
	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>Focaccia con cipolla 40x30 crt. piccolo</h2>	
<p>ST PF 49094 Rev. 4 del 01/01/2017</p>	<p>Pag. 1 di 4</p>	

## Focaccia con cipolla 40x30 crt. piccolo



Codice prodotto:	49094
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato
Marchio	Agritech
Colore:	Giallo dorato con cipolla in superficie
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	Farina di GRANO tenero tipo "00", cipolla 25%, acqua, olio d'oliva, olio extra vergine d'oliva, lievito di birra, sale, fiocchi di patate, estratto di malto (ORZO)
Avvertenze:	Può contenere tracce di latte, soia, sesamo
Peso singolo pezzo g:	800 +/- 10%
Dimensioni prodotto mm:	275 ± 5 x 375 ± 5 x 27 ± 4
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione
Modalità di conservazione:	<p>Nel congelatore:</p> <p>**** o *** -18°C <span style="float: right;">Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione</span></p>
	** -12°C <span style="float: right;">1 mese</span>
	* -6°C <span style="float: right;">1 settimana</span>
	Nello scomparto del ghiaccio <span style="float: right;">3 giorni</span>
	Nel frigorifero <span style="float: right;">24 ore</span>
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento
Trasporto:	- 18° C
Suggerimenti per la preparazione:	Cottura in forno a 200 - 210°C per 7-8'





 <p><b>Vandemoortele</b> shaping a tasty future</p>	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>Focaccia con cipolla 40x30 crt. piccolo</h2>	 <p><b>AGRITECH</b><sup>®</sup> Esperienza al tuo servizio</p>
<p>ST PF 49094 Rev. 4 del 01/01/2017</p>	<p>Pag. 2 di 4</p>	

Tabella Allergeni:	Contenuto nel prodotto fornito in accordo con la ricetta		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine, cioè: grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati e prodotti derivati	X (frumento, orzo)			
Crostacei e prodotti a base di crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X		X
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio),		X	X	
Frutta a guscio, vale a dire: mandorle ( <i>Amygdalus communis</i> L.), nocciole ( <i>Corylus avellana</i> ), noci ( <i>Juglans regia</i> ), noci di acagiù ( <i>Anacardium occidentale</i> ), noci di pecan [ <i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch], noci del Brasile ( <i>Bertholletia excelsa</i> ), pistacchi ( <i>Pistacia vera</i> ), noci macadamia o noci del Queensland ( <i>Macadamia ternifolia</i> ), e i loro prodotti		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano		X		X
Senape e prodotti a base di senape		X		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/litro in termini di SO <sub>2</sub> totale		X		X
Lupini e prodotti a base di lupini		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi		X		X

 <p><b>Vandemoortele</b> shaping a tasty future</p>	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>Focaccia con cipolla 40x30</h2> <h3>crt. piccolo</h3>	 <p><b>AGRITECH</b> L'esperienza al tuo servizio</p>
<p>ST PF 49094 Rev. 4 del 01/01/2017</p>	<p>Pag. 3 di 4</p>	

### Confezionamento e imballaggio



Modalità di confezionamento:	4 pezzi confezionati singolarmente in film plastico idoneo al contatto con gli alimenti
Numero pezzi per confezione:	1
Tipo di cartone:	bianco
Dimensioni esterne del cartone mm:	400x300x150
Peso cartone kg:	3.2 kg (netto); 3.49 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8001996780459

### Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	12
Numero cartoni per pallet:	96
Peso netto del pallet kg:	307.2
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1950
Codice EAN bancale:	8026495021872
Tipo di pallet:	EPAL

### Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	<1000
Enterobatteri totali cfu/g	<100
Escherichia coli cfu/g	<10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	<100
Muffe cfu/g	<500
Lieviti cfu/g	<500
Salmonelle spp. in 25 g	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	Assente in 25g

 <p><b>Vandemoortele</b> shaping a tasty future</p>	<p>Scheda Tecnica Prodotto Finito</p> <h2>Focaccia con cipolla 40x30 crt. piccolo</h2>	 <p><b>AGRITECH</b><sup>®</sup> L'esperienza al tuo servizio</p>
<p>ST PF 49094 Rev. 4 del 01/01/2017</p>		<p>Pag. 4 di 4</p>

### Tabella nutrizionale

Parametri	Valori medi
Valore energetico medio kJ/100 g	1113
Valore energetico medio kcal/100 g	265
Grassi g/100g	8.8
Di cui acidi grassi saturi g/100 g	1.4
Carboidrati g/100g	38
Di cui zuccheri g/100 g	4.1
Proteine g/100 g	6.8
Sale g/100 g	1.5



# GENOVESE CIPOLLA

04050

---