

Foc. alla pugliese con pom. e olive nere 5 pz crt. 2,750 kg

Con semola rimacinata di grano duro pugliese

Ingredienti¹ semola rimacinata di **grano** duro, pomodorini (29,9%), acqua, olio extra vergine d'oliva, olive nere denocciolate (5,5%), flocchi di patate (patate (99%), spezie), lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0"), sale, lievito, lievito secco disattivato, origano

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	980 kJ	11.7 %	1470 kJ	17.5 %	8400 kJ
Energia	233 kcal	11.6 %	350 kcal	17.5 %	2000 kcal
Grassi	9.0 g	12.9 %	14 g	19.3 %	70 g
di cui acidi grassi saturi	1.4 g	7.0 %	2.1 g	10.5 %	20 g
Carboidrati	32 g	12.3 %	48 g	18.5 %	260 g
di cui zuccheri	1.7 g	1.9 %	2.6 g	2.8 %	90 g
Fibre	1.6 g		2.4 g		
Proteine	5.3 g	10.6 %	8.0 g	15.9 %	50 g
Sale	1.4 g	23.3 %	2.1 g	35.0 %	6 g

Prodotto cotto surgelato

Denominazione di vendita: prodotto da forno tipo focaccia con pomodorini e olive nere

Forma **tonda**
Dimensione **diamento 28 cm**
Peso al pezzo **550 g**

Allergeni
Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

Note

¹ Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

Far decongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti. I tempi di riscaldamento possono variare in funzione alle caratteristiche del forno.

! Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

Calo peso medio cottura: 0 %

Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.

Conservare a **-18 °C**

Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): **360 gg**

1. Preparazione

Scongelare: **SI**
Teglia piana forata con carta
Disporre in teglia: **2 pezzi**

2. Cottura⁶

Forno ventilato

 **220°C**

 **2-4'**

Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

PARAMETRI CHIMICI

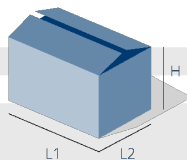
Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

Confezione e imballaggio

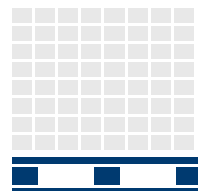
Busta Cartone/Crt

Peso busta: **20g**
Peso cartone: **255 g**
Quantità netta: **2.750 kg**
Peso lordo: **3.025 kg**
305x305x210 (L1xL2xH) mm



Bancale/Bnc
Pallet in legno EPAL
Peso lordo: **215 kg**
80x120x180 (H) cm

Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **5**

Strati: **8**
Crt. x strato: **8**
Crt. x bnc: **64**



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario