

FORNO LUCIA 2 s.r.l. Via del Lavoro n. 161 Loc. Castello di Serravalle 40053 VALSAMOGGIA (BO)	SCHEDA TECNICA BARCHETTE MIX	N. 201 Rev 03/02/2017
--	--	-----------------------------

Denominazione	Prodotto Da Forno cotto e congelato
Dimensioni	Lunghezza cm. 25 (±1)
Peso Unitario	150 g
Imballo	<p style="text-align: center;">Confezione in polietilene per alimenti .</p> <p style="text-align: center;">Scatola in cartone Tipo B7 - Confezioni per scatola: 1</p> <p style="text-align: center;">Pezzi per scatola: 16 (4 pz. barchetta prosciutto, 4 pz. barchetta spinaci, 4 pz. barchetta formaggi, 4 pz. barchetta verdure)</p> <p style="text-align: center;">Scatole per strato: 10</p> <p style="text-align: center;">Strati per bancale: 10 Scatole per bancale: 100</p>
Lotto	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)
Ingredienti	<p>Impasto: Farina di GRANO 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.</p> <p style="text-align: center;">Condimento:</p> <ul style="list-style-type: none"> • BARCHETTA SPINACI: Spinaci (18% sul peso totale), MOZZARELLA(32% sul peso prodotto) (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico), olio di semi di girasole, olio extravergine di oliva, sale, origano, pepe nero. • BARCHETTA PROSCIUTTO: Prosciutto cotto a cubetti (18% sul peso totale) (carne di suino (76%), acqua, amido, sale, destrosio, fruttosio, gelificante: carragenina, aromi, antiossidante:ascorbato di sodio, conservante: nitrito di sodio), MOZZARELLA (32% sul peso totale) (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico) , , olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, origano, pepe nero. • BARCHETTA FORMAGGI: MOZZARELLA(32% sul peso totale) (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico) PROVOLA AFFUMICATA(18% sul peso totale) (LATTE vaccino pastorizzato, caglio, sale, acqua, fermenti lattici, correttore di acidità: acido citrico] - FORMAGGIO Edamer (LATTE vaccino, caglio, sale), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole, sale, origano, pepe nero. • BARCHETTA VERDURE: Verdure miste in proporzione variabile(18% sul peso totale) (peperoni rossi e gialli, melanzane, zucchine), MOZZARELLA(32% sul peso totale) (LATTE pastorizzato, sale, fermenti lattici, caglio, correttore di acidità: acido citrico), olio extravergine di oliva, olio di semi di girasole) sale, origano, pepe nero.
Allergeni	Contiene GLUTINE , prodotti derivati del LATTE.
Dichiarazioni	<p style="text-align: center;">Il prodotto non contiene ingredienti realizzati a partire da OGM.</p> <p style="text-align: center;">Origine oli e grassi contenuti negli ingredienti: Italia e Unione Europea</p>
Trattamenti Subiti	Lievitazione dell'impasto ad opera di Saccharomyces cerevisiae, cottura del formulato, congelamento e mantenimento a -18 °C
Conservabilità'	Tempo minimo di conservazione 12 mesi.

FORNO LUCIA 2 s.r.l. Via del Lavoro n. 161 Loc. Castello di Serravalle 40053 VALSAMOGGIA (BO)	SCHEDA TECNICA BARCHETTE MIX	N. 201 Rev 03/02/2017
--	--	-----------------------------

	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.	
Modalità D'impiego	Scongelare il prodotto a temperatura ambiente per 10 minuti, riscaldare nel forno a 250 °C per 5 minuti.	
Caratteristiche Microbiologiche*	CBT	640 UFC/g
	E. Coli	< 10 UFC/g
	Stafilococco aureus	< 100 UFC/g
	Bacillus cereus	10 UFC/g
	Muffe	30 UFC/g
	Lieviti	10 UFC/g
	Clostridi	< 10 UFC/g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	Salmonella	Assente in 25 g
BARCHETTA SPINACI Composizione Chimica E Valore Energetico Per 100 g di Prodotto*	Umidità 43,33 g	Carboidrati 34,2 g Di cui zuccheri 2,64 g
	Proteine 9,63 g	Ceneri 2,33 g
	Lipidi 10,39 g Di cui acidi grassi saturi 4,6 g	Energia Kcal 266 Kj 1116
	Sale 2,0 g	
BARCHETTA PROSCIUTTO COTTO Composizione Chimica E Valore Energetico Per 100 g di Prodotto*	Umidità 46,82 g	Carboidrati 25,16 g Di cui zuccheri 2,52 g
	Proteine 12,17 g	Ceneri 2,57 g
	Lipidi 10,28 g Di cui acidi grassi saturi 4,6 g	Energia Kcal 242 Kj 1015
	Sale 2,5 g	
BARCHETTA FORMAGGI Composizione Chimica E Valore Energetico Per 100 g di Prodotto*	Umidità 42,67 g	Carboidrati 29,83 g Di cui zuccheri 2,68
	Proteine 11,58 g	Ceneri 2,68 g
	Lipidi 10,24 g Di cui acidi grassi saturi 4,6	Energia Kcal 258 Kj 1083
	Sale 2,8 g	
BARCHETTA VERDURE	Umidità 50,29 g	Carboidrati 26,57 g Di cui zuccheri 2,63 g

FORNO LUCIA 2 s.r. l. Via del Lavoro n. 161 Loc. Castello di Serravalle 40053 VALSAMOGGIA (BO)	SCHEDA TECNICA BARCHETTE MIX	N. 201 Rev 03/02/2017
--	--	-----------------------------

Composizione Chimica E Valore Energetico Per 100 g di Prodotto*	Proteine	7,68 g	Ceneri	2,30 g
	Lipidi	10,16 g Di cui acidi grassi saturi 4,5 g	Energia Kcal Kj	228 958
	Sale	2,3 g		
* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento				