Bassini 1963

FOCACCE RUSTICHE

COD.	***P/1026***
EAN Cartone	*8034108436234*
IVA	*10%*

Focaccia con cereali e con semi 30x40 750 g Sc. 3,75 kg

Una 30x40 assolutamente unica!

Prodotto precotto surgelato

Denominazione di vendita: Focaccia con cereali e con semi

Forma	**rettangolare**
Dimensione	**28x38±2** cm
Peso al pezzo	**750** g

Ingredienti[1]

farina di **grano** tenero tipo "0", miscela di semi e cereali [miscela di farine di **grano** tenero 35% (farina di **grano** tenero tipo "0", glutine di **frumento**, semola di **frumento**), semi di girasole 15%, semi di lino giallo 10%, semi di lino bruno 10%, fibre vegetali (radice di cicoria), farina d'**orzo** 5%, farina di **avena** 5%, farina di malto d'**orzo** 5%, farina di **segale** pregelatinizzata 5%, farina di **segale** 5%, addensante: gomma di guar (E412), pasta acida di **segale** in polvere, destrosio, lievito disidratato] (19 %), acqua, farina di **grano** tenero tipo integrale, miscela di cereali e semi (fiocchi di **avena** 40%, semi di girasole 20%, semi di **sesamo** 20%, semi di lino bruno 20%) (6,4 %), olio extra vergine d'oliva, sale, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole, acqua), lievito, lievito naturale in polvere (farina di **grano** tenero tipo "0")

Informazioni nutrizionali[2]	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento[3]
Energia	**1347 kJ**	16.0 %	**2020 kJ**	24.1 %	8400 kJ
Energia	**321 kcal**	16.0 %	**482 kcal**	24.1 %	2000 kcal
Grassi	**12 g**	17.1 %	**18 g**	25.7 %	70 g
di cui grassi saturi	**2.1 g**	10.5 %	**3.2 g**	15.8 %	20 g
Carboidrati	**41 g**	15.8 %	**62 g**	23.7 %	260 g
di cui zuccheri	**1.3 g**	1.4 %	**2.0 g**	2.2 %	90 g
Fibre	**5.6 g**		**8.4 g**		
Proteine	**9.5 g**	19.0 %	**14 g**	28.5 %	50 g
Sale	**1.7 g**	28.3 %	**2.6 g**	42.5 %	6 g

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte , Lupini , 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

I semi che ricoprono il prodotto possono staccarsi causando una perdita di peso del singolo pezzo.

! *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: **9** %
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

Scongelare: **Sì**
Teglia piana forata
Disporre in teglia: **2 pezzi**

2. Cottura[6]

Forno ventilato

210°C	
5'	

Forno Statico

270°C	CIELO **60%** PLATEA **40%**
5'	

Valori microbiologici

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

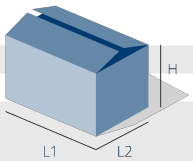
PARAMETRI CHIMICI

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

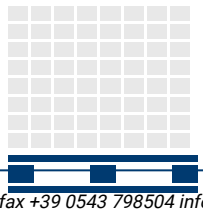
Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg.CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. ***Il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

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt	Bancale/Bnc
HDPE		Pallet in legno EPAL
Peso busta: **20**g	Peso cartone: **310** g Quantità netta: **3.750** kg Peso lordo: **4.100** kg	Peso lordo: **285** kg
	400x310x220 (L1xL2xH) mm	80x120x200 (H) cm



Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **5**

Strati: **8**
Crt. x strato: **8**
Crt. x bnc: **64**

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

Antico Forno della Romagna S. r.l. Sede legale: via I. Golfarelli 78, 47122 Forlì FC Italy tel. +39 0543 722876 fax +39 0543 798504 info@bassini1963.com - www.bassini1963.com P.IVA 04377760402

La presente scheda tecnica è di proprietà di Antico Forno Della Romagna Srl. Sono vietate duplicazioni non autorizzate. I dati di cottura riportati sono da intendersi riferiti a forni professionali