VANDEMOORTELE EUROPE NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B – 9000 Gent (Belgium) Tel: +32 (0)9 24 24 511 www.vandemoortele.com

01/07/2020 rev 0

FOCACCIA GRANO DURO QUADRETTATA

Product information

Numero Articolo:

49087

Identificazione prodotto

Nome commerciale: Focaccia grano duro quadrettata

Denominazione di vendita: Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato

Marchio: Lanterna

Peso singolo pezzo g: 850 +/- 5%

Lista degli ingredienti:

Semola di GRANO duro 50,5%, acqua, olio extra vergine di oliva, sale, lievito, olio di oliva, fiocchi di patate (patate, emulsionante: E471), estratto di malto (FRUMENTO).

Valori nutrizionali medi

	per 100g
Energia	kJ 1465
Energia	kcal 350
Grassi	g 17
di cui acidi grassi saturi	g 3 , 4
Carboidrati	g 42
Zuccheri	g 3 , 9
Proteine	g 6 , 2
Sale	g 2,4

Informazioni generali

Adatto ai vegetariani si Adatto ai vegani no

Suggerimenti per la preparazione: Cuocere in forno a 190-200°C per 5-7 minuti

Modalità di conservazione

Conservare a -18°C

Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento.

Condizioni di stoccaggio

Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C): 12 mesi dalla data di produzione

Trasporto: -18°C



VANDEMOORTELE EUROPE NV Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B – 9000 Gent (Belgium) Tel: +32 (0)9 24 24 511 www.vandemoortele.com

Informazioni sull'imballo

Modalità di confezionamento: film plastico idoneo al contatto con gli alimenti

Numero pezzi per confezione: 4

Tipo di cartone: Cartone ondulato avana

Dimensioni esterne del cartone mm: 3 300x400x150 Peso cartone kg: 3,40 kg (netto); 3,70 kg (lordo)

Codice EAN cartone: 8026495014249

Numero cartoni per strato: 8 Numero strati per pallet: 12 Peso netto del pallet kg: 326,4

Dimensioni del pallet mm: 800 x 1200 x 1974

Tipo di pallet: EPAL

Allergeni

7 in er g e in	
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	Si
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Avvertenze: Può contenere soia e latte.

Valori microbiologici

Carica batterica mesofili cfu/g ≤500.000 Coliformi totali cfu/g ≤10 Escherichia coli cfu/g ≤10 Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g ≤100 Muffe cfu/g ≤100 Lieviti cfu/g ≤100 Salmonelle spp. in 25 g Assenti Listeria monocytogenes in 25 g Assenti