcal	
GRASSI	6,4 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,0 g	
CARBOIDRATI	33 g	

SCHEDA TECNICA NATURALE – HUMMUS DI CECI, CREMA DI POMODORI E VERDURE

Ed. 0 Rev. 01 del 05/05/2020

DI CUI ZUCCHERI	6,1 g	
FIBRE	5,6 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	1,4 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETTIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA NATURALE – PATE’ DI OLIVE VERDI E VERDURE

Ed. 0 Rev. 01 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D17	
CODICE EAN	8022216761171	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo “0” ai cereali guarnito con semi misti farcito con verdure grigliate in olio di semi di girasole e patè di olive verdi.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
<p>PANE DI TIPO “0” AI CEREALI GUARNITO CON SEMI MISTI: preparato misto (farina di grano tenero tipo “0”, gritz di soia, farina integrale di segale, farina d’orzo tostato, farina d’orzo caramellato, farina di grano maltato, pasta acida di frumento essiccata, semi di lino, semi di girasole, fiocchi d’avena, sale, emulsionante: E472; alfa amilasi, agente di trattamento della farina: E300), farina di grano tenero tipo “0”, acqua, lievito, glutine di frumento, fibre vegetali, sale. Guarnitura: semi di zucca, semi di lino, semi di sesamo decorticati, semi di girasole.</p> <p>VERDURE GRIGLIATE IN OLIO DI SEMI DI GIRASOLE 30%: ortaggi misti in proporzione variabile 62% (peperoni, melanzane, zucchine), olio di semi di girasole, zucchero, aceto di vino, sale, estratto di lievito, aglio, correttori di acidità: E330, E575; antiossidante: E300. Contiene solfiti.</p> <p>PATE’ DI OLIVE VERDI 10%: olive verdi a rondelle 15% (olive verdi, acqua, sale, acidificante: acido lattico; antiossidante: acido ascorbico), olio extravergine di oliva.</p>		
ALTRE INDICAZIONI		
<p>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 sopraccitata.</p> <p>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.</p>		
ALLERGENI (Informazioni sugli allergeni conformi alle leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche)		
ELENCO ALLERGENI	CONTENUTO NEL PRODOTTO	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	SI	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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	SI	SI
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1061 kJ/253 kcal	
GRASSI	8,5 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g	
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,3 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

FIBRE	5,4 g
PROTEINE	9,6 g
SALE	1,5 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	50 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	100g
N. PEZZI PER CARTONE	12
N. CARTONI PER BANCALE	80
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	5
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

SCHEMA TECNICA TARTARUGA – SALSA TONNATA E SPECK

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D18	
CODICE EAN	8022216010446	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con salsa tonnata e speck.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 55%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
SALSA TONNATA 32 %: tonno 17% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
SPECK 13%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
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 sopraccitata.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1109 kJ/263 kcal	
GRASSI	8,5 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,9 g	
CARBOIDRATI	35 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,7 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	12 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA TARTARUGA – SALSA TONNATA E SPECK

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

SALE	1,7 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.	
Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	50 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo.
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	110g
N. PEZZI PER CARTONE	12
N. CARTONI PER BANCALE	80
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	5
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – TACCHINO

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D19	
CODICE EAN	8022216010170	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Panino di tipo "0" al latte farcito con fesa di tacchino.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
FESA DI TACCHINO 40%: fesa di tacchino 80%, acqua, aromi, sale, fibra vegetale, pepe, conservante: nitrito di sodio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1031 kJ/244 kcal	
GRASSI	4,7 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	0,8 g	
CARBOIDRATI	38 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,8 g	
FIBRE	0,2 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	1,8 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.
Odore:	caratteristico della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – TACCHINO

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

Sapore:	caratteristico della farcitura	Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – SOPPRESSA E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D20	
CODICE EAN	8022216010460	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con soppressa e peperoni rossi a cubetti sott'aceto.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
SOPPRESSA 30%: carne di suino, sale, pepe, aromi naturali, zuccheri, conservanti: E250, E252; antiossidanti: E300, E301.		
PEPERONI ROSSI A CUBETTI SOTT'ACETO 10%: peperoni, acqua, aceto di vino (contiene solfiti), sale, correttore di acidità: acido citrico.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1118 kJ/266 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,6 g	
CARBOIDRATI	34 g	
DI CUI ZUCCHERI	3,4 g	
FIBRE	0,1 g	
PROTEINE	9,4 g	
SALE	3,1 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – SOPPRESSA E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 05 del 27/08/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	100g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

SCHEDA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO CRUDO

Ed. 0 Rev. 03 del 27/08/2020

CODICE ARTICOLO	D22	
CODICE EAN	80222160105017	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" al latte farcito con prosciutto crudo.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" AL LATTE 60%: farina di grano tenero tipo "0", lievito di pasta madre di frumento , olio di semi di girasole, zucchero, latte intero in polvere, lievito, sale, malto di frumento , glutine di frumento , agente di trattamento delle farine: acido L-ascorbico, enzimi.		
PROSCIUTTO CRUDO 33%: carne di suino, sale.		
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 sopraccitata. 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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
Cereali contenenti glutine e derivati	SI	SI
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	SI
Uova e prodotti a base di uova	NO	SI
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1056 kJ/250 kcal	
GRASSI	6,2 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,4 g	
CARBOIDRATI	36 g	
DI CUI ZUCCHERI	2,5 g	
FIBRE	0 g	
PROTEINE	13 g	
SALE	2,4 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.
Odore:	caratteristico della farcitura	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA TARTARUGA – PROSCIUTTO CRUDO

Ed. 0 Rev. 03 del 27/08/2020

Sapore:	caratteristico della farcitura	Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	50 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
ISTRUZIONI D'USO	<p>Distributori automatici FAS "Just Now" con microonde 1400 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 25 ai 35 secondi; <p>Microonde 750 watt:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tempi di riscaldamento: dai 30 ai 45 secondi; <p>Temperatura massima raggiungibile dal prodotto e dal packaging:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Inferiore a 60°C. <p>I tempi di cottura sono da considerarsi approssimativi perché variano in funzione del forno che si utilizza e del gusto personale.</p> <p>Modalità di riscaldamento:</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Inserire il prodotto nel microonde all'interno della confezione sigillata; 2. Scaldare il prodotto rispettando i tempi indicati a seconda del microonde a disposizione; 3. Attendere qualche secondo che il prodotto si raffreddi prima di consumarlo. 	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	90g	
N. PEZZI PER CARTONE	12	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. GIOVANNI BOSCO, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – PROSCIUTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D31	
CODICE EAN	8022216010255	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con prosciutto cotto, maionese gran leggera e funghi prataioli coltivati trifolati julienne.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
PROSCIUTTO COTTO 24%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
FUNGHI PRATAIOLI COLTIVATI TRIFOLATI JULIENNE 12%: funghi prataioli coltivati (Agaricus Bisporus) 76% olio di semi di girasole, amido di riso, sale, aromi naturali, spezie, antiossidante: E300; correttore di acidità: E330.		
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 sopraccitata. 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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1134 kJ/270 kcal	
GRASSI	11 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,5 g	
CARBOIDRATI	31 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,1 g	
FIBRE	1,6 g	
PROTEINE	12 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – PROSCIUTTO E FUNGHI

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

SALE	1,9 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione.	
Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	85g
N. PEZZI PER CARTONE	18
N. CARTONI PER BANCALE	80
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	5
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA MATTONCINO – TONNO CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D32	
CODICE EAN	8022216010262	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con salsa a base di tonno e cipolline.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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 A BASE DI TONNO E CIPOLLINE 50%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), cipolline 17% (cipolline, acqua, aceto di vino, sale, acidificante: acido citrico; antiossidante: anidride solforosa), tonno 13% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1076 kJ/256 kcal	
GRASSI	7,9 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,1 g	
CARBOIDRATI	35 g	
DI CUI ZUCCHERI	7,3 g	
FIBRE	2,0 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	1,9 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – TONNO CIPOLLINE

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	85g	
N. PEZZI PER CARTONE	18	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – POLLO AL CURRY E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 00 del 19/01/2021

CODICE ARTICOLO	D33	
CODICE EAN	8022216761263	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con mix di semi di lino, semi di chia e curcuma, congelato farcito con preparazione gastronomica a base di pollo con curry, peperoni grigliati trifolati e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON MIX DI SEMI DI LINO, SEMI DI CHIA E CURCUMA, CONGELATO: farina di grano tenero tipo "0", mix di semi di lino, semi di chia e curcuma 31% (semi di lino, semi di chia, glutine di frumento , curcuma, emulsionante: lecitina di girasole), acqua, olio di semi di girasole 4%, lievito di birra, sale, emulsionante: E471, farina di frumento maltato, lievito naturale di frumento disidratato.		
PREPARAZIONE GASTRONOMICA A BASE DI POLLO CON CURRY: carne di pollo, cipolla, olio di semi di girasole, cipolla, amido di mais, acqua, curry (curcuma, coriandolo, senape , pepe bianco, fieno greco, zenzero, kummel, sedano , anice stellato, cannella, chiodi di garofano, noce moscata, paprika dolce in proporzione variabile), sale, aromi naturali, cardamomo, curcuma, conservante: E202, pepe.		
PEPERONI GRIGLIATI TRIFOLATI: peperoni rossi e gialli 75%, olio di semi di girasole, sale, prezzemolo, cipolla, aglio, aromi, pepe, correttori di acidità: E330, E270; antiossidante: E300.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	SI	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1108 kJ/ 263 kcal	
GRASSI	8,7 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,2 g	
CARBOIDRATI	36 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – POLLO AL CURRY E PEPERONI

Ed. 0 Rev. 00 del 19/01/2021

DI CUI ZUCCHERI	2,1 g	
FIBRE	0,4 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	1,6 g	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	85g	
N. PEZZI PER CARTONE	18	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – RADICCHIO PORCHETTA

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D35	
CODICE EAN	8022216010293	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con crema a base di radicchio e porchetta.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
CREMA A BASE DI RADICCHIO 25%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), crema di radicchio 8% (radicchio rosso 80%, olio di semi di girasole, cipolla, zucchero, sale, amido di riso, preparato per brodo [sale, farina di riso, estratto vegetale idrolizzato, estratto di lievito, ortaggi disidratati in proporzione variabile (carota, cipolla), estratto di carne bovina 2,5%, olio di semi di girasole, zucchero di canna, spezie], spezie, correttore di acidità: E330; antiossidante: E300), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
PORCHETTA 24%: carne di suino 85%, acqua, sale, aromi naturali, erbe aromatiche, conservante: nitrito di sodio.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	SI
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1122 kJ/267 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,1 g	
CARBOIDRATI	33 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,4 g	
FIBRE	1,6 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – RADICCHIO PORCHETTA

Ed. 0 Rev. 05 del 05/05/2020

PROTEINE	11 g
SALE	1,9 g
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura
Odore:	caratteristico della farcitura
Sapore:	caratteristico della farcitura
Consistenza:	morbida
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.
SHELF LIFE	35 giorni
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE	
PESO NETTO PRODOTTO	85g
N. PEZZI PER CARTONE	18
N. CARTONI PER BANCALE	80
N. CARTONI PER STRATO	16
N. STRATI	5
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH
Verificato e approvato da:	
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – PROSCIUTTO FORMAGGIO

Ed. 0 Rev. 09 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D39	
CODICE EAN	8022216010408	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con prosciutto cotto, formaggio Edamer e maionese gran leggera.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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.		
PROSCIUTTO COTTO 24%: coscia di suino 90%, acqua, sale, aromi naturali, proteine del latte , spezie, antiossidanti: E300, E301; correttore di acidità: E325; conservanti: E250, E262.		
FORMAGGIO EDAMER 17%: latte , fermenti lattici, sale, caglio.		
MAIONESE GRAN LEGGERA: acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200.		
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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	NO	SI
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	SI
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	SI	SI
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	NO	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1129 kJ/269 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,2 g	
CARBOIDRATI	28 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,5 g	
FIBRE	1,5 g	
PROTEINE	15 g	
SALE	1,8 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – PROSCIUTTO FORMAGGIO

Ed. 0 Rev. 09 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	85g	
N. PEZZI PER CARTONE	18	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – TONNO E OLIVE

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D43	
CODICE EAN	8022216010347	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con salsa a base di tonno e olive.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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 A BASE DI TONNO E OLIVE 50%: maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), olive verdi 15% (olive verdi, acqua, sale, correttori di acidità: acido lattico, acido ascorbico), tonno 15% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>), acqua, sale], fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
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 sopraccitata. 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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1120 kJ/267 kcal	
GRASSI	10 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,5 g	
CARBOIDRATI	32 g	
DI CUI ZUCCHERI	6,7 g	
FIBRE	2,3 g	
PROTEINE	10 g	
SALE	2,0 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEDA TECNICA MATTONCINO – TONNO E OLIVE

Ed. 0 Rev. 07 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	85g	
N. PEZZI PER CARTONE	18	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA MATTONCINO – SALSA TONNATA E SPECK

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CODICE ARTICOLO	D50	
CODICE EAN	8022216010484	
DESCRIZIONE ARTICOLO		
Pane di tipo "0" con olio di oliva farcito con salsa tonnata e speck.		
INGREDIENTI (Allergeni evidenziati come da Reg.1169/2011)		
PANE DI TIPO "0" CON OLIO DI OLIVA: 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 29%: tonno 15% [tonno (<i>Skipjack – Katwonus pelamis</i>) acqua, sale], maionese gran leggera (acqua, olio di semi di girasole 20%, uova pastorizzate 7%, aceto di vino, zucchero, sale, amido modificato, addensanti: E412, E415; acidificanti: E270, E330; conservante: E200), fiocchi di patate [fiocchi di patate, emulsionante: E471; antiossidante: E304; correttore di acidità: E330; conservante: E223 (contiene solfiti); curcuma].		
SPECK 19%: coscia suina, sale, spezie, zucchero, piante aromatiche, conservanti: nitrito di sodio, nitrato di potassio.		
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 sopraccitata. 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	CONTAMINAZIONI CROCIATE
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	SI
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	NO	SI
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	SI
Senape e prodotti a base di senape	NO	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 SO ₂	SI	SI
Molluschi e derivati dei molluschi	NO	SI
Lupino e derivati del lupino	NO	SI
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g		
ENERGIA	1120 kJ/267 kcal	
GRASSI	9,93 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	2,6 g	
CARBOIDRATI	29 g	
DI CUI ZUCCHERI	5,5 g	
FIBRE	1,5 g	
PROTEINE	15 g	
SALE	2,0 g	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.

SCHEMA TECNICA MATTONCINO – SALSA TONNATA E SPECK

Ed. 0 Rev. 06 del 05/05/2020

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
Aspetto:	colore tipico del pane e della farcitura	Si rimanda alle analisi microbiologiche effettuate a campione. Il laboratorio di analisi è accreditato dall'Ente Unico di Accreditamento ACCREDIA.
Odore:	caratteristico della farcitura	
Sapore:	caratteristico della farcitura	
Consistenza:	morbida	
CARATTERISTICHE PRODOTTO		
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione.	
SHELF LIFE	35 giorni	
MODALITA' DI TRASPORTO	Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C)	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in cella refrigerata/frigorifero (temperatura ottimale max +4°C). Una volta aperta la confezione, si consiglia di consumare in giornata. Da consumare entro: GG/MM/AAAA	
CARATTERISTICHE IMBALLO-PALLETIZZAZIONE		
PESO NETTO PRODOTTO	85g	
N. PEZZI PER CARTONE	18	
N. CARTONI PER BANCALE	80	
N. CARTONI PER STRATO	16	
N. STRATI	5	
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	PET Saranizzato PEH	
Verificato e approvato da:		
Responsabile controllo e gestione qualità	Dott.ssa Francesca Dal Prà	

IntraPan Srl - Snack & Food service

Sede Legale e Operativa

Via S. Giovanni Bosco, 144
36016 Thiene (VI) - Italy
P. IVA 02516170244

+ 39 0445 365883
@ intrapansnc@lamiapec.it
www.intrapan.it

Riproduzione vietata. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta o diffusa con qualsiasi mezzo all'esterno dell'azienda proprietaria senza il consenso scritto della stessa.