



Scheda prodotto

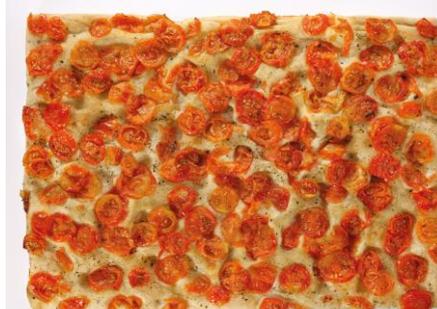
Focaccia pomodorini 30x40 850g 5pz

Azienda con Sistema
di Gestione Qualità
Certificato
UNI EN ISO 9001
e FSSC 22000

Rev.ne 11
Del 15/04/2022

Codice Articolo:

320205



Marchio:

Francone 
 Antica Genoa 
 Cliente

Denom.ne di vendita:	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato	
Ingredienti: (Per le allergie si prega di fare riferimento alla tabella qui sotto)	Farina di GRANO tenero tipo "00" (origine UE), pomodorini a rondelle 31% (origine Italia), acqua, olio di oliva, strutto, lievito, sale, fiocchi di patate, olio extra vergine di oliva, miscela di erbe aromatiche in proporzione variabile (rosmarino, santoreggia, basilico, maggiorana, origano e timo).	
Allergeni:	Può contenere SOIA e LATTE, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE	
Peso per singolo prodotto g:	850 +/-3% di tolleranza	
Dimens. prodotto mm:	380 x 290 x 25 h +/-2% con infossature irregolari più profonde.	
Shelf life/T.M.C. (Se stoccato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	In freezer: **** 0 *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data scritta sulla confezione Non ricongelare il prodotto una volta scongelato
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nel frigo 0°C / +5°C	3 giorni
	Temperatura ambiente	24 ore
Trasporto:	<-18°C	
Suggerimenti di cottura:	Cuocere in forno a 185°C per 7-8 minuti. Da consumarsi previa cottura.	



Scheda prodotto

Focaccia pomodorini 30x40 850g 5pz

Azienda con Sistema
di Gestione Qualità
Certificato
UNI EN ISO 9001
e FSSC 22000

Rev.ne 11
Del 15/04/2022

Informazione sugli allergeni:	Contenuto nel prodotto finale secondo la ricetta		Può contenere tracce	
	SI	NO	SI	NO
1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) e prodotti derivati.	X			
2. Crostacei e prodotti derivati.		X		X
3. Uova e prodotti derivati.		X		X
4. Pesce e prodotti derivati.		X		X
5. Arachidi e prodotti derivati.		X		X
6. Soia e prodotti derivati.		X	X	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	X	
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e prodotti derivati.		X	X	
9. Sedano e prodotti derivati.		X		X
10. Senape e prodotti derivati.		X	X	
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.		X	X	
12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO2 totale		X		X
13. Lupini e prodotti derivati.		X		X
14. Molluschi e prodotti derivati.		X		X

SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

Informazioni imballo:

Tipo di imballo:	Confezionato singolarmente in film plastico termoretraibile idoneo al contatto con gli alimenti ed etichettato
N. pezzi / confezioni	5
Tipo di cartone	Cartone bianco con stampa "ANTICA GENOVA" Tipo T11
Dimens. cartone cm:	39,5x29,5x19 peso 440g (T11)
Peso cartone kg:	4,25 kg (peso netto); 4,69 kg (peso lordo) +5% di tolleranza
Codice Ean Cartone:	8032665991432
Identificazione lotto:	L XXYYYYN (X anno - Y gg giuliano - N° turno)

Informazioni pallet:

Cartoni per strato:	8
Strati per pallet:	10
Cartoni per pallet:	80
Peso lordo per pallet kg:	400
Dimensioni pallet mm:	800 X 1200 X 2050 h
Tipo di pallet:	EPAL



Scheda prodotto

Focaccia pomodorini 30x40 850g 5pz

Azienda con Sistema
di Gestione Qualità
Certificato
UNI EN ISO 9001
e FSSC 22000

Rev.ne 11
Del 15/04/2022

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Metodo	Valore
Carica batterica totale		<50.000 U.F.C./g
Enterobacteriaceae		<100 U.F.C./g
Coliformi totali		<10 U.F.C./g
Escherichia coli		<10 U.F.C./g
Stafilococchi (coagulasi+)		< 100 U.F.C./g
B. Cereus		<100 U.F.C./g
Salmonella spp.		Assente in 25g
Listeria monocytogenes		Assente in 25g
Lieviti		<10.000 U.F.C./g
Muffe		<100 U.F.C./g
OGM		Assenti

Tabella Nutrizionale

Valore Nutrizionale		Valori medi
Valore Energetico	Kcal	246
	KJ	1032
Grassi	g	10,9
di cui saturi	g	2,5
Carboidrati	g	30,7
di cui zuccheri	g	3,4
Fibre	g	2,3
Proteine	g	5,2
Sale	g	1,5

Dichiarazioni sul prodotto

PRODOTTO MADE IN ITALY

PRODOTTO SENZA CONSERVANTI, ADDITIVI E COLORANTI

Firma emissione

Resp.le Sistema di Gestione Qualità:

Elisa Panzieri