



PRODOTTO	Paffuta Mediterranea 7x310g
BRAND	Mama Mia
CODICE SVILA	FF0244
EAN 13	8013307204509
ITF 14	38013307204500
COD.NOM.COM	19059090
DIMENSIONI	22 cm ± 1 cm
PESO NETTO	310g
TMC	15 mesi

DESCRIZIONE: Focaccia a lievitazione naturale (24 ore), cotta su pietra, farcita con tonno, mozzarella e pomodori a cubetti. Prodotto surgelato, confezionato singolarmente, da consumarsi previa cottura.

RICETTAZIONE	Gr	Tolleranza (g)
Pasta : Farina di frumento, acqua, olio di oliva, sale, zucchero, lievito di birra, farina di frumento maltato	220	± 10

Farcitura:

Mix	Foc.	Mediterranea:		
mozzarella, tonno, pomodori a cubetti, cipolla			125	± 10

LISTA INGREDIENTI: Farina di **frumento**, **tonno** (16%) (**tonno**, olio di semi di girasole, sale), **mozzarella** (13%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), **acqua**, **pomodori** (10%), **olio d'oliva**, **sale**, **zucchero**, **lievito di birra**, **cipolla**, **farina di frumento maltato**.

ALLERGENI: **glutine**, **latte** e **pesce**. Il prodotto può contenere tracce di: **frutta a guscio**, **soia**, **uova**, **crostacei**.

OGM: in ottemperanza ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, dichiariamo che i prodotti finiti da Noi forniti non sono prodotti attraverso l'utilizzo di ingredienti, coadiuvanti tecnologici e / o additivi e / o aromi derivati e / o consistenti e / o contenuti OGM.

Certifichiamo quindi che in riferimento ai Reg. UE 1829 / 2003 e 1830 / 2003, gli stessi prodotti finiti non sono soggetti ad alcuna etichettatura OGM

PREPARAZIONE: Togliere la Focaccia dalla confezione e lasciarla scongelare per circa 45 min. Cuocere su piastra a 250 °C per 3 / 4 minuti. In alternativa cuocere sulla griglia centrale del forno a 220 °C per 7 min. circa

CONSERVAZIONE: ****/*** (-18°C) vedi confezione; ** (-12 °C) 1 mese; * (- 6 °C) 1 settimana. Nello scomparto ghiaccio : 3 giorni. Nel frigorifero: 1 giorno. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e va conservato in frigorifero

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Descrizione visiva	Paffuta Mediterranea avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con tonno, mozzarella e pomodoro a cubetti. Diametro 22 +/- 1 cm.
Colore	Tipico dei singoli componenti.
Odore	Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Sapore	Tipico del prodotto, assenza di odori estranei e/o sgradevoli.
Consistenza	Pasta morbida con bordo croccante, non secca e/o gommosa. Altri componenti teneri e compatti

VALORI NUTRIZIONALI

Energia	1055kJ 250kcal	MICROBIOLOGIA (ufc)	Carica mesofila totale	6 x 10 ⁶
Grassi (g)	6.8	Coliformi		3 x 10 ³
di cui saturi (g)	2.3	E. Coli		1 x 10 ²
Carboidrati (g)	34	Staffilococco coagulasi positivo		1 x 10 ²
di cui zuccheri (g)	1.6	Salmonella		Assente in 25 g
Proteine (g)	13	Listeria monocitogenes		1 x 10 ²
Sale (g)	1.8			

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
Tipo	Film	Cartone (UVE)	
Tara (g)	2,5	186	
Peso netto (Kg)	0,310	2.17	
Peso lordo (Kg)	0,3125	2.374	
Dimensioni (mm)	--	238x238x181	
Pezzi x pack	1 focaccia	7 focacce	

CONFIGURAZIONE PALLET

UVE x Strato	15
Strati x Pallet	10
UVE x Pallet	150
Pizze x Pallet	1050
Peso Netto Pallet (kg)	325.5
Peso Lordo Pallet (kg)	380 (legno incluso)
Altezza Pallet (mm)	1960 (legno incluso)
Tipo pallet	1200 x 800