

Focaccia Rosmarino 30x40 10 pz. Sc. 6,7 Kg

Classica focaccia del fornaio con una spolverata di rosmarino (0,7%). Ottima al naturale o farcita.

Ingredienti¹ farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole, acqua), lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0"), sale, lievito, malto di **frumento**, farina di **segale**, topping: rosmarino in foglie (0,7%)

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	1362 kJ 324 kcal	16.2 %	2043 kJ 486 kcal	24.3 %	8400 kJ 2000 kcal
Grassi	11 g	15.7 %	16 g	23.6 %	70 g
di cui acidi grassi saturi	4.1 g	20.5 %	6.2 g	30.8 %	20 g
Carboidrati	47 g	18.1 %	70 g	27.1 %	260 g
di cui zuccheri	1.0 g	1.1 %	1.5 g	1.7 %	90 g
Fibre	2.1 g	/	3.2 g	/	/
Proteine	8.2 g	16.4 %	12 g	24.6 %	50 g
Sale	2.0 g	33.3 %	3.0 g	50.0 %	6 g

Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Focaccia al Rosmarino

Forma **rettangolare**
Dimensione **30x40 cm**
Peso al pezzo **670 g**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Semi di sesamo, 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

E' possibile informare il prodotto surgelato, aumentando di 2 minuti il tempo di cottura. Normalmente scongelare 30 minuti, spennellare con olio appena sfornata.

! 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: **8 %**
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
Disporre in teglia: **2 pezzi**

2. Cottura⁶

Forno ventilato

	210°C
	9'

Forno Statico

	270°C	CIELO 60% PLATEA 40%
	9'	

Valori microbiologici

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

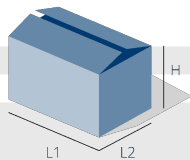
Limiti dei contaminanti previsti dal Regolamento 1881/2006

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

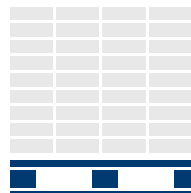
Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il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

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt	Bancale/Bnc
HDPE		Pallet in legno EPAL
Peso busta: 35g	Peso cartone: 650 g Quantità netta: 6.700 kg Peso lordo: 7.400 kg	Peso lordo: 290 kg
	600X400X210 (L1xL2xH) mm	80x120x205 (H) cm



Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **10**
Strati: **9**
Crt. x strato: **4**
Crt. x bnc: **36**



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