



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 05
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370805

Cod. Prodotto
1220FO

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (55%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura: formaggio Edamer 45% (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano		No	No
Senape e prodotti a base di senape		No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

		Valore energetico per prodotto
ENERGIA	1248 kJ/298 kcal	
GRASSI	14 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	8,4 g	1248 kJ/ 298 kcal
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g	
PROTEINE	17 g	
SALE	0,72 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	100 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370799

Cod. Prodotto
1220MO

NOME COMMERCIALE

MORBIDO ALLA MORTADELLA

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (52%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura : mortadella 48% (carne di suino di origine UE (88%), grasso suino, acqua, sale, aromi e spezie, antiossidante: E301, conservanti: E250).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Si	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Si
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Si
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Si	No
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	No
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		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1228 kJ/293 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	16 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,1 g	1290 kJ/308 kcal
CARBOIDRATI	25 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g	
PROTEINE	12 g	
SALE	1,19 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	105 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370904

Cod. Prodotto
1220PR

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL PROSCIUTTO COTTO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (52%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.

Farcitura : prosciutto cotto 48% (Carne di suino di origine UE (81%), acqua, fecola di patate, aromi, sale, destrosio, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano		No	No
Senape e prodotti a base di senape		No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	835 kJ/199 kcal	Valore energetico per prodotto 877 kJ/209 kcal
GRASSI	4,4 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	1,6 g	
CARBOIDRATI	27 g	
DI CUI ZUCCHERI	1,1 g	
PROTEINE	13 g	
SALE	0,95 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	105 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370898

Cod. Prodotto
1220SA

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL SALAME UNGHERESE

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (61%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura : Salame ungherese 39% (Carne suina di origine UE, grasso suino, sale, destrosio, aromi e spezie; aromi di affumicatura, antiossidante: E300, E301, conservanti: E252, E250).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI	INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati	Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	No	No
Molluschi e derivati dei molluschi	No	No
Lupino e derivati del lupino	No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1321 kJ/315 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	14 g	1189 kJ/284 kcal
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5,1 g	
CARBOIDRATI	30 g	
DI CUI ZUCCHERI	1,4 g	
PROTEINE	17 g	
SALE	1,36 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO
PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	90 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370836

Cod. Prodotto
1223

NOME COMMERCIALE

MORBIDO ALLO SPECK E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (58%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura : speck 26% (carne di suino di origine UE, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, Conservanti: E251, E250); formaggio Edamer 16% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano		No	No
Senape e prodotti a base di senape		No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

	ENERGIA	1248 kJ/298 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI		13 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI		6,1 g	
CARBOIDRATI		28 g	
DI CUI ZUCCHERI		0,7 g	
PROTEINE		17 g	
SALE		1,57 g	1186 kJ/283 kcal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	95 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370935

Cod. Prodotto
1225

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL PROSCIUTTO CRUDO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (61%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura : prosciutto crudo 39% (Coscia di suino di origine UE, sale, conservante: E 252).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano		No	No
Senape e prodotti a base di senape		No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

	ENERGIA	1151 kJ/275 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	10 g		1036 kJ/247 kcal
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	3,7 g		
CARBOIDRATI	29 g		
DI CUI ZUCCHERI	0,9 g		
PROTEINE	16 g		
SALE	1,71 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphiloccus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	90 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370959

Cod. Prodotto
1227

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL TACCHINO E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (58%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura : tacchino arrosto 26% (carne di tacchino di origine UE (75%), acqua, amidi, sale, destrosio, aromi naturali, antiossidante: E301; conservante: E250); formaggio Edamer 16% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Si	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Si
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Si
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Si	No
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	No
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	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

	ENERGIA	1001 kJ/239 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	7,6 g		
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,0 g		
CARBOIDRATI	29 g		
DI CUI ZUCCHERI	1,4 g		
PROTEINE	14 g		
SALE	0,83 g		
			951 kJ/227 kcal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	95 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370812

Cod. Prodotto
1229

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL PROSCIUTTO CRUDO E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (58%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura : prosciutto crudo 26% (Coscia di suino di origine UE, sale, conservante: E 252); formaggio Edamer 16% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano		No	No
Senape e prodotti a base di senape		No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1185 kJ/283 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	12 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	5,4 g	1125 kJ/269 kcal
CARBOIDRATI	28 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,8 g	
PROTEINE	16 g	
SALE	1,41 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	95 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370829

Cod. Prodotto
1230

NOME COMMERCIALE

MORBIDO ALLO SPECK E SALSA DI FUNGHI

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (52%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.

Farcitura : speck 29% (carne di suino, sale, destrosio, spezie, aromi naturali, Conservanti: E251, E250); salsa ai funghi 19% (funghi 7% (funghi prataioli coltivati (Agaricus bisporus), acqua, sale, preparato vegetale: sale, estratto di lievito, farina di riso, cipolla, olio di semi di girasole, aglio; prezzemolo); maionese 12% (Olio vegetale (girasole) 49%, acqua, amido, tuorlo d'**uovo** pastorizzato (4,5%), aceto di alcool, sale, saccarosio, succo di limone, conservante: sorbato di potassio, acidificante: ac. citrico, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan, antiossidante: E385, aroma)).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI	INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati	Si	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Si	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Si
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Si	No
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	No
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	No
Molluschi e derivati dei molluschi	No	No
Lupino e derivati del lupino	No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1252 kJ/299 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	16 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,4 g	1315 kJ/314 kcal
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,7 g	
PROTEINE	13 g	
SALE	1,67 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphilococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	105 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370843

Cod. Prodotto
1232

NOME COMMERCIALE

MORBIDO ALLA PANCETTA ARROTOLATA

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (55%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.

Farcitura: pancetta arrotolata 45% (pancetta suina di origine ITALIA, sale, spezie, destrosio, aromi naturali; antiossidante: E301; conservanti: E250, E252).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI	INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati	Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO ₂	No	No
Molluschi e derivati dei molluschi	No	No
Lupino e derivati del lupino	No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1416 kJ/338 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	21 g	1416 kJ/338 kcal
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,0 g	
CARBOIDRATI	27 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,9 g	
PROTEINE	11 g	
SALE	1,26 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	100 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370867

Cod. Prodotto
1234

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL PROSCIUTTO COTTO AFFUMICATO E PROVOLA AFFUMICATA

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (52%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura: prosciutto cotto affumicato 29% (coscia di suino di origine UE (75%), acqua, amidi, destrosio, sale, aromi naturali, aroma di affumicatura, gelificante: E407a, antiossidante: E301, conservante: E250); provola affumicata 19% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici, affumicatura con fumo di legno di faggio).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI	INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati	Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	No	No
Molluschi e derivati dei molluschi	No	No
Lupino e derivati del lupino	No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

	ENERGIA	975 kJ/233 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	8,0 g		
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,5 g		1024 kJ/244 kcal
CARBOIDRATI	26 g		
DI CUI ZUCCHERI	0,8 g		
PROTEINE	14 g		
SALE	0,84 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	105 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370874

Cod. Prodotto
1235

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL SALAME E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (55%): Farina di grano tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, latte scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di frumento, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di frumento maltata.

Farcitura: salame ungherese 25% (carne suina di origine UE, grasso suino, sale, destrosio, aromi e spezie; aromi di affumicatura, antiossidante: E300, E301, conservanti: E252, E250); formaggio Edamer 20% (latte, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI	INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati	Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	No	No
Molluschi e derivati dei molluschi	No	No
Lupino e derivati del lupino	No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1301 kJ/311 kcal
GRASSI	15 g
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,8 g
CARBOIDRATI	27 g
DI CUI ZUCCHERI	1,1 g
PROTEINE	17 g
SALE	1,20 g

Valore energetico per prodotto
1301 kJ/311 kcal

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	100 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370881

Cod. Prodotto
1236

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (52%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura: prosciutto cotto 29% (Carne di suino di origine UE (81%), acqua, fecola di patate, aromi, sale, destrosio, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250); fromaggio Edamer 19% (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Si	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Si
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Si
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Si	No
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	No
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	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1002 kJ/239 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	8,4 g	1052 kJ/251 kcal
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	4,4 g	
CARBOIDRATI	26 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,9 g	
PROTEINE	15 g	
SALE	0,88 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	105 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370911

Cod. Prodotto
1237

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL SALAME PICCANTE E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (55%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.
Farcitura: salame piccante 25% (Carne suina di origine UE, sale, aromi e spezie, destrosio, saccarosio, antiossidanti: E 300, E 301, conservanti: E 252, E 250); formaggio Edamer 20% (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELENCO ALLERGENI		INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati		Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei		No	No
Uova e prodotti a base di uova		No	Sì
Pesce e prodotti a base di pesce		No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi		No	No
Soia e prodotti a base di soia		No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)		Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati		No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano		No	No
Senape e prodotti a base di senape		No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo		No	Sì
Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2		No	No
Molluschi e derivati dei molluschi		No	No
Lupino e derivati del lupino		No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

	ENERGIA	1288 kJ/307 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	15 g		
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	6,8 g		
CARBOIDRATI	27 g		1288 kJ/307 kcal
DI CUI ZUCCHERI	1,0 g		
PROTEINE	17 g		
SALE	1,30 g		

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphilococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	100 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 04
del 31/01/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077370928

Cod. Prodotto
1238

NOME COMMERCIALE

MORBIDO AL FORMAGGIO E SALSA AI FUNGHI

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Pane tipo "0" al latte con strutto (44%): Farina di **grano** tenero tipo "0" 60%, acqua, strutto 4,5%, lievito, zucchero, destrosio, **latte** scremato in polvere 1,5%, sale, glutine di **frumento**, emulsionante: esteri mono e diacetil tartarici degli acidi grassi, farina di **frumento** maltata.

Farcitura : formaggio Edamer 32% (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici); salsa ai funghi 24% (funghi 8% (funghi prataioli coltivati (Agaricus bisporus), acqua, sale, preparato vegetale: sale, estratto di lievito, farina di riso, cipolla, olio di semi di girasole, aglio; prezzemolo); maionese 16% (Olio vegetale (girasole) 49%, acqua, amido, tuorlo d'uovo pastorizzato (4,5%), aceto di alcool, sale, saccarosio, succo di limone, conserv.: sorbato di potassio, acidificante: acido citrico, addensanti: gomma di guar, gomma di xanthan, antiossid.: E385, aroma)).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

ELenco ALLERGENI	INGREDIENTI	CONTAMIN. CROCIATA
Cereali contenenti glutine e derivati	Sì	No
Crostacei e prodotti a base di crostacei	No	No
Uova e prodotti a base di uova	Sì	No
Pesce e prodotti a base di pesce	No	No
Arachidi e prodotti a base di arachidi	No	No
Soia e prodotti a base di soia	No	Sì
Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio)	Sì	No
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati	No	Sì
Sedano e prodotti a base di sedano	No	No
Senape e prodotti a base di senape	No	Sì
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	No	Sì
Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2	No	No
Molluschi e derivati dei molluschi	No	No
Lupino e derivati del lupino	No	No

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Pronto per il consumo. Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

26 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

ENERGIA	1266 kJ/302 kcal	Valore energetico per prodotto
GRASSI	18 g	
DI CUI ACIDI GRASSI SATURI	7,0 g	1583 kJ/378 kcal
CARBOIDRATI	22 g	
DI CUI ZUCCHERI	0,6 g	
PROTEINE	13 g	
SALE	0,82 g	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Salmonella spp.	non rilevabile/25g
Listeria monocytogenes	non rilevabile/25g
Staphylococcus aureus	<100 UFC/g
E. Coli	<100 UFC/g
Enterobacteriaceae	<1000 UFC/g

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

PESO NETTO PRODOTTO	125 g
DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH)	34,5x26x11
PEZZI PER CARTONE	12
CARTONI PER STRATO	9
STRATI PER PALLET	10
CARTONI PER PALLET	90

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.