

Codice articolo	KRS023SING	
Codice EAN		
Nome commerciale	MOLINO SPADONI – Focaccia Soffice	
Descrizione del prodotto	Focaccia Soffice precotta e surgelata	
Destinazione d'uso	Prodotto destinato alla distribuzione commerciale, adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; adatto al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse	
Peso netto	250g	
Ingredienti:	farina di grano tenero, acqua, olio extravergine d'oliva, lievito di birra, pasta madre (farina di grano tenero, acqua), sale, estratto di malto (malto d' orzo , acqua), farina di malto di grano tenero.	
Indicazioni per soggetti allergici	Contiene glutine . Può contenere tracce di soia, sesamo, lupino, senape e latte	
Caratteristiche organolettiche	<i>Colore:</i> dorato <i>Sapore:</i> tipico della pizza <i>Odore:</i> tipico della pizza <i>Aspetto:</i> pizza soffice Misure: DIA 24 cm – HA 3 cm	
Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione	12 mesi dalla produzione. Indicazione sulla confezione: gg/mm/aa se ****/*** (-18°C) vedi data riportata confezione ** (-12 °C) 1 mese; * (-6 °C) 1 settimana. Nello scomparto ghiaccio :3 gg. Nel frigorifero: 2 gg.	
Lotto	Sequenziale a 5 cifre	
Modalità d'uso	DA CONSUMARE PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA. Scongellare il prodotto a temperatura ambiente (+22/25°C per circa 10 minuti). Preriscaldare il forno a 220°C, inserire il prodotto e cuocere a 180°C per 8/10 minuti. Le temperature e i tempi sono indicativi, da verificare in base al tipo di forno utilizzato.	
Parametri microbiologici	<i>Carica batterica totale</i> <i>Coliformi totali</i> <i>Stafilococchi coag. pos.</i> <i>Salmonella spp.</i> <i>Lieviti</i> <i>Muffe</i> <i>Valori riferimento: CEIRSA 2013</i>	<100.000 UFC/g <100 UFC/g <10 UFC/g assente in 25g <1000 UFC/g <1000 UFC/g
Dichiarazione Nutrizionale	VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO: <i>Energia:</i> 1338kj / 318 kcal <i>Grassi:</i> 9,8 g / di cui acidi grassi saturi: 1,6g <i>Carboidrati:</i> 47,6g / di cui zuccheri: 0,5g <i>Proteine:</i> 9,1g <i>Fibre:</i> 1,4g <i>Sale:</i> 1,3g	

Confezionamento Confezionata in flow-pack con film PP coestruso adatto al contatto con gli alimenti, in un cartone ondulato

Stabilimento di produzione Via G. Giolitti 11/X – 48123 Ravenna

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza diretta	Assenza	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X		
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati		X	
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati		X	
Crostacei e prodotti derivati		X	
Arachidi e prodotti derivati		X	
Soia e prodotti derivati			X
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)			X
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati		X	
Sedano e prodotti derivati		X	
Senape e prodotti derivati			X
Semi di sesamo e prodotti derivati			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm		X	
Lupino e prodotti derivati			X
Molluschi e prodotti derivati		X	

Contaminanti Chimici

Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005); il prodotto non contiene ingredienti OGM, ed è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.

Pallettizzazione

Tipo di pallet	Dimensione del cartone LxPxH (mm)	Peso netto confezione	Numero confezioni per cartone	Numero di cartoni per strato	Numero di strati per pallet	Numero di cartoni per pallet	Altezza massima del pallet	Peso netto del pallet
EUR/EPAL	SCATOLA AMERICANA 386x384x187	250g	8	6	8	48	185 cm	96 kg