

Codice articolo **K519**

Codice EAN



Nome commerciale Schiacciata all'olio 18x13

Descrizione del Prodotto Focaccia alla pala bianca,
18 x 13 cm, cotta, pretagliata e surgelata

Destinazione d'uso Prodotto destinato alla ristorazione 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

Claims 100% Biga con Pasta Madre | Stesa a mano | Condita in superficie con olio extravergine di oliva 3,5%

Peso netto confezione 170 g

Ingredienti: Farina di **grano** tenero, acqua, olio extravergine di oliva 4,5%, pasta madre fresca 1,5% (farina di **grano** tenero, acqua), sale, lievito di birra, estratto di malto (malto d'**orzo**, acqua), farina di malto di **grano** tenero. Condita in superficie con olio extravergine di oliva 3,5%

Indicazioni per soggetti allergici Contiene **glutine**. Può contenere tracce di **soia, sesamo, senape, lupino e latte**.

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 soffiata, croccante, con alveolatura pronunciata, colore dorato

LA (cm)	13	LU (cm)	18	PROF (cm)	3
---------	----	---------	----	-----------	---

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 pre-impasto – lievitazione – impasto – riposo – stenditura in linea – formatura – condimento - precottura – abbattimento –taglio - confezionamento a temperatura controllata (CCP metal detector) – stoccaggio (-18°C)

Lotto Sequenziale a 5 cifre

Modalità d'uso DA CONSUMARSI PREVIA DORATURA – Farcire a piacere

Dichiarazione Nutrizionale VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO:
Energia: 1202 kj – 284 kcal | **Grassi:** 8,5 g - **di cui saturi:** 1,32 g | **Carboidrati:** 43,5 g - **di cui zuccheri:** 0,9 g | **Fibre:** 1,4g | **Proteine:** 8,8 g | **Sale:** 1,5 g



SCHEDA TECNICA
SCHIACCIATA ALL'OLIO 18x13
170 g
Cotta, pretagliata e surgelata

K519 / 01
20/01/2021
Pag. 2 a 2

Parametri chimico/fisici Umidità residua %: 30 | Attività dell'acqua: 0,936 | Acrilammide: 33 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* <100
UFC/g | *Valori derivati da Piano di Analisi (riferimento: CEIRSA 2013)*

Sistema di Imballaggio Confezione flow-pack in PP co-estruso adatto al contatto con gli alimenti, in un
cartone ondulato. Confezione non idonea all'utilizzo nel forno tradizionale e forno a
microonde; idoneo a congelamento e surgelazione.

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

Tabella Allergeni secondo Allegato Regolamento UE n. 1169/2011

ALLERGENI	Presenza intenzionale nel prodotto	Possibile presenza come contaminant e negli ingredienti	Possibile cross-contaminant e presente nel sito
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	X		
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)			X
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			X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm			
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	405X320X182	3400 g	20 pz	6	9	54	170 cm
Numero Pezzi x CT	Peso film	Peso lordo confezione	Peso cartone	Peso lordo cartone	Peso netto cartone	Peso lordo del pallet	Peso netto del pallet
20	12 g	182 g	550 g	4190 g	3,400 kg	226,260 Kg	183,6 kg