

## Focaccia con olive verdi 30X40 800 g

La ricca farcitura fornisce gusto e sapore a questa focaccia.

**Ingredienti<sup>1</sup>** farina di **grano** tenero tipo "0", olive verdi denocciolate [olive, acqua, sale] (26,5%), acqua, olio extra vergine d'oliva, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole, acqua), sale, lievito, lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0"), malto di **frumento**, farina di **segale**

Informazioni nutrizionali <sup>2</sup>	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento <sup>3</sup>
<b>Energia</b>	<b>1326 kJ</b> <b>316 kcal</b>	15.8 %	<b>1989 kJ</b> <b>474 kcal</b>	23.7 %	8400 kJ 2000 kcal
<b>Grassi</b>	<b>14 g</b>	20.0 %	<b>21 g</b>	30.0 %	70 g
<b>di cui acidi grassi saturi</b>	<b>3.4 g</b>	17.0 %	<b>5.1 g</b>	25.5 %	20 g
<b>Carboidrati</b>	<b>40 g</b>	15.4 %	<b>60 g</b>	23.1 %	260 g
<b>di cui zuccheri</b>	<b>0.8 g</b>	0.9 %	<b>1.2 g</b>	1.3 %	90 g
<b>Fibre</b>	<b>1.7 g</b>	/	<b>2.6 g</b>	/	/
<b>Proteine</b>	<b>6.7 g</b>	13.4 %	<b>10 g</b>	20.1 %	50 g
<b>Sale</b>	<b>1.9 g</b>	31.7 %	<b>2.8 g</b>	47.5 %	6 g

## Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Focaccia con olive

Forma **rettangolare**  
 Dimensione **30x40 cm**  
 Peso al pezzo **800 g**

### Allergeni

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

### Note

<sup>1</sup> 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. <sup>2</sup> Per prodotto cotto. <sup>3</sup> Assunzioni per adulto medio. <sup>6</sup> 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. 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: 7 %  
 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. Cottura<sup>6</sup>

Forno ventilato



Forno Statico



### 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

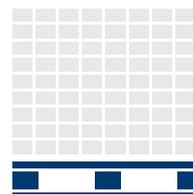
Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

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
FLOW PACK			Pallet in legno EPAL
Peso busta: <b>40g</b>	Peso cartone: <b>310 g</b> Quantità netta: <b>3.200 g</b> Peso lordo: <b>3.550 g</b>		Peso lordo: <b>280 kg</b>
	<b>400x310x210 (L1xL2xH) mm</b>		<b>80x120x205 (H) cm</b>

### Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **4**  
 Strati: **9**  
 Crt. x strato: **8**  
 Crt. x bnc: **72**

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