

SCHEMA TECNICA FOCACCIA CATERING Barese

DENOMINAZIONE DI PRODOTTO (come appare nella confezione)	Focaccia Catering Barese 30x40 cm
FORMATO	Rettangolare dimensioni 30x40 cm
CODICE INTERNO	0075
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, fecola di patate, acqua, sale, olio extravergine di oliva, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio), aromi. Condimento: pomodorini, correttore di acidità (acido citrico), conservante (sorbato di potassio).



PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)

CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE	Max 10.000 UFC/g
ENTEROBATTERI TOTALI	Max 10 UFC/g
STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI	Max 10 UFC/g
SALMONELLA SPP	Assente in 25 g
BACILLUS CEREUS	Max 100 UFC/g
CLOSTRIDIUM PERFRINGENS	Max 10 UFC/g
MUFFE	Max 100 UFC/g

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)

UMIDITA'	Max 36%
AW (attività dell' acqua)	Max 0,90
ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g)	Max 4
PRESENZA DI GRANO TENERO	Max 3%

CONTAMINANTI

ANTIPARASSITARI	Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI
AFLATOSSINE B1 +B2+G1 +G2	Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
AFLATOSSINA B1	Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
OCRATOSSINA A	Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
ZEARALENONE	Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
DEOSSINIVALENOLO	Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
METALLI PESANTI (cadmio e piombo)	Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006) Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)
CORPI ESTRANEI (metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti)	Assenti in 50g
OGM	Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)
ALLERGENI	Prodotto contenente glutine, soia (D Lgs.178/2006); Non adatto a soggetti celiaci.
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopra indicati allergeni.
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE; Fecola di patate: UE; Sale: area Mediterranea; Olio Extravergine di oliva: UE; Lievito: UE; Lecitina di soia: UE; Aroma all'olio d'Oliva: UE; Pomodorini ed Olive: UE;

VALORI NUTRIZIONALI (Valori medi su 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 261 / KJ 1081
CARBOIDRATI	50 g
DI CUI ZUCCHERI	3.0 g
PROTEINE (N*6.25)	7.7 g
GRASSI	2.1 g
DI CUI SATURI	0.5 g
FIBRE	2.9 g
SALE	1.9 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO	Tipico di un prodotto da forno
SAPORE	Gradevole
ODORE	Gradevole
TENUTA DELLA COTTURA	Buona
COLLOSITÀ	Nei limiti

MODALITÀ DI PREPARAZIONE, CONSERVAZIONE

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 15°C per il prodotto fresco e a temperatura di -20°C ± 2°C per il prodotto surgelato. Dall'apertura si consiglia l'utilizzo entro 2 giorni se conservato a 4°C ± 2°C.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata; Prodotto surgelato: termosigillato;
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 15 giorni; Prodotto surgelato: 12 mesi;

UNITÀ CONSUMATORE

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in polipropilene termosaldato, film trasparente (PET, PE - EVOH)
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g.
PESO CONFEZIONE DA 1 PEZZO	Peso netto in g: 1000 g; Peso lordo in g: 1024 g; Peso tara in g: 24 g;
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	Dimensioni (cm): 30x40;

IMBALLO SECONDARIO (Cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza (cm): 42; Largezza (cm): 32; Profondità (cm): 32;
CONTENUTO IN PEZZI	6

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza (cm): 200; Largezza (cm): 80; Profondità (cm): 120;
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numeri cartoni: 36; Pezzi per strato: 6; Numero strati: 6;

