

SCHEMA TECNICA FOCACCIA CATERING BARESE 30x40 cm

DENOMINAZIONE PRODOTTO (come appare nella confezione)	Focaccia catering Barese
FORMATO	Rettangolare, dimensioni 30x40 cm - 1300 gr.
CODICE INTERNO	40
INGREDIENTI	Semola rimacinata di grano duro, acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio), olio di semi di girasole. Condimento: pomodorini, olive nere denocciolate, origano.



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 Sale: area Mediterranea Olio extravergine di oliva: UE Lievito: UE Lecitina di soia: UE Pomodorini ed olive: UE Origano: extra UE Olio di semi di girasole: UE

VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)

VALORE ENERGETICO	Kcal 407 / KJ 1724
CARBOIDRATI	77 g
DI CUI ZUCCHERI	1,3 g
PROTEINE	14 g
GRASSI	3,8 g
DI CUI SATURI	0,8 g
FIBRE	4,6 g
SALE	2,9 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 ± 2°C. Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C.
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 220/250° per circa 5/6 minuti.

UNITA' CONSUMATORE

TIPO CONFEZIONE	Sacchetto in PA - PE termosaldato.
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, valori nutrizionali medi per 100g.
PESO CONFEZIONE DA 1 PEZZO	Peso netto: 1300 g Peso lordo: 1416 g Peso tara: 116 g
DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE	45 x 55 cm

IMBALLO SECONDARIO (cartone)

TIPO DI IMBALLO	Cartone
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza: 35 cm Larghezza: 33 cm Profondità: 43 cm
CONTENUTO IN PEZZI	6

PALLETTIZZAZIONE

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