



Focaccia alla pugliese ai pomodorini

Focaccia con farina da grano pugliese.

Ingredienti¹ semola rimacinata di **grano** duro, pomodorini (36,3 %), acqua, olio extra vergine d'oliva, fiocchi di patate [(patate (99%), (curcuma, paprika)], lievito naturale in polvere (farina di **frumento**), sale, lievito, lievito secco disattivato, origano

Informazioni nutrizionali ²	100 g	AR per 100 g	Porzione 150 g	AR per Porzione	Valore di riferimento ³
Energia	1012 kJ	1518 kJ	12.0 %	18.1 %	8400 kJ
Energia	241 kcal	362 kcal	12.0 %	18.1 %	2000 kcal
Grassi	7.2 g	11 g	10.3 %	15.4 %	70 g
di cui grassi saturi	1.0 g	1.5 g	5.0 %	7.5 %	20 g
Carboidrati	37 g	56 g	14.2 %	21.3 %	260 g
di cui zuccheri	1.8 g	2.7 g	2.0 %	3.0 %	90 g
Fibre	2.3 g	3.4 g			
Proteine	5.8 g	8.7 g	11.6 %	17.4 %	50 g
Sale	1.4 g	2.1 g	23.3 %	35.0 %	6 g

Prodotto cotto surgelato

Denominazione di vendita: prodotto da forno tipo focaccia

Forma **tonda**
 Dimensione **di diametro 28 cm**
 Peso al pezzo **535 g**

Allergeni

Il prodotto può contenere tracce di: Frutta a guscio, Latte, Semi di sesamo, Senape, Soia, Uova

Note

¹ Gli allergeni presenti sono riportati in neretto, come previsto dal regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del Consiglio del 25 ottobre 2011... ² Per prodotto cotto. ³ Assunzioni per adulto medio. ⁶ Valori indicativi per una qualità ottimale.

Conservare e preparare al meglio

Far decongelare il prodotto a temperatura ambiente per 30 minuti e riscaldare.

! Consumare il prodotto entro la data riportata in etichetta. **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.

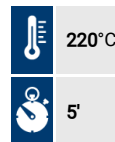
Conservare a **-18 °C**
 Shelf life da surgelato, (nella confezione originale): **360 gg**

1. Preparazione

Scongelare: **SI**
 Teglia piana forata con carta
 Disporre in teglia: **2 pezzi**

2. Cottura⁶

Forno ventilato



Forno Statico



Valori microbiologici

Staphylococcus coag. positivo	< 10 ufc/g
Microorganismi mesofili	< 1000 ufc/g
Muffe	< 10 ufc/g
Salmonella	assente
Listeria monocytogenes	assente

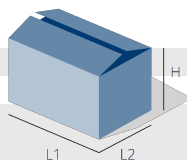
PARAMETRI CHIMICI

Aflatossina B1	1.4 µg/kg
Somma di aflatossine B1, B2, G1, G2	2.8 µg/kg
Ocratossina A	2.1 µg/kg
Desossivalenolo	500 µg/kg
Zeralenone	50 µg/kg
Cadmio	0.2 mg/kg

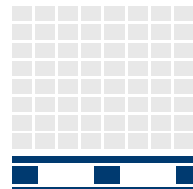
Operiamo in regime di Autocontrollo aziendale secondo metodica HACCP, in accordo al Reg. CE 852/853/2004. Gli addetti alla manipolazione di alimenti sono formati sulle procedure da applicare nello svolgimento della propria attività, per ridurre al minimo il rischio di contaminazione degli alimenti. **Il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

Confezione e imballaggio

Busta	Cartone/Crt	Bancale/Bnc
Peso busta: 20g	Peso cartone: 255 g Quantità netta: 2.675 kg Peso lordo: 2.950 kg 305x305x210 (L1xL2xH) mm	Pallet in legno EPAL Peso lordo: 215 kg 80x120x180 (H) cm



Composizione bancale



Pz. medi x Crt.: **5**

Strati: **8**
 Crt. x strato: **8**
 Crt. x bnc: **64**

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