

**Codice articolo** K525**Codice EAN****Marchio commerciale****MOLINO SPADONI****Descrizione del prodotto**Focaccia Soffice con fiocchi di patate,  
farcita con pomodoro in pezzi,  
diametro 24 cm, precotta e surgelata**Peso netto confezione****300g****Claims**

Prodotto ottenuto da lievito naturale (pasta madre) | Stesa a mano

**Destinazione d'uso**

Prodotto destinato alla ristorazione commerciale, adatto come sostituto del pasto o per snack e antipasti; idoneo al consumo della popolazione generale compresi gruppi vulnerabili come bambini, anziani e persone immuno-depresse

**Ingredienti:**Farina di **GRANO** tenero, pomodori tagliati (pomodori al forno (pomodori semidisidratati 20%, olio di semi di girasole, sale, zucchero, correttore di acidità: acido citrico), sale, origano), acqua, olio di semi di girasole, farina e fiocchi di patate 3,2% (patate, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi, grassi, stabilizzante: pirofosfato acido di sodio, antiossidante: disolfito di sodio (contiene **SOLFITI**), spezie), pasta madre (farina di **GRANO** tenero, acqua), lievito di birra, sale, **LATTE** scremato in polvere, farina di malto d'**ORZO**, farina di malto di **GRANO** tenero**Indicazioni per soggetti allergici**Contiene **glutine, latte, solfiti**.  
Può contenere **soia, sesamo, senape, lupino**.**Origine Materie prime**

La produzione di farina di grano tenero viene effettuata in Italia presso Molino Spadoni Spa, utilizzando grano tenero proveniente da: paesi UE (Italia, Francia, Austria) e EXTRA UE (Canada, Stati Uniti)

**Caratteristiche merceologiche**

focaccia soffice, cotta in teglia, colore dorato, crosta fragrante

DIA (cm)	24	PROF (cm)	4
----------	----	-----------	---

**Shelf Life (Tmc) e modalità di conservazione**Indicazione sulla confezione: gg/mm/aa  
12 mesi dalla data di produzione a -18°C (\*\*\*\*/\*\*\*\*) vedi data riportata confezione;  
a -12 °C (\*\*) 1 mese; a - 6 °C (\*) 1 settimana**Shelf Life secondaria**

Il prodotto sigillato e scongelato può essere conservato in frigorifero fino a 48 ore prima di essere cotto; il prodotto cotto può essere mantenuto nel banco espositore a temperatura ambiente per massimo 24 ore.

**Flow Chart Processi**impasto –spezzatura – intagliamento – prima lievitazione – stenditura a mano –  
farcitura pomodoro – seconda lievitazione - precottura - abbattimento –  
confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-  
18°C)**Lotto**

Sequenziale a 5 cifre

**Modalità d'uso**

DA CONSUMARSI PREVIA ULTIMAZIONE DI COTTURA.

MODALITA' D'UTILIZZO: scongelare il prodotto a temperatura ambiente,  
preriscaldare il forno a 220°C, infornare e cuocere per 3 min. Si consiglia comunque

di controllare il grado di cottura desiderato a seconda del tipo di forno utilizzato

**Dichiarazione nutrizionale**                      **Energia:** 1015 kJ – 241 kcal | **Grassi:** 8 g - di cui saturi: 1,4 g |  
**Carboidrati:** 34 g - di cui zuccheri: 6,1 g | **Fibre:** 2,2 g | **Proteine:** 7,3 g | **Sale:** 1,1 g

**Parametri chimico/fisici**                      Umidità residua %: 38 | Attività dell'acqua: 0,891 | pH: 4,7 | Acrilammide: 10 microg/Kg

**Parametri microbiologici**                      E. Coli: assente UFC/g | Stafilococchi coag. pos.spp.: <100 UFC/g | Salmonella spp.: assente in 25g | Listeria m.: assente UFC/g | Lieviti e Muffe <1000 UFC/g | Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)

**Confezionamento**                      Confezionate in flow-pack con film PP coestruso adatto al contatto con gli alimenti. Non è idoneo all'utilizzo nel forno tradizionale e forno a microonde; È idoneo a congelamento e surgelazione.

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

**Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011**

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile presenza come contaminante negli ingredienti	Possibile cross-contaminante presente nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	<b>X</b>		
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati			
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati			
Crostacei e prodotti derivati			
Arachidi e prodotti derivati			
Soia e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)	
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	<b>X</b>		
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci Queensland) e prodotti derivati			
Sedano e prodotti derivati			
Senape e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)	
Semi di sesamo e prodotti derivati			<b>X</b>
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	<b>X</b>		
Lupino e prodotti derivati		X (da farine di grano t.)	
Molluschi e prodotti derivati			

**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
EUR/EPAL	390x390x300	300 g	16	6	6	36	195 cm
	<b>Peso film</b>	<b>Peso lordo confezione</b>	<b>Peso cartone</b>	<b>Peso lordo cartone</b>	<b>Peso netto cartone</b>	<b>Peso lordo del pallet</b>	<b>Peso netto del pallet</b>
	5 g	305 g	690 g	5,57 kg	4,8 kg	200,52 kg	172,8 kg