


	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO          EXTRA VERGINE D'OLIVA 180g</b>	
ST PF 49155 Rev. 4 del 01/01/2017		Pag. 1 di 4

## FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA 180g

Codice prodotto:	49155	
Marchio:	Agritech	
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno con olio extra vergine di oliva, strutto, parzialmente cotto e surgelato	
Descrizione:	Focaccia di forma di parallelepipedo con scarpature appena accennate sulla superficie	
Colore:	Dorato chiaro	
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, 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, semi di sesamo, latte (compreso il lattosio) e prodotti derivati.	
Peso singolo pezzo g:	180 +/- 10 g	
Dimensioni prodotto mm:	L x l 185 +/- 15 mm x 148 +/- 15 mm	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore: **** 0 *** -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 e scaldare su piastra o in forno caldo a 200° C per circa 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 SO <sub>2</sub> totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X



	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <p><b>FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO</b></p> <p><b>EXTRA VERGINE D'OLIVA 180g</b></p>	
<p>ST PF 49155 Rev. 4 del 01/01/2017</p>		<p>Pag. 3 di 4</p>

## Confezionamento e imballaggio:

Modalità di confezionamento:	Confezioni da 3 pezzi, in materiale plastico per alimenti
Numero confezioni per cartone:	10
Codice EAN flow pack:	8001996402153
Numero pezzi per cartone:	30
Tipo di cartone:	Cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	575 x 195 x 320
Peso cartone kg:	5,4 kg (netto); 5,85 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996707685

## 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:	8001996107690
Tipo di pallet:	EPAL

	Scheda Tecnica Prodotto Finito <b>FOCACCIA LIGURE ALL'OLIO          EXTRA VERGINE D'OLIVA 180g</b>	
ST PF 49155 Rev. 4 del 01/01/2017		Pag. 4 di 4

## 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	1319
Valore energetico medio kcal/100 g	313
Grassi g/100g	9,4
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	2,7
Carboidrati g/100g	4,6
Di cui zuccheri g/100 g	3,1
Proteine g/100 g	9,6
Sale g/100 g	2,1