

SCHEMA TECNICA FOCACCINA ROSSA Ø 14 cm

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Focaccina al Pomodoro
FORMATO	Rotondo, diametro 14 cm - 140 gr.
CODICE INTERNO	42
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua, 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 sopra indicati allergeni.
MATERIE PRIME UTILIZZATE	Semola rimacinata di grano duro: UE e Extra UE Sale: area Mediterranea 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 397 / KJ 1678
CARBOIDRATI	74 g
DI CUI ZUCCHERI	1.3 g
PROTEINE	13 g
GRASSI	3.6 g
DI CUI SATURI	0.4 g
FIBRE	4 g
SALE	2.8 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: 40 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: 140 g Peso lordo: 164 g Peso tara: 24 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	20 x 30 cm

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 18 cm Larghezza: 35 cm Profondità: 35 cm
CONTENUTO IN PEZZI	20

PALLETIZZAZIONE

TIPO DI PALLET	Epal
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza: 200 cm Larghezza: 80 cm Profondità: 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni: 60 Pezzi per strato: 6 Numero strati: 10