

	Scheda tecnica FOCACCIA Farcita GENOVESE AL COTTO	Cod. prodotto	281
		Rev.	5
		Data	01/11/2022
		Bollo CE	IT 9-2890/L
L'attività dell'azienda è sottoposta a procedure di autocontrollo secondo quanto previsto dalla normativa di legge.		Azienda certificata ISO 9001:2015	  

DESCRIZIONE DEL PRODOTTO E DELLA TECNOLOGIA DI PRODUZIONE:

Focaccia genovese all'olio farcita con:	Prosciutto cotto e formaggio Edamer
Ogni panino viene confezionato in atmosfera protettiva (ATM) in vaschette termoformate e termosigillate da:	1 PZ

DATI CONFEZIONE

Codice EAN	8030277002973
Peso Netto (soggetto a calo naturale) (g)	180
Peso Lordo (con imballo) (g)	187
Materiale di imballo principale	Vaschetta termoformata e termosigillata con apertura easy open
Lotto di produzione e Termine Minimo di Conservazione (TMC)	Lotto e TMC sono impressi mezzo ribon sull'imballo primario

TRASPORTO, STOCCAGGIO e CONSERVAZIONE:

Modalità di Stoccaggio e Conservazione	Conservare in frigorifero ad una temperatura compresa tra 0/4°C
Modalità di Trasporto	Trasportare con mezzo refrigerato ad una temperatura compresa tra 0/4°C
Modalità di consumo	Consumare previa cottura in piastra o tostiera Una volta aperta la confezione consumare in giornata
TMC in giorni	40

IMBALLO SECONDARIO

Codice EAN Cartone	8030277002973	
Materiale imballo secondario	Cartone	
Pezzi per imballo	6	
Dimensioni imballo secondario	16	Altezza (cm)
	20	Larghezza (cm)
	29,5	Profondità (cm)
Peso Lordo (g)	1219	

DATI PALLET e PALLETTIZZAZIONE

Codice EAN Pallet	8030277002973
Tipo	EPAL 80 x 120
Imballi per strato	16
Strati per pallet	10

INGREDIENTI ETICHETTATURA (Gli ingredienti scritti in maiuscolo, sono allergeni)

Focaccia: Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, strutto, olio di oliva, lievito, sale, focchi di patate, olio extra vergine di oliva, farina di FRUMENTO maltato;

Prosciutto Cotto 32%: Carne di suino, acqua, fecola di patate, sale, destrosio, aromi naturali, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250;

Formaggio Edamer 21%: LATTE, sale, caglio, fermenti lattici, colture microbiche;

PUO' CONTENERE: UOVA, PESCE, SOIA, ARACHIDI, CROSTACEI, MOLLUSCHI, SEDANO, SESAMO, NOCI, MANDORLE, LUPINI, SENAPE.

ETICHETTATURA

Il prodotto, è etichettato in conformità al D.L. 109 del 27/01/92 e successive modifiche e al Reg. UE 1169/2011

OGM

Il prodotto, in base anche alle dichiarazioni dei nostri Fornitori, non contiene OGM, non è prodotto a partire da OGM e non contiene ingredienti prodotti a partire da OGM secondo quanto definito dai Regolamenti CE 1829/2003 e 1830/2003

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100 g DI PRODOTTO

Parametri	Valore	Unità di misura
Valore energetico (energia)	1048	kJ
Valore energetico (energia)	250	Kcal
Grassi	11	g
di cui: acidi grassi saturi	4,5	g
Carboidrati	25	g
di cui: zuccheri	1,2	g
Proteine	12	g
Fibre	-	g
Sale	1,3	g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Focaccia con fette di colore bianco e ambrato farcita con prosciutto cotto di colore rosa e formaggio Edamer
Odore	Caratteristico degli ingredienti principali, prosciutto cotto e formaggio Edamer, senza odori anomali.
Sapore	Caratteristico degli ingredienti principali, prosciutto cotto e formaggio Edamer, senza sapori anomali.
Consistenza	Morbida ed elastica.
Aspetto Complessivo	Il prodotto si presenta composto da due fette di focaccia genovese all'olio farcita con prosciutto cotto e formaggio Edamer.

REQUISITI MICROBIOLOGICI		
Parametri	U.M.	LQ
Enterobacteriacee	UFC/g	100
Escherichia Coli	UFC/g	10
Stafilococchi coagulasi-positivi	UFC/g	10
Bacillus spp	UFC/g	100
Clostridi sr	UFC/g	100
Lieviti e muffe	UFC/g	100
Salmonella spp 5uc	25/g	ASSENTE
Listeria monocytogenes 5uc	UFC/g	10

ALLERGENI		
<i>Informazioni sugli allergeni, conformi alle Direttive 200/13/CE e Regolamento 1169/2011</i>		
Allergeni	Contenuto nel prodotto	Presente in stabilimento
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X	X
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X
Uova e prodotti a base di uova.		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X	X
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X
Senape e prodotti a base di senape.		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO ₂ totale da calcolarsi per i prodotti così come proposti pronti al consumo o ricostituiti conformemente alle istruzioni dei fabbricanti.		
Lupini e prodotti a base di lupini.		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X

RADIAZIONI IONIZZANTI
<i>Il prodotto, non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti</i>

NOTE
La presente scheda tecnica non costituisce capitolato di vendita; tutte le informazioni riportate, circa le caratteristiche chimico-fisiche e la formulazione del prodotto devono ritenersi indicative e non impegnative; L'assicurazione qualità può revisionare periodicamente il contenuto di tale scheda tecnica, ed è cura del cliente, accertarsi di essere in possesso dell'ultima revisione aggiornata.