

**PRODOTTO** Paffuta Italiana 7x300g**BRAND** Mama Mia**CODICE SVILA** FF0247**EAN 13** 8013307204530**ITF 14** 38013307204531**COD.NOM.COM** 19059080**DIMENSIONI** 22 cm ± 1 cm**PESO NETTO** 300g**TMC** 18 mesi

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

RICETTAZIONE	G.	Tolleranza (g)
---------------------	----	----------------

Pasta: Farina di frumento, acqua, olio di oliva, sale, zucchero, lievito di birra, farina di frumento maltato	220	± 10
--	------------	-------------

Farcitura (PRE FORNO):

Mix stracchino, mozzarella e rucola	110	± 10
-------------------------------------	------------	-------------

INGREDIENTI: Farina di **frumento**, stracchino (16%) (**latte**, sale, caglio, fermenti lattici), acqua, rucola (11,5%), mozzarella (8%) (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio), sale, olio d'oliva, olio di semi di girasole, zucchero, lievito di birra, farina di **frumento** maltato.

ALLERGENI. contiene: **glutine, latte**. Il prodotto può contenere tracce di: **frutta a guscio, uova, soia, pesce e 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 data consigliata;
** (-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 Italiana avvolta in flow - pack, cotta su pietra, farcita con stracchino, rucola e mozzarella. 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
MEDI per 100g**

Energia	1145 kJ 272 kcal	Carica mesofila totale	6 x 10 ⁶
---------	---------------------	---------------------------	---------------------

Grassi (g)	8,9	Coliformi	3 x 10 ³
------------	-----	-----------	---------------------

di cui saturi (g)	3,9	E. Coli	1 x 10 ²
-------------------	-----	---------	---------------------

Carboidrati (g)	35	Staffilococco coagulasi positivo	1 x 10 ²
-----------------	----	-------------------------------------	---------------------

di cui zuccheri (g)	1,6	Salmonella	Assente in 25 g
---------------------	-----	------------	--------------------

Proteine (g)	11	Listeria monocitogenes	1 x 10 ²
--------------	----	---------------------------	---------------------

Sale (g)	2,2		
----------	-----	--	--

CONFEZIONAMENTO

	1° pack	2° pack	3° pack
--	---------	---------	---------

Tipo	Film	Cartone (UVE)	
------	------	---------------	--

Tara (g)	2	186	
----------	---	-----	--

Peso netto (Kg)	0,300	2.1	
-----------------	-------	-----	--

Peso lordo (Kg)	0,302	2.30	
-----------------	-------	------	--

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)	315
------------------------	-----

Peso Lordo Pallet (kg)	370 (legno incluso)
------------------------	---------------------

Altezza Pallet (mm)	1960 circa
---------------------	------------

Tipo pallet	1200 x 800
-------------	------------