



Rev.ne 0  
Del 07/04/2022

## Scheda prodotto

# STIRATELLA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 210g 10pz

Azienda con Sistema  
di Gestione Qualità  
Certificato  
UNI EN ISO 9001  
e FSSC 22000

Codice Articolo:

**0406**



Marchio:

Francone 
 Antica Genoa 
 Cliente

<b>Denom.ne di vendita:</b>	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato	
<b>Ingredienti:</b> (Per le allergie si prega di fare riferimento alla tabella qui sotto)	farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "1" (origine UE), acqua, olio extra vergine di oliva 8,5%, sale, lievito, olio di oliva.	
<b>Allergeni:</b>	Può contenere <b>SOIA, LATTE e SENAPE.</b>	
<b>Peso per singolo prodotto g:</b>	210 +/-3% di tolleranza	
<b>Dimens. prodotto mm:</b>	240 x 130 x 45 +/-2% h con infossature irregolari più profonde.	
<b>Shelf life/T.M.C. (Se stoccato a -18°C):</b>	18 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione:</b>	In freezer: **** 0 *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data scritta sulla confezione Non ricongelare il prodotto una volta scongelato
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nel frigo 0°C / +5°C	3 giorni
	Temperatura ambiente	24 ore
<b>Trasporto:</b>	<-18°C	
<b>Suggerimenti di cottura:</b>	Cuocere in forno a 200°C per circa 5-6 minuti. Da consumare previa cottura	



Rev.ne 0  
Del 07/04/2022

## Scheda prodotto

# STIRATELLA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 210g 10pz

Azienda con Sistema  
di Gestione Qualità  
Certificato  
UNI EN ISO 9001  
e FSSC 22000

Informazione sugli allergeni:	Contenuto nel prodotto finale secondo la ricetta		Può contenere tracce	
	SI	NO	SI	NO
1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) e prodotti derivati.	X			
2. Crostacei e prodotti derivati.		X		X
3. Uova e prodotti derivati.		X		X
4. Pesce e prodotti derivati.		X		X
5. Arachidi e prodotti derivati.		X		X
6. Soia e prodotti derivati.		X	X	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)		X	X	
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e prodotti derivati.		X		X
9. Sedano e prodotti derivati.		X		X
10. Senape e prodotti derivati.		X	X	
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.		X		X
12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO2 totale		X		X
13. Lupini e prodotti derivati.		X		X
14. Molluschi e prodotti derivati.		X		X

## SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

### Informazioni imballo:

<b>Tipo di imballaggio:</b>	Confezionato in film plastico termoretraibile idoneo al contatto con gli alimenti ed etichettato
<b>N. pezzi / confezioni</b>	10 (5 pacchi da 2pz)
<b>Tipo di cartone</b>	Cartone bianco con stampa "ANTICA GENOVA" Tipo T11
<b>Dimens. cartone cm:</b>	39,5x29,5x19 peso 440g
<b>Peso cartone kg:</b>	2,10 kg (peso netto); 2,54 kg (peso lordo) +5% di tolleranza
<b>Codice Ean Cartone:</b>	8032665992651
<b>Identificazione lotto:</b>	L XXYYYYN (X anno - Y gg giuliano - N turno)

### Informazioni pallet:

<b>Cartoni per strato:</b>	8
<b>Strati per pallet:</b>	10
<b>Cartoni per pallet:</b>	80
<b>Peso lordo pallet kg:</b>	230
<b>Dimensioni pallet mm:</b>	800 X 1200 X 2050 h
<b>Tipo di pallet:</b>	EPAL



Rev.ne 0  
Del 07/04/2022

## Scheda prodotto

# STIRATELLA CON OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA 210g 10pz

Azienda con Sistema  
di Gestione Qualità  
Certificato  
UNI EN ISO 9001  
e FSSC 22000

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Metodo	Valore
Carica batterica totale		<50.000 U.F.C./g
Enterobacteriaceae		<100 U.F.C./g
Coliformi totali		<10 U.F.C./g
Escherichia coli		<10 U.F.C./g
Stafilococchi (coagulasi+)		< 100 U.F.C./g
B. Cereus		<100 U.F.C./g
Salmonella spp.		Assente in 25g
Listeria monocytogenes		Assente in 25g
Lieviti		<5.000 U.F.C./g
Muffe		<100 U.F.C./g
OGM		Assenti

### Tabella Nutrizionale

	Valore Nutrizionale		Valori medi
	Valore Energetico	Kcal	331
	KJ	1392	
Grassi	g	12,5	
di cui saturi	g	2,9	
Carboidrati	g	46,3	
di cui zuccheri	g	3,2	
Fibre	g	3,1	
Proteine	g	7,1	
Sale	g	2,0	

### Dichiarazioni sul prodotto

PRODOTTO MADE IN ITALY

PRODOTTO SENZA CONSERVANTI, ADDITTIVI E COLORANTI

**Firma emissione**

**Resp.le Sistema di Gestione Qualità:**

Elisa Panzieri