

FORNO LUCIA 2 s.r.l.  
Via del Lavoro n. 161  
Loc. Castello di Serravalle  
40053 VALSAMOGGIA (BO)

SCHEDA TECNICA  
**FOCACCIA TOSCANA**

N. 10  
Rev  
24/07/2015

<b>Denominazione</b>	<b>Prodotto Da Forno congelato</b>			
<b>Dimensioni</b>	Diametro cm. 24 (±1)			
<b>Peso Unitario</b>	<b>320 g</b> (Prodotto soggetto a calo peso naturale)			
<b>Imballo</b>	Confezione in polietilene per alimenti . Scatola in cartone Tipo B21 - Confezioni per scatola: 6 Pezzi per scatola: 12                      Scatole per strato: 6 Strati per bancale: 11                      Scatole per bancale: 66			
<b>Lotto</b>	Identificato dal giorno dell' anno di produzione e dall'anno stesso . Es: L14050 equivale al 19.02.14 (il 19/02 è il 50° giorno dell'anno 2014 )			
<b>Ingredienti</b>	<b>IMPASTO Impasto:</b> Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, margarina vegetale [oli e grassi vegetali non idrogenati (grassi (cocco) oli (girasole) acqua.) sale, lievito di birra, zucchero  <b>In superficie:</b> Olio extravergine di oliva			
<b>Allergeni</b>	Contiene glutine			
<b>Dichiarazioni</b>	Il prodotto non contiene ingredienti realizzati a partire da OGM.			
<b>Trattamenti Subiti</b>	Lievitazione dell'impasto ad opera di Saccharomyces cerevisiae, cottura del formulato, congelamento e mantenimento a -18 °C			
<b>Conservabilità'</b>	Tempo minimo di conservazione 18 mesi. Modalità di conservazione: a temperatura uguale o inferiore a -18 °C (***/***) consumare preferibilmente entro la data riportata in etichetta; a temperatura uguale o inferiore a -12 °C (**) consumare preferibilmente entro un mese o entro la data riportata in etichetta se quest'ultima è antecedente; a temperatura uguale o inferiore a -6 °C (*) consumare entro una settimana; a 0 °C consumare entro tre giorni; a temperature di refrigerazione (+ 4 °) consumare entro un giorno dallo scongelamento. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato in giornata.			
<b>Modalita' D'impiego</b>	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti, condire a piacimento, riscaldare nel forno a 250 °C per 5 minuti.			
<b>Caratteristiche Microbiologiche*</b>	CBT	10 UFC/g		
	E. Coli	< 10 UFC/g		
	Stafilococco aureus	< 100 UFC/g		
	Bacillus cereus	< 10 UFC/g		
	Salmonella	Assente in 25 g		
	Muffe	< 10 UFC/g		
	Lieviti	< 10 UFC/g		
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g		
	Clostridi	< 10 UFC/g		
	Attività dell'acqua	0,955 aW		
<b>Composizione Chimica E Valore Energetico Per 100 g di Prodotto</b>	Carboidrati	48,6 g	Umidità	36,3 g
	Di cui zuccheri	1,5 g		
	Proteine	7,32 g	Ceneri	1,7 g
	Lipidi	2,53 g	Energia Kcal	257
Di cui acidi grassi saturi	0,9 g		Kj	1090

**FORNO LUCIA 2 s.r.l.**  
Via del Lavoro n. 161  
Loc. Castello di Serravalle  
40053 VALSAMOGGIA (BO)

SCHEDA TECNICA  
**FOCACCIA TOSCANA**

N. 10  
Rev  
24/07/2015

	Sale	2,0	Fibre	1,56
* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento				