



**AGRITECH**<sup>®</sup> S.p.A.

**Prodotti da forno surgelati**

Sede: 20123 MILANO - Via M. Camperio, 14

Stabilimento e Amministrazione

48124 S.Michele – Ravenna

Via Braccasca, 54/B

Tel 0544/416611; Fax 0544/414270

[Info@agritechspa.it](mailto:Info@agritechspa.it)

[www.agritechspa.it](http://www.agritechspa.it)

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

Pagina 1 di 4 (107262) Rev 2

AGRITECH S.p.A.	Scheda prodotto	Codice interno
	<b>FOCACCINE</b> (Pretagliate)  70 g  Pane di tipo "0", con strutto e olio di oliva, surgelato	articolo :107262  Data: 12/11/2009

## 1. DESCRIZIONE PRODOTTO

Panino da snack di forma tondeggiante con superficie ondulata che la rende rustica.

Il prodotto si presenta pretagliato con le due parti unite da un diaframma di pasta nel suo interno che impedisce il loro distacco.



## 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

### - Aspetto generale

Tipico, del panino da farcire di forma rotondeggiante irregolare con bordo pronunciato. La superficie si presenta rustica con impronte poco profonde che la rendono rustica.

Preparato da AQ 	Approvato/Verificato da Direzione Qualità 
--	--



**AGRITECH**<sup>®</sup> S.p.A.

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

### Prodotti da forno surgelati

Sede: 20123 MILANO - Via M. Camperio, 14  
Stabilimento e Amministrazione  
48124 S.Michele – Ravenna  
Via Braccasca, 54/B  
Tel 0544/416611; Fax 0544/414270  
[Info@agritechspa.it](mailto:Info@agritechspa.it)  
[www.agritechspa.it](http://www.agritechspa.it)

Pagina 2 di 4 (107262) Rev 2

#### - Colore

Da surgelato: dorato con leggere differenti sfumature più brune.  
Dopo il riscaldamento: mantiene il colore dorato leggermente lucido

#### - Odore/Sapore

Da surgelato: tenui e gradevoli, tipici del pane parzialmente cotto.  
Dopo riscaldamento: di pane fresco condito e fragrante. Assenza assoluta di odori o sapori estranei o sgradevoli.

#### - Consistenza

Dopo il riscaldamento: il prodotto si presenta morbido con crosta sottile e friabile con mollica non filamentosa ad alveolatura omogenea.

### 3. INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo “0”, acqua, strutto (4,5%), lievito, sale, olio di oliva (1,5%), destrosio, farina di cereali maltati, estratto di malto, zucchero.

Prodotto in uno Stabilimento dove si utilizzano: Soia e prodotti derivati, Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio), Semi di sesamo e prodotti derivati.

*Contiene glutine.*

### 4. SUGGERIMENTI PER LA PREPARAZIONE

Scongelare a temperatura ambiente per circa 10 minuti e scaldare su piastra o in forno caldo a 200° C per circa 5 minuti.

### 5. CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

Peso 100 g di prodotto

Carboidrati	57,6	g
Proteine	7,6	g
Grassi	8,2	g
Energia	334	kcal
	1411	kJ

Preparato da AQ

Approvato/Verificato da Direzione Qualità



**AGRITECH**<sup>®</sup> S.p.A.

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

**Prodotti da forno surgelati**

Sede: 20123 MILANO - Via M. Camperio, 14  
Stabilimento e Amministrazione  
48124 S.Michele – Ravenna  
Via Braccessa, 54/B  
Tel 0544/416611; Fax 0544/414270  
[Info@agritechspa.it](mailto:Info@agritechspa.it)  
[www.agritechspa.it](http://www.agritechspa.it)

Pagina 3 di 4 (107262) Rev 2

**6. DESCRIZIONE IMBALLO**

9 confezioni in materiale plastico per uso alimentare contenenti 6 pezzi ciascuna.

Codice EAN su flow pack 8001996202623  
Dimensioni cartone (mm)  
(lunghezza-larghezza-altezza): 395-260-345  
Peso netto del prodotto  
nel cartone: 3780 g  
Tipo bancale: EPAL  
N° cartoni per bancale: 54  
N° strati: 6  
N° cartoni per strato: 9  
Altezza pallet (compreso bancale) 2220 mm

**7. PESI, DIMENSIONI, TOLLERANZE**

Peso netto u.v.: 3780 g  
Peso confezione interna: 420 g  
N° pezzi/u.v.: 54  
Diametro indicativo 125 ± 5 mm  
Peso/pezzo: 70 ± 5 g

**8. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE**

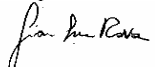

	<b>Max</b>	<b>Metodo</b>
Conta mesofila totale	5x10 <sup>6</sup> UFC/g	UNI EN ISO 4833:2004
Coliformi totali	3x10 <sup>3</sup> UFC/g	FDA –BAM – 4/95
Escherichia coli	1x10 <sup>2</sup> UFC/g	FDA –BAM – 4/95

**9. TMC (Termine minimo di conservazione)**

*TMC = 12 mesi dalla data di produzione, se conservato a -18° C.*

**10. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE DELL' ALIMENTO SURGELATO**

*Da consumarsi preferibilmente entro la data riportata sulla confezione, se conservato a -18° C.  
Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 24 ore dallo scongelamento.*

Preparato da AQ 	Approvato/Verificato da Direzione Qualità 
--	--



**AGRITECH**<sup>®</sup> S.p.A.

AZIENDA CON  
SISTEMA DI GESTIONE QUALITÀ  
UNI EN ISO 9001:2008  
CERTIFICATO DA CERTIQUALITY

**Prodotti da forno surgelati**

Sede: 20123 MILANO - Via M. Camperio, 14  
Stabilimento e Amministrazione  
48124 S.Michele – Ravenna  
Via Braccasca, 54/B  
Tel 0544/416611; Fax 0544/414270  
[Info@agritechspa.it](mailto:Info@agritechspa.it)  
[www.agritechspa.it](http://www.agritechspa.it)

Pagina 4 di 4 (107262) Rev 2

**11. ALLERGENI**

Lista di allergeni secondo l'allegato III bis della direttiva 2003/89/CE e Direttiva 2006/142/CE	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce nel prodotto finito come cross contamination	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine	X			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		
Uova e prodotti a base di uova		X		
Pesce e prodotti a base di pesce		X		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte (compreso lattosio) e prodotti a base di latte		X	X	
Frutta a guscio e prodotti derivati		X		
Sedano e prodotti a base di sedano		X		
Senape e prodotti a base di senape		X		
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		X	X	
Anidride solforosa e Solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub>		X		
Lupino e derivati del lupino		X		
Molluschi e derivati dei molluschi		X		

Preparato da AQ 	Approvato/Verificato da Direzione Qualità 
--	--