

SCHEMA TECNICA FOCACCIA Pomodoro Ø33'

| | |
|---|---|
| DENOMINAZIONE DI PRODOTTO (come appare nella confezione) | Focaccia tonda Pomodoro |
| FORMATO | Rotondo diametro 33 cm |
| CODICE INTERNO | 0070 |
| 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: salsa di pomodoro, 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; Polpa di Pomodoro (E330): UE; Olio di semi di Girasole: 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: 500 g; Peso lordo in g: 524 g; Peso tara in g: 24 g; |
| DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE | Diametro (cm): 33; |

IMBALLO SECONDARIO (Cartone)

| | |
|---------------------------------|---|
| TIPO DI IMBALLO | Cartone |
| DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO | Altezza (cm): 18; Largezza (cm): 35; Profondità (cm): 35; |
| CONTENUTO IN PEZZI | 5 |

PALLETIZZAZIONE

| | |
|-------------------------|---|
| TIPO DI PALLET | Epal |
| DIMENSIONI DEL PALLET | Altezza (cm): 200; Largezza (cm): 80; Profondità (cm): 120; |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET | Numeri cartoni: 60; Pezzi per strato: 6; Numero strati: 10; |

