

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: 300 (tolleranza:285-315) Larghezza: 400 (tolleranza:385-415) Altezza: 25 (tolleranza: 20-30)
Ingredienti	Farina di GRANO, Pomodorini 27,4%, Acqua, strutto, Olio extra vergine di oliva, Sale, Lievito, Farina di cereali maltati (GRANO), Fiocchi di patate (patate disidratate, spezie), origano, zucchero, lievito naturale in polvere (farina di GRANO),
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.
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	12 mesi dalla data di produzione se conservato a -18 °C. T.M.C. espresso in: giorno/mese/anno. Lotto espresso come codice numerico a 6 cifre.

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 preriscaldato a 220°C per 8 minuti circa.

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

energia	1083 kJ 258 kcal
grassi	9,6 g
di cui acidi grassi saturi	2,8 g
carboidrati	36 g
di cui zuccheri	1,8 g
fibre	1,7 g
proteine	6,0 g
sale	1,5 g

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

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

Emesso da: RQP STPF 03006SAM rev. 04 del 12/06/2023	Approvato da: DT
--	------------------