

Focaccia con olive 30X40 800 g 5 pz CT 4 kg

La ricca farcitura fornisce gusto e sapore a questa focaccia.

Ingredienti¹ farina di **grano** tenero tipo "0", olive verdi denocciolate [olive, acqua, sale] (26,5%), acqua, olio extra vergine d'oliva, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole, acqua), sale, lievito, lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0"), estratto di malto di **frumento**, farina di **segale**

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	1362 kJ	2043 kJ	16.2 %	24.3 %	8400 kJ
Energia	325 kcal	488 kcal	16.2 %	24.4 %	2000 kcal
Grassi	15 g	22 g	21.4 %	32.1 %	70 g
di cui grassi saturi	3.9 g	5.8 g	19.5 %	29.2 %	20 g
Carboidrati	40 g	60 g	15.4 %	23.1 %	260 g
di cui zuccheri	0.8 g	1.2 g	0.9 %	1.3 %	90 g
Fibre	1.7 g	2.6 g			
Proteine	6.7 g	10 g	13.4 %	20.1 %	50 g
Sale	1.9 g	2.8 g	31.7 %	47.5 %	6 g

Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Prodotto da forno tipo focaccia con olive surgelato

Forma **rettangolare**
 Dimensione **30x40 cm**
 Peso al pezzo **800 g**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

Note

¹ Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011... ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

E' possibile informare il prodotto surgelato, aumentando di 2 minuti il tempo di cottura. Normalmente scongelare 30 minuti, spennellare con olio appena sfornata. Pezzi confezionati singolarmente in flow-pack.

! Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

Calo peso medio cottura: 7 %

Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.

Conservare a **-18 °C**

Shelf life da surgelato,

(nella confezione originale): **360 gg**

1. Preparazione

Scongela: **SI**
 Teglia piana forata
 Disporre in teglia: **2 pezzi**

2. Cottura⁶

Forno ventilato

	220°C
	6'

Forno Statico

	240°C	CIELO 60%
	6'	PLATEA 40%

Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

PARAMETRI CHIMICI

Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt		Bancale/Bnc
FLOW PACK			Pallet in legno EPAL
Peso busta: 40g	Peso cartone: 310 g Quantità netta: 4.000 kg Peso lordo: 4.350 kg		Peso lordo: 340 kg
	400x310x210 (L1xL2xH) mm		80x120x205 (H) cm

Composizione bancale

	Pz. medi x Crt.: 5
	Strati: 9
	Crt. x strato: 8
	Crt. x bnc: 72



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario