



SCHEDA TECNICA DI PRODOTTO

REV 0

DEL 17/05/2022

DENOMINAZIONE PRODOTTO:

FOCACCIA ROMANA 30X18

Codice prodotto:

S3041

Descrizione prodotto:

Prodotto da forno surgelato, steso a mano e precotto su pietra, prodotto con olio extravergine di oliva e lievito madre fresco. La sua superficie viene cosparsa con olio extravergine di oliva per dare maggiore croccantezza al prodotto. Lievitazione 24 ore. Non contiene olio di palma. Ideale per essere farcito in superficie. Forma rettangolare irregolare. Peso prodotto 230 g c.a..

Ingredienti:

Farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua, lievito madre fresco (farina di **GRANO** tenero tipo "0", acqua), semola rimacinata di **GRANO** duro, olio extra vergine di oliva, sale, lievito di birra. Può contenere: **UOVA, LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE, LUPINI.**

Origine del grano:

Paesi UE e NON UE

Shelf life:

12 mesi

Destinazione d'uso

Il prodotto non è categorizzato come prodotto funzionale, pertanto non è destinato a categorie sensibili di consumatori.

Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto:

Energia	266 Kcal/ 1119 kJ
Grassi	9 g
di cui saturi	1,4 g
Carboidrati	37 g
di cui zuccheri	0,6 g
Proteine	8,5 g
Sale	1,9 g

Caratteristiche microbiologiche

Microrganismi a 30° C	<100 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g
E. coli β glucuronidasi positivo	<10 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g
Lieviti	3400 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g
Listeria m.	Assente in 25 g
Salmonella spp	Assente in 25 g

Elenco degli allergeni nel prodotto, secondo il Reg. CE 1169/11, allegato II

Cereali: grano

Allergeni derivanti da cross-contaminazione:

Uova
Latte
Soia
Frutta a guscio
Sesamo
Senape
Lupini

Condizioni d'uso:	Conservare a -18° C. Prodotto semilavorato surgelato, da consumare previa cottura finale. Se scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 48h.
--------------------------	---

Preparazione:	Forno statico o ventilato: 5/6 min. a 220/240°C
----------------------	---

Logistica	
Confezione ed imballaggio:	Imballo primario Sacco blu: PLASTICA HDPE 2
	Imballo secondario: Scatola: CARTA PAP 20 H: 300 mm L: 400 mm B: 300 mm Peso crt: 400g Peso netto: 3680 g Peso lordo: 4080 g
Composizione bancale	Bancale EPAL 80x120x195 Kg garantiti per crt: 3,68 Pezzi x crt: 16 Crt x strato: 8 Crt x bancale: 48

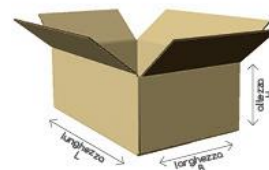


Foto del prodotto



Sede Legale: Via Altiero Spinelli, 13 25034 Orzinuovi BS. P. IVA: 03257230981	Maccalli Lab srl. Email: sales@maccalli.it	Sede Op.: Via campo rampino, 3230 24050 Covo BG. Tel: 0363939133
--	--	---