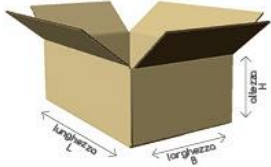


DENOMINAZIONE PRODOTTO:	FOCACCIA ROMANA 60X30	
Codice prodotto:	S3045	
Descrizione prodotto:	Prodotto da forno surgelato, steso a mano e precotto su pietra, con olio extravergine di oliva e lievito madre fresco. La sua superficie viene cosparsa con olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole 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 750 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, condimento (olio extravergine di oliva (50%), olio di semi di girasole alto oleico (49,9 %), aroma naturale di rosmarino (0,1%)), sale, farina di riso, lievito di birra, farina di GRANO tenero maltato. Può contenere: UOVA, LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE, LUPINI.	
Origine del grano:	ITALIA	
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	309 Kcal/ 1290 kJ	
Grassi	7,4 g	
di cui saturi	0,9 g	
Carboidrati	49 g	
di cui zuccheri	0,8 g	
Proteine	9,7 g	
Sale	1,6 g	
Caratteristiche microbiologiche/chimiche		
	VALORI	LIMITI
Microrganismi a 30° C	<100 ufc/g	1.000.000 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g	1000 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g	1000 ufc/g
E. coli β glucuronidasi positivo	<10 ufc/g	100 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g	1000 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g	10.000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g	10.000 ufc/g
Listeria m.	assente in 25g	Assente in 25 g
Salmonella spp	assente in 25g	Assente in 25 g
Acrilammide	30 μ g/kg	300 μ g/kg

Tolleranza di prodotto		max ± 2 cm
Elenco degli allergeni nel prodotto, secondo il Reg. CE 1169/11, allegato II		
Allergeni	Allergeni nel prodotto	Allergeni non nel prodotto, ma possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine: grano	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Latte e prodotti a base di latte		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Frutta a guscio		X
Sedano e prodotti a base di sedano		
Sesamo e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di sedano		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		
Anidride solforosa e solfiti		
Dichiarazione OGM	Il prodotto non deriva da ingredienti GM ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.	
Condizioni d'uso:	Conservare a -18 °C. Prodotto semilavorato surgelato, da consumare previa cottura finale. Se scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 48 h.	
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: 333 mm L: 603 mm B: 265 mm Peso crt: 650 g Peso netto: 6000 g Peso lordo: 6650 g	
		
Composizione bancale	Bancale EPAL 80x120 Kg garantiti per crt: 6 Pezzi x crt: 8 Crt x strato: 6 Crt x bancale: 30	