

	Scheda Tecnica Prodotto Finito FOCACCIA LIGURE ROSMARINO	
ST PF 49156 Rev. 4 del 01/01/2017		Pag. 1 di 4

FOCACCIA LIGURE ROSMARINO 180 g CF 10

Codice prodotto:	49156
Marchio:	Agritech
Denominazione di vendita	Prodotto da forno con rosmarino, olio extravergine d'oliva e strutto, parzialmente cotto e surgelato
Descrizione:	Focaccia rettangolare con rosmarino
Colore:	Leggermente dorata con presenza di rosmarino in superficie
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva (3,5%), strutto raffinato 3,5%, sale, lievito, rosmarino 1 %, destrosio, farina di FRUMENTO maltato, estratto di malto d'ORZO, saccarosio, emulsionante: E471, correttore di acidità: E330, conservante: E202, antiossidante: E307.
Avvertenze:	Può contenere tracce di soia, latte e sesamo e loro derivati.
Peso singolo pezzo g:	180 +/- 10 g
Dimensioni prodotto mm:	185 x 148 +/- 15 mm
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** o *** -18°C Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C 1 mese
	* -6°C 1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni
	Nel frigorifero 24 ore
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento
Trasporto:	- 18° C
Suggerimenti per la preparazione:	Scongelare a temperatura ambiente per circa 10 minuti. Cuocere in forno caldo a 200°C per 3-5 minuti. La temperatura di cottura può variare a seconda del tipo di forno utilizzato.

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (GRANO, ORZO)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle (<i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci di pecan [<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		X
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/litro in termini di SO2 totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

	Scheda Tecnica Prodotto Finito FOCACCIA LIGURE ROSMARINO	
ST PF 49156 Rev. 4 del 01/01/2017		Pag. 3 di 4

Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	10 confezioni da 540 g/cadauna contenente 3 pezzi, in materiale plastico idoneo al contatto con alimenti per cartone
Confezioni per cartone:	10
Codice EAN confezione se unità di vendita:	8001996402160
Tipo di cartone:	cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	574 x 195 x 320
Peso cartone kg:	5,400 kg (netto); 5,850 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707692

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	6
Numero cartoni per pallet:	48
Peso netto del pallet kg:	259,2
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 2070
Codice EAN bancale:	8001996107706
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	≤1000
Enterobatteri totali cfu/g	≤100
Escherichia coli cfu/g	< 10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	≤100
Muffe cfu/g	≤500
Lieviti cfu/g	≤500
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1343
Valore energetico medio kcal/100 g	319
Grassi g/100g	7,5
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	2,2
Carboidrati g/100g	52
Di cui zuccheri g/100 g	3,2
Proteine g/100 g	10
Sale g/100 g	2,7