

Codice articolo K508

Codice EAN



Nome commerciale Focaccia Soffice ai 7 cereali

Descrizione del prodotto **Base per focaccia tegamino ai 7 cereali**
Diametro 24 cm
parzialmente cotta 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, farina di **farro** 5,6%, olio extravergine d'oliva, pasta madre (farina di **grano** tenero, acqua), farina di **segale** 2,8%, farina d'**avena** 2,8%, lievito di birra, farina di mais 1,4%, farina di riso 1,4%, semi di **sesamo**, semi di miglio 1,4%, semi di girasole, semi di lino, sale, farina di cereali (**orzo, grano**) maltati.Indicazioni per soggetti allergici Contiene **glutine, sesamo**.
Può contenere tracce di **soia, lupino, senape e latte**Caratteristiche organolettiche *Colore:* dorato con semi in evidenza
Sapore: tipico della focaccia in teglia
Odore: fragrante di grano e olio extravergine di oliva
Aspetto: focaccia soffice

Dimensioni: 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 *Carica batterica totale* <100.000 UFC/g
Coliformi totali <100 UFC/g
Stafilococchi coag. pos. <10 UFC/g
Salmonella spp. assente in 25g
Lieviti <1000 UFC/g
Muffe <1000 UFC/g

Valori riferimento: CEIRSA 2013

Confezionamento Confezionate 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	386 x 384 x 187	250g	8 pz	6	8	48	187 cm	96 kg