

Focaccia con pomodorini 30X40 775g 5 pz CT 3,875 kg

Un impasto curato nei minimi dettagli.

Ingredienti¹ pomodorini (48,6 %), farina di **grano** tenero tipo "0", olio extra vergine d'oliva, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole, acqua), sale, malto di **frumento**, lievito, lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0"), origano, farina di **segale**

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	1106 kJ	13.2 %	1659 kJ	19.8 %	8400 kJ
	264 kcal	13.2 %	396 kcal	19.8 %	2000 kcal
Grassi	11 g	15.7 %	16 g	23.6 %	70 g
di cui acidi grassi saturi	3.6 g	18.0 %	5.4 g	27.0 %	20 g
Carboidrati	34 g	13.1 %	51 g	19.6 %	260 g
di cui zuccheri	2.2 g	2.4 %	3.3 g	3.7 %	90 g
Fibre	2.1 g	/	3.2 g	/	/
Proteine	6.1 g	12.2 %	9.2 g	18.3 %	50 g
Sale	1.2 g	20.0 %	1.8 g	30.0 %	6 g

Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Prodotto da forno tipo focaccia con pomodorini surgelato

Forma **rettangolare**
 Dimensione **30x40 cm**
 Peso al pezzo **775 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

È possibile infornare il prodotto surgelato, aumentando di 2 minuti il tempo di cottura. Normalmente scongelare 30 minuti, spennellare con olio appena sfornata. Pezzi confezionati singolarmente in flow-pack.

! 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: **12 %**
 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

Scongellare: **SI**
 Teglia piana forata
 Disporre in teglia: **2 pezzi**


2. Cottura⁶

Forno ventilato

 **210°C**

 **6'**

Forno Statico

 **240°C** CIELO 60%
 PLATEA 40%

 **6'**

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

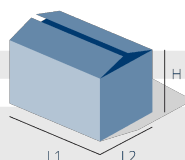
Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

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

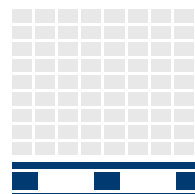
Busta Cartone/Crt
 FLOW PACK

Peso busta: **40g**
 Peso cartone: **310 g**
 Quantità netta: **3.875 kg**
 Peso lordo: **4.225 kg**
400x310x210 (L1xL2xH) mm



Bancale/Bnc
 Pallet in legno EPAL
 Peso lordo: **330 kg**
80x120x205 (H) cm

Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **5**
 Strati: **9**
 Crt. x strato: **8**
 Crt. x bnc: **72**



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