

|                                                          |                                                                                                                                                                                                    |
|----------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| DENOMINAZIONE PRODOTTO<br>(come appare nella confezione) | Focaccia tonda Rosmarino                                                                                                                                                                           |
| FORMATO                                                  | Rotondo, diametro 33 cm - 500 gr.                                                                                                                                                                  |
| CODICE INTERNO                                           | <b>01335</b>                                                                                                                                                                                       |
| INGREDIENTI                                              | Semola rimacinata di grano duro, acqua, olio extravergine di oliva, sale, lievito, emulsionante (lecitina di soia), conservante (sorbato di potassio), olio di semi di girasole, rosmarino (0,7%). |

**Scheda Tecnica**  
**FOCACCIA**  
**ROSMARINO**  
 Ø 33 cm



**PARAMETRI MICROBIOLOGICI (valori guida)**

|                                  |                  |
|----------------------------------|------------------|
| CARICA BATTERICA MESOFILA TOTALE | Max 10.000 UFC/g |
| ENTEROBATTERI TOTALI             | Max 10 UFC/g     |
| STAFILOCOCCI COAGULASI POSITIVI  | Max 10 UFC/g     |
| SALMONELLA SPP                   | Assente in 25 g  |
| BACILLUS CEREUS                  | Max 100 UFC/g    |
| CLOSTRIDIUM PERFRINGENS          | Max 10 UFC/g     |
| MUFFE                            | Max 100 UFC/g    |

**CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE (DPR 187/2001)**

|                               |          |
|-------------------------------|----------|
| UMIDITA'                      | Max 36%  |
| AW (attività dell' acqua)     | Max 0,90 |
| ACIDITÀ (ml NaOH 0.1 N/100 g) | Max 4    |
| PRESENZA DI GRANO TENERO      | Max 3%   |

**CONTAMINANTI**

|                                                                             |                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ANTIPARASSITARI                                                             | Nei limiti stabiliti dal Reg. CE 149/2008 e SMI                                                                                                                                                           |
| AFLATOSSINE B1 + B2 + G1 + G2                                               | Max 4 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)                                                                                                                                                                           |
| AFLATOSSINA B1                                                              | Max 2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)                                                                                                                                                                           |
| OCRATOSSINA A                                                               | Max 3 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)                                                                                                                                                                           |
| ZEARALENONE                                                                 | Max 50 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)                                                                                                                                                                          |
| DEOSSINIVALENOLO                                                            | Max 500 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)                                                                                                                                                                         |
| METALLI PESANTI (cadmio e piombo)                                           | Cadmio Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)<br>Piombo Max 0.2 µg/Kg (Reg. CE 1881/2006)                                                                                                                      |
| CORPI ESTRANEI<br>(metallici, non metallici, insetti, frammenti di insetti) | Assenti in 50g                                                                                                                                                                                            |
| OGM                                                                         | Assenti (Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)                                                                                                                                                                    |
| ALLERGENI                                                                   | Prodotto contenente glutine, soia (Reg. UE 1169/2011).<br>Non adatto a soggetti celiaci.                                                                                                                  |
| USO PREVISTO                                                                | Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.                                                     |
| MATERIE PRIME UTILIZZATE                                                    | Semola rimacinata di grano duro: UE e extra UE<br>Sale: area Mediterranea<br>Olio extravergine di oliva: UE<br>Lievito: UE<br>Lecitina di soia: UE<br>Olio di semi di girasole: UE<br>Rosmarino: extra UE |



Scheda Tecnica  
**FOCACCIA  
ROSMARINO**  
Ø 33 cm

**VALORI NUTRIZIONALI (valori medi su 100g di prodotto)**

|                   |                    |
|-------------------|--------------------|
| VALORE ENERGETICO | Kcal 409 / KJ 1734 |
| CARBOIDRATI       | 77 g               |
| DI CUI ZUCCHERI   | 1 g                |
| PROTEINE          | 15 g               |
| GRASSI            | 3,6 g              |
| DI CUI SATURI     | 0,4 g              |
| FIBRE             | 4 g                |
| SALE              | 2,9 g              |

**CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE**

|                      |                                |
|----------------------|--------------------------------|
| ASPETTO              | Tipico di un prodotto da forno |
| SAPORE               | Gradevole                      |
| ODORE                | Gradevole                      |
| TENUTA DELLA COTTURA | Buona                          |
| COLLOSITÀ            | Nei limiti                     |

**MODALITÀ DI CONSERVAZIONE, CONFEZIONAMENTO, TRASPORTO E UTILIZZO**

|                             |                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| MODALITÀ DI CONSERVAZIONE   | Prodotto fresco: conservare alla temperatura di 4°C ± 2°C<br>Prodotto surgelato: conservare alla temperatura di -20°C ± 2°C                                                                                        |
| MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO | Prodotto fresco: in atmosfera modificata<br>Prodotto surgelato: termosigillato                                                                                                                                     |
| SHELF LIFE                  | Prodotto fresco: 40 giorni<br>Prodotto surgelato: 12 mesi                                                                                                                                                          |
| TRASPORTO                   | Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotati di idoneo sistema di mantenimento delle temperature richieste (+4°C/+6°C per il prodotto fresco   -20°C per il prodotto surgelato) |
| MODALITÀ DI UTILIZZO        | Dall'apertura del prodotto si consiglia l'utilizzo entro 4 giorni se conservato a 4°C ± 2°C. Prodotto cotto, farcire a piacimento e riscaldare in forno già caldo a 250-280 °C per circa 4-5 minuti.               |

**UNITA' CONSUMATORE**

|                                        |                                                                                                                                                                                           |
|----------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| TIPO CONFEZIONE                        | Sacchetto in PA-PE termosaldato                                                                                                                                                           |
| INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE | Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di preparazione, valori nutrizionali medi per 100g. |
| PESO CONFEZIONE DA 1 PEZZI             | Peso netto: 500 g<br>Peso lordo: 550 g<br>Peso tara: 50 g                                                                                                                                 |
| DIMENSIONI DELLA CONFEZIONE            | 36 x 36 cm                                                                                                                                                                                |
| COD. EAN 13 ARTICOLO                   | 8034120411646                                                                                                                                                                             |

**IMBALLO SECONDARIO (cartone)**

|                                 |                                                         |
|---------------------------------|---------------------------------------------------------|
| TIPO DI IMBALLO                 | Cartone                                                 |
| DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO | Altezza: 18 cm<br>Larghezza: 35 cm<br>Profondità: 35 cm |
| CONTENUTO IN PEZZI              | 5                                                       |
| COD. EAN 13 CARTONE (ITF 14)    | 28034120411640                                          |

**PALLETIZZAZIONE**

|                         |                                                                |
|-------------------------|----------------------------------------------------------------|
| TIPO DI PALLET          | Epal                                                           |
| DIMENSIONI DEL PALLET   | Altezza: 200 cm<br>Larghezza: 80 cm<br>Profondità: 120 cm      |
| COMPOSIZIONE DEL PALLET | Numero cartoni: 60<br>Pezzi per strato: 6<br>Numero strati: 10 |