

SCHEDA TECNICA FOCACCIA CATERING ROSSA 30x40 cm

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Focaccia catering Rossa
FORMATO	Rettangolare, dimensioni 30x40 cm
CODICE INTERNO	29
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito madre, fecola di patate, olio extravergine di oliva, sale, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio). Condimento: passata di pomodoro.

**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 (Reg. UE 1169/2011). 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 sopraindicati allergeni.
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE Lievito madre: UE Fecola di patate: UE Sale: area Meditèranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: UE Polpa di pomodoro (E330): UE Olio di semi di girasole: UE

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 214 / KJ 906
CARBOIDRATI	39 g
DI CUI ZUCCHERI	0.6 g
PROTEINE	6.9 g
GRASSI	2.9 g
DI CUI SATURI	0.4 g
FIBRE	2.3 g
SALE	2.03 g

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

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

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C per il prodotto fresco e a temperatura di -20°C ± 2°C per il prodotto surgelato.
MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto fresco: in atmosfera modificata Prodotto surgelato: termosigillato
SHELF LIFE	Prodotto fresco: 30 giorni Prodotto surgelato: 12 mesi
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco -20°C per il prodotto surgelato)
MODALITÀ DI UTILIZZO	Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, riscaldare in forno a 320°C per circa 3 minuti.

UNITA' 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: 40 x 50 cm

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 42 cm Larghezza: 32 cm Profondità: 32 cm
CONTENUTO IN PEZZI	6

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 36 Pezzi per strato: 6 Numero strati: 6