

FOCACCIA ROMANA 39X14 270G PRECUT

Product information

Numero Articolo:

52373

Identificazione prodotto

Nome commerciale: FOCACCIA ROMANA 39X14 270G PRECUT

Denominazione di vendita: Prodotto da forno precotto congelato

Marchio: Lanterna

Peso singolo pezzo g: 270 +/- 2%

Lista degli ingredienti:

farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, sale, olio extra vergine d'oliva, lievito, lievito madre essiccato (farina di GRANO tenero tipo "0", farina di FRUMENTO maltato), farina di FRUMENTO maltato.

(Spolvero: semola rimacinata di GRANO duro di Altamura)

Valori nutrizionali medi

	per 100g
Energia	kJ 970
Energia	kcal 229
Grassi	g 2,2
di cui acidi grassi saturi	g 0,18
Carboidrati	g 43
Zuccheri	g 1,3
Proteine	g 8,3
Sale	g 0,49

Informazioni generali

Adatto ai vegetariani si

Adatto ai vegani si

Suggerimenti per la preparazione: posizionare su teglia il prodotto ancora surgelato e infornare a 200°-220° C per 5-7'. Consigliato spennellare il prodotto con olio per esaltarne il gusto; procedere con eventuali farciture fredde; Nel caso di farciture calde: farcire il prodotto ancora surgelato e infornare a 200-220° per 6-9'; Tempi di cottura e temperatura possono variare a seconda del forno utilizzato, dimensioni focaccia e farciture.

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

Informazioni sull'imballo

Modalità di confezionamento: sacchetto in hd neutro per alimenti

Numero pezzi per confezione: 6

Tipo di cartone: Cartone ondulato avana

Dimensioni esterne del cartone mm: 390 x 255 x 168

Peso cartone kg: 1,62 kg (netto); 1,941 kg (lordo)

Codice EAN cartone: 05413476999054

Numero cartoni per strato: 9

Numero strati per pallet: 9

Peso netto del pallet kg: 131,22

Dimensioni del pallet mm: 800 x 1200 x 1657

Tipo di pallet: EPAL

Allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati

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, latte, frutta a guscio (noce) e sesamo.

Valori microbiologici

Carica batterica totale <40

Enterobatteri cfu/g <10

Escherichia coli cfu/g <10

Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g <10

Muffe cfu/g <10

Lieviti cfu/g <10

Salmonelle spp. in 25 g Assenti

Listeria monocytogenes in 25 g Assenti