

**PRODOTTO** Paffuta Rustica (CH) 7x310g**BRAND** Mama Mia**CODICE SVILA** FF0183CH**EAN 13** 8013307204462**ITF 14** 58013307204469**COD.NOM.COM** 19023090**DIMENSIONI** 22 cm ± 1 cm**PESO NETTO** 310g**TMC** 15 mesi

DESCRIZIONE: Focaccia a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra, farcita con mozzarella e prosciutto cotto. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.

RICETTAZIONE	Gr	Tolleranza (g)
Pasta: Farina di frumento, acqua, olio di oliva, sale, lievito di birra, farina di cereali maltati	220	± 10
Farcitura:	125	± 10
Mozzarella	60	
Prosciutto cotto	65	

LISTA INGREDIENTI: Farina di frumento, prosciutto cotto (19%) (carne di suino, acqua, amido, sale, proteine del latte, destrosio, fruttosio, gelificante: E407, aromi, antiossidante: E301, conservante: E250), acqua, mozzarella (17%), olio d'oliva, sale, lievito di birra, farina di cereali maltata.

ALLERGENI: glutine, latte. Prodotto in uno stabilimento che utilizza anche: frutta secca a guscio, soia, uovo e pesce.

OGM: in ottemperanza ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, dichiariamo che i prodotti finiti da Noi forniti non sono prodotti attraverso l'utilizzo di ingredienti, coadiuvanti tecnologici e / o additivi e / o aromi derivati e / o consistenti e / o contenuti OGM.

Certifichiamo quindi che in riferimento ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, gli stessi prodotti finiti non sono soggetti ad alcuna etichettatura OGM

PREPARAZIONE: Togliere la Focaccia dalla confezione e lasciarla scongelare per circa 45 min. Cuocere su piastra a 250 °C per 3 / 4 minuti. In alternativa cuocere sulla griglia centrale del forno a 220 °C per 7 min. circa

CONSERVAZIONE: ****/*** (-18°C) vedi confezione; ** (-12 °C) 1 mese; * (- 6 °C) 1 settimana. Nello scomparto ghiaccio : 3 giorni. Nel frigorifero: 1 giorno

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione visiva	Paffuta Rustica avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con mozzarella e prosciutto cotto. Diametro 22 +/- 1 cm.
Colore	Tipico dei singoli componenti.
Odore	Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore	Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza	Pasta morbida con bordo croccante, non secca e/o gommosa. Altri componenti teneri e compatti

VALORI NUTRIZIONALI**MICROBIOLOGIA (ufc)**

Kcal	267.8	Carica tot.	6 x 10 ⁶
KJ	1129.4	Coliformi	3 x 10 ³
Proteine (g)	13.2	E.Coli	1 x 10 ²
Carboidrati (g)	37.7	Staf. aureo	1 x 10 ²
di cui zuccheri (g)	--	Salmonella	Assente in 25 g
Grassi (g)	7.1	Listeria mon.	1 x 10 ²
di cui saturi (g)	--		
Fibra (g)	--		
Sodio (mg)	--		

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Cartone (UVE)	
Tara (g)	2.5	206	
Peso netto (Kg)	0,31	2.17	
Peso lordo (Kg)	0,3125	2.394	
Dimensioni (mm)	--	250x180x250	
Pezzi x pack	1 focaccia	7 focacce	

CONFIGURAZIONE PALLET

UVE x Strato	20
Strati x Pallet	7
UVE x Pallet	140
Pizze x Pallet	980
Peso Netto Pallet (kg)	303.8
Peso Lordo Pallet (kg)	360 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1900 circa
Tipo pallet	Epal 80 x 120