



Montanarina Cotta 17 Pz. 1,9 kg

Una focaccina tonda ottima al naturale o farcita. Da passare al forno solo 2/3 minuti.

Ingredienti¹ farina di **grano** tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, lievito naturale, margarina vegetale (grasso vegetale: cocco; olio vegetale: girasole), rosmarino in foglie, zucchero.

Prodotto cotto surgelato

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 110 g	AR per porzione	Valore di riferimento ³	0	%	100
Energia	1230 kJ	14,6 %	1353 kJ	16,1 %	8400 kJ			
	292 kcal	14,6 %	321 kcal	16,1 %	2000 kcal			
Grassi	7,7 g	11,0 %	8,5 g	12,1 %	70 g			
di cui grassi saturi	2,1 g	10,5 %	2,3 g	11,6 %	20 g			
Carboidrati	47 g	18,1 %	52 g	19,9 %	260 g			
di cui zuccheri	1,6 g	1,8 %	1,8 g	2,0 %	90 g			
Fibre	1,9 g	/	2,1 g	/	/			
Proteine	7,7 g	15,4 %	8,5 g	16,9 %	50 g			
Sale	1,6 g	26,7 %	1,8 g	29,3 %	6 g			

Denominazione di vendita: prodotto da forno tipo focaccia denominato montanarina

Forma **tonda**
 Dimensioni 14 cm
 Peso al pezzo **110 g e**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte e prodotti a base di latte, Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo, Soia e prodotti a base di soia, Uova e prodotti a base di uova.

Note

¹Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011. ²Per prodotto cotto. ³Assunzioni per adulto medio. ⁴Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

Trattandosi di un prodotto artigianale il numero di pezzi per cartone è indicativo. I pezzi effettivi possono variare così come il peso al pezzo. PEZZI MINIMI GARANTITI PER CARTONE: 16

! Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **Una volta cotto il prodotto non va ricongelato e va consumato entro 24 ore.**

Calo peso medio cottura: **0 %**

Il calo peso è riferito al metodo di cottura indicato in scheda tecnica.

Conservare a **-18 °C**

Shelf life da surgelato,

(nella confezione originale): **360 gg**

Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg.CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il valore di acrilammide è conforme al livello di riferimento del Regolamento (UE) 2017/2158.**

1. Preparazione

Scongelare: **si**

2. Cottura⁶

Prima di utilizzare il prodotto, passarlo in forno fino a raggiungere i 75°C al cuore (2/3 minuti)

Valori microbiologici

Microrganismi mesofili	< 10.000 ufc/g
Muffe	< 1.000 ufc/g
Lieviti	< 1.000 ufc/g
Staphylococcus coag. positivo	< 400 ufc/g
Filth test	conforme

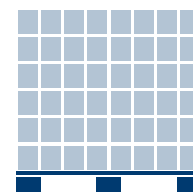
Limiti dei contaminanti previsti dal Reg. 1881/2006

B1	1,4 µg/kg
Somma di B1, B2, G1 e G2	2,8 µg/kg
Ocratossina A	2,1 µg/kg
Deossinivalenolo	500 µg/kg
Zearalenone	50 µg/kg
Cadmio	0,2 mg/kg

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt		Bancale/Bnc
HDPE			Pallet in legno EPAL
Peso busta: 20 g	Peso cartone: 370 g		Peso lordo: 130 kg
	Quantità netta: 1,87 kg e		
	Peso lordo: 2,3 kg		
	387(L1) x 274(L2) x 270(H) mm		80 x 120 x 180(H) cm

Composizione bancale



Pz. medi x Crt: **17**

Strati: **6**

Crt. x strato: **8**

Crt. x bnc: **48**



Per la corretta tracciabilità del prodotto non separarlo dall'imballo secondario