

## FOCACETTA GENOVESE PRETAGLIATA



### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 55657

Nome commerciale Prodotto da forno con oli vegetali  
6,2%, precotto e surgelato

### Lista degli ingredienti

farina (di GRANO tenero tipo "00", ORZO maltato, FRUMENTO maltato), oli vegetali (6,2%) (olio di oliva (3,3%), olio extra vergine di oliva (2,9%)), acqua, lievito, sale, estratto di malto d'ORZO.

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Senape, Semi di sesamo.

### Informazioni generali

Nomenclatura doganale 19059080  
Codice FKB L153

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano Sì  
Vegetariano Sì

### Informazioni microbiologiche

Escherichia coli: < 10/g  
Enterobacteriaceae: < 100/g  
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g  
Muffe: < 500/g  
Salmonella spp.: Assente in 25 g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flora aerobica mesofila totale: < 1000/g  
Lieviti: < 500/g

### Dimensioni del prodotto

Peso (g) 120  
Diametro (cm) 14,0  
Altezza (mm) 35

### Indicazioni

Etichetta pulita Sì

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1452 kJ		1742 kJ	21
energia	344 kcal		413 kcal	21
grassi di cui:	7,2 g		8,6 g	12
- acidi grassi saturi	1,1 g		1,4 g	7
carboidrati di cui:	60 g		72 g	28
- zuccheri	1,5 g		1,8 g	2
fibre	2,2 g		2,6 g	
proteine	9 g		11 g	22
sale	1,8 g		2,2 g	37

\* 1 porzione = 120 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Senape, Semi di sesamo.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Informazioni sull'imballo

<b>Imballo interno</b>	Film (Plastica_LDPE 4) Etichetta (Carta_PAP 22)
<b>Imballo esterno</b>	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta_PAP 22) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
<b>EDU (Scatola americana)</b>	
<b>Pezzo per EDU</b>	16
<b>GTIN</b>	5413476312471
<b>peso netto</b>	1,92 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	0,333 X 0,306 X 0,174
<b>unità consumatore</b>	
<b>GTIN</b>	5413476312464
<b>peso netto</b>	0,12 kg

### Materiali per la pallettizzazione

<b>Tipo di pallet</b>	Euro pallet
<b>NB EDU / strato</b>	6
<b>NB strato / pallet</b>	10
<b>NB EDU / pallet</b>	60
<b>Peso netto totale pallet</b>	115 kg
<b>Peso lordo totale pallet</b>	156 kg
<b>lunghezza x larghezza x altezza (m)</b>	1,200 X 0,800 X 1,885
<b>Materiali per la pallettizzazione</b>	Pallet (Legno_FOR 50) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Etichetta (Carta_PAP 22) Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20)

## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata dopo lo scongelamento < 7° (giorni)	1
Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

### Modo di Utilizzo

In forno a 220-230°C per 2-3 minuti. Non ricongeare mai un prodotto scongelato.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRCGS

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).