

Bakery Spa	DR17-PH06 Scheda Tecnica Prodotto Finito	Rev 00 del 20.08.07	Verifica RGQ: Approvazione DT:	Pag 1 di 1
-------------------	---	------------------------	---------------------------------------	-------------------

FOCACCIA ARTIGIANA 200g

COD. 2325

PRODOTTO

Denominazione di vendita	Prodotto da forno precotto e surgelato
Descrizione	Tipica focaccia di forma tonda con bucatura irregolare accentuata in superficie.
Peso unitario nominale	200 g (tolleranza: 180 – 230g)
Dimensioni in mm	Diametro: 190 (tolleranza:180-200) Altezza: 25 (tolleranza:20-30)
Ingredienti	Farina di GRANO, Acqua, Strutto, Olio di oliva, Olio extra vergine di oliva, Patate disidratate in fiocchi, Sale, Farina di cereali maltati (GRANO), Lievito secco, Destrosio.
Allergeni	Può contenere LATTE, SEMI DI SESAMO, SOIA, SENAPE.

CONFEZIONAMENTO/PALLETTIZZAZIONE

Unità di vendita	Cartone da 5,2 kg (dimensioni cartone in cm: 40 x 30 x H:29,1)
Codice EAN cartone	8032758306037
Etichettatura	Etichetta presente su cartone a marchio Bakery
Confezionamento/Imballo	Cartone contenente 26 pezzi sfusi.
Pallettizzazione	N° 48 cartoni x pallet (N° 8 cart. x strato; N° 6 strati x pallet)
Dimensione pallet (cm)	Pallet Epal 120 x 80 x H tot.:190 cm
Shelf life/lotto	18 mesi dalla data di produzione se conservato a –18 °C. T.M.C. espresso in: giorno/mese/anno. Lotto espresso come: 3 cifre corrispondenti al giorno dell'anno di produzione + 2 cifre corrispondenti alle ultime due cifre dell'anno di produzione

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

La conservazione avviene a –18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato.
Mantenuto in confezione a + 4 °C può essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

MODALITÀ DI PREPARAZIONE

Per una preparazione ottimale cuocere in forno preriscaldato a 200°C per 5 minuti.

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI (VALORI MEDI RIFERITI A 100G DI PRODOTTO FINITO)

energia	1393 kJ / 331 kcal
grassi	9,8 g
di cui acidi grassi saturi	2,6 g
carboidrati	51,5 g
di cui zuccheri	3,4 g
fibre	2,0 g
proteine	8,2 g
sale	1,5 g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE (LIMITI DI ACCETTABILITÀ ESPRESSI COME UFC/G)

Carica Batterica totale	≤ 10.000
Coliformi	≤ 100
E.Coli	≤ 10
Salmonella	Assente in 25g
Listeria M.	Assente in 25g
Lieviti e Muffe	≤ 100

Emesso da: RQP STPF2325 rev.08 del 01/10/2024	Approvato da: DT
--	------------------