

Bakery Spa	DR17-PH06 Scheda Tecnica Prodotto Finito	Rev 00 del 20.08.07	Verifica RGQ: Approvazione DT:	Pag 1 di 1
-------------------	---	------------------------	---------------------------------------	-------------------

DEMI FOCACCIA POMODORINI 750g

COD. 03006SAM

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato
Descrizione	Focaccia rettangolare
Peso unitario nominale	750 g (tolleranza 720-800g)
Dimensioni in mm	Lunghezza:285 (tolleranza:270-300) Larghezza: 385 (tolleranza:370-400)
Ingredienti	Farina di GRANO, Pomodorini 24%, Acqua, Strutto, Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito, Farina di cereali maltati (GRANO), Fiocchi di patate (Patate disidratate in fiocchi, emulsionante: E471, antiossidante: E304, regolatore di acidità: E330, stabilizzante: E450, spezie), origano, zucchero.
Allergeni	Può contenere LATTE, SOIA, SENAPE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.

CONFEZIONAMENTO/PALLETIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da kg 7,5; Dimensioni in cm: 30 x 40 x H:31
Codice EAN cartone	8057968312821
Confezionamento/Imballo	Cartone contenente 10 pezzi sfusi.
Etichettatura	Etichetta presente sul cartone.
Palletizzazione	N° 48 cartoni x pallet (N° 8 cart. x strato; N° 6 strati x pallet)
Dimensione pallet	Europallet 120 x 80 x H tot.:201 cm
Shelf life/lotto	18 mesi dalla data di produzione se conservato a -18 °C. T.M.C. espresso in: giorno/mese/anno. Lotto espresso come N° del giorno dell'anno di produzione.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

La conservazione avviene a -18 °C. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento. Prodotto da consumarsi dopo cottura.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Per una preparazione ottimale scaldare in forno a 190-200°C per 7-8 minuti. Spennellare il prodotto caldo con olio extravergine d'oliva.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI RIFERITI A 100G DI PRODOTTO FINITO)

energia	1167 kJ 278 kcal
grassi	10 g
di cui acidi grassi saturi	2,9 g
carboidrati	40 g
di cui zuccheri	2,4 g
fibre	1,5 g
proteine	6,1 g
sale	1,6 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (LIMITI DI ACCETTABILITÀ ESPRESSI COME UFC/G)

CBT	< 10000
E. coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus	< 10 UFC/g
Salmonella	assente
Listeria m.	assente
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g

Emesso da: RQP STPF 03006SAM rev. 02 del 21/03/2023	Approvato da: DT
--	------------------