

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

DEMI FOCACCIA 600g

COD. 03005SAM

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato.
Descrizione	Focaccia rettangolare
Peso unitario nominale	600 g (tolleranza: 580-650g)
Dimensioni in mm	Lunghezza:285 (tolleranza: 270-300) Larghezza: 385 (tolleranza: 370-400)
Ingredienti	Farina di GRANO, 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), Zucchero.
Allergeni	Può contenere LATTE, SOIA, SENAPE, UOVA, FRUTTA A GUSCIO, SEMI DI SESAMO.

CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da kg 6,0. Dimensioni in cm: 30 x 40 x H:31
Codice EAN cartone	8057968312814
Etichettatura	Etichetta presente sul cartone.
Confezionamento/Imballo	Cartone contenente 10 pezzi sfusi.
Pallettizzazione	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: 3 cifre corrispondenti al N° del giorno di produzione + 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno.

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	1450 kJ 346 kcal
grassi	15 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
carboidrati	45 g
di cui zuccheri	1,6 g
fibre	2,0 g
proteine	6,5 g
sale	2,4 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 03005SAM rev. 02 del 21/03/2023	Approvato da: DT
--	------------------