

FORNO LUCIA 2 s.r. l. Via del Lavoro n. 161 Loc. Castello di Serravalle 40053 VALSAMOGGIA (BO)	SCHEDA TECNICA CONCHIGLIA	N. 226 Rev 05/10/2016
---	-------------------------------------	-----------------------------

Denominazione	Prodotto Da Forno congelato			
Dimensioni	DIAMETRO 16/17			
Peso Unitario	110 G.			
Imballo	Confezione in polietilene per alimenti . Scatola in cartone Tipo B23 - Confezioni per scatola: 5 Pezzi per scatola: 40 Scatole per strato: 6 Strati per bancale: 10 Scatole per bancale: 60			
Lotto	Identificato dal giorno dell' anno di produzione e dall'anno stesso . Es: L14150 equivale al 30.05.15 (il 30/05 è il 150° giorno dell'anno 2015)			
Ingredienti	Impasto: Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di semi di girasole, sale, lievito di birra.			
Allergeni	Contiene glutine			
Dichiarazioni	Il prodotto non contiene ingredienti realizzati a partire da OGM.			
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. 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, condire a piacimento, riscaldare nel forno a 250 °C per 5 minuti.			
Caratteristiche Microbiologiche*	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		
Composizione Chimica E Valore Energetico Per 100 g di Prodotto	Carboidrati	54,0 g	Umidità	36,5 g
	Di cui Zuccheri	1,5 g	Ceneri	1,7 g
	Proteine	7,78 g	Energia Kcal	267
	Sale	1,93 g	Kj	1131
	Lipidi Di cui Acidi Grassi Saturi	2,21 g 0,3 g		

* I parametri riportati sono da intendersi come valori medi di riferimento