



Rev.ne 6
Del 09/08/2017

Scheda prodotto

Focaccia tradiz. trancio 15x20 180g

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

Codice Articolo:

4114



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", acqua, oli vegetali (olio di oliva, olio extra vergine di oliva), strutto, sale, lievito, estratto di MALTO , fiocchi di patate.	
Allergeni:	Contiene GLUTINE . Potrebbe contenere tracce di SOIA e LATTE .	
Peso per singolo prodotto g:	180 +/-5% di tolleranza	
Dimens. prodotto mm:	190 x 150 x h 30 +/- 3% con infossature irregolari più profonde	
Shelf life/T.M.C. (Se stoccato a -18°C):	18 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 preriscaldato a 180°C per circa 4 minuti. Da consumare previa cottura.	



Scheda prodotto

Focaccia tradiz. trancio 15x20 180g

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

Rev.ne 6
Del 09/08/2017

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 imballaggio:	Il prodotto viene confezionato in pacchi da 2 pz. con film termo retraibile idoneo al contatto con gli alimenti ed etichettati.
N. pezzi / confezioni	14 (7 conf. da 2 pz)
Tipo di cartone	Cartone bianco con stampa "ANTICA GENOVA" Tipo T11
Dimens. cartone cm:	39,5x29,5x19 peso 440g (T11)
Peso cartone kg:	2,52 kg (peso netto); 2,96 kg (peso lordo) +/-5% di tolleranza
Codice Ean Cartone:	8032665991319
Identificazione lotto:	L XXYYYN (X anno - Y gg giuliano - N turno)

Informazioni pallet:

Cartoni per strato:	8
Strati per pallet:	10
Cartoni per pallet:	80
Peso lordo pallet kg:	260
Dimensioni pallet mm:	800 X 1200 X 2050 h
Tipo di pallet:	EPAL



Scheda prodotto

Focaccia tradiz. trancio 15x20 180g

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

Rev.ne 6
Del 09/08/2017

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		<50.000 U.F.C./g
Muffe		<100 U.F.C./g
OGM		Assenti

Tabella Nutrizionale

	Valore Nutrizionale		Valori medi
Valore Energetico	Kcal		350
	KJ		1471
Grassi	g		17,3
di cui saturi	g		3,4
Carboidrati	g		41,3
di cui zuccheri	g		3,9
Fibre	g		3,1
Proteine	g		6,2
Sale	g		2,4

Dichiarazioni sul prodotto

PRODOTTO MADE IN ITALY

PRODOTTO SENZA CONSERVANTI, ADDITTIVI E COLORANTI

Firma emissione

Resp.le Sistema di Gestione Qualità:

Elisa Panzieri