

DENOMINAZIONE PRODOTTO:	FOCACCIA FORNAIO OLIO 30X40	
Codice prodotto:	S3023	
Descrizione prodotto:	Prodotto da forno precotto surgelato. La sua superficie viene cosparsa con olio extravergine di oliva e olio di semi di girasole per dare maggiore croccantezza. Non contiene olio di palma. Forma rettangolare. Peso del prodotto 550 g.	
Ingredienti:	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, emulsione a base di oli vegetali 13,6% (olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, acqua, sale), semola rimacinata di GRANO duro, fiocchi di patate, condimento (olio extravergine di oliva (50%), olio di semi di girasole alto oleico (49,9%), aroma naturale di rosmarino (0,1%)), sale, lievito di birra, farina di GRANO tenero maltato. Può contenere: UOVA, LATTE, SOIA, FRUTTA A GUSCIO, SESAMO, SENAPE, LUPINI, SOLFITI.	
Origine del grano:	Italia	
Shelf life:	12 mesi	
Destinazione d'uso	Il prodotto non è categorizzato come prodotto funzionale, pertanto non è destinato a categorie sensibili di consumatori.	
Dichiarazione nutrizionale per 100g di prodotto:		
Energia	352 Kcal/ 1470 kJ	
Grassi	9 g	
di cui saturi	1,1 g	
Carboidrati	54 g	
di cui zuccheri	0,9 g	
Proteine	10 g	
Sale	1,3 g	
Caratteristiche microbiologiche/chimiche		
	VALORI	LIMITI
Microrganismi a 30° C	<100 ufc/g	1.000.000 ufc/g
Bacillus Cereus	<100 ufc/g	1000 ufc/g
Coliformi totali	<100 ufc/g	1000 ufc/g
E. coli β glucuronidasi positivo	<10 ufc/g	100 ufc/g
Enterobacteriaceae	<100 ufc/g	1000 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g	10.000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g	10.000 ufc/g
Listeria m.	assente in 25g	Assente in 25 g
Salmonella spp	assente in 25g	Assente in 25 g
Acrilammide	30 μ g/kg	300 μ g/kg

Elenco degli allergeni nel prodotto, secondo il Reg. CE 1169/11, allegato II

Allergeni	Allergeni nel prodotto	Allergeni non nel prodotto, ma possibile cross contaminazione
Cereali contenenti glutine: grano	X	
Crostacei e prodotti a base di crostacei		
Uova e prodotti a base di uova		X
Pesce e prodotti a base di pesce		
Arachidi e prodotti a base di arachidi		
Latte e prodotti a base di latte		X
Soia e prodotti a base di soia		X
Frutta a guscio		X
Sedano e prodotti a base di sedano		
Sesamo e prodotti a base di sedano		X
Senape e prodotti a base di sedano		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		
Anidride solforosa e solfiti		X

Dichiarazione OGM

Il prodotto non deriva da ingredienti GM ai sensi delle Direttive 1829/2003 e 1830/2003.

Condizioni d'uso:

Conservare a -18 °C. Prodotto semilavorato surgelato, da consumare previa cottura finale. Se scongelato, il prodotto deve essere consumato entro 48h.

Preparazione:

Forno statico o ventilato: 3/4 min a 220/240°C

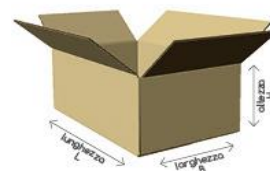
Logistica

Confezione ed imballaggio:

Imballo primario
Film: PLASTICA LDPE 4

Imballo secondario:
Scatola: CARTA PAP 20

H: 150 mm
L: 400 mm
B: 300 mm
Peso crt: 300 g
Peso netto: 2200 g
Peso lordo: 2500 g



Composizione bancale

Bancale EPAL 80x120x195
Kg garantiti per crt: 2,2
Pezzi x crt: 4
Crt x strato: 8
Crt x bancale: 96

Sede Legale: Via Altiero Spinelli, 13 25034 Orzinuovi
BS. P. IVA: 03257230981

Maccalli Lab srl. Email: sales@maccalli.it

Sede Op.: Via campo rampino,
3230 24050 Covo BG. Tel:
0363939133