



### FOCACCIA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA

#### 1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Nome	FOCACCIA ALL'OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA
Definizione Legale	Prodotto da Forno Cotto Congelato
Peso netto dell'Unità di Vendita	600 g <b>033601</b>
Dimensioni Prodotto	30x40 cm ca.

#### 2. CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Aspetto	invitante
Colore	dorato
Odore	fresco, tipico della nostra terra, connubio tra mare e monti, sale e olio
Sapore	salato con predominanza dell'olio
Consistenza	morbida e croccante, una cialda di croccantezza sopra e sotto, racchiude la morbidezza del centro del prodotto

#### 3. LISTA DEGLI INGREDIENTI - ALLERGENI - INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Ingredienti: farina di FRUMENTO, acqua, olio extra vergine di oliva 9%, olio vegetale non idrogenato (girasole, cartamo in proporzione variabile), sale, lievito, estratto di malto (ORZO, mais).

Contiene: GLUTINE

Puo' contenere tracce di: LATTE e derivati, UOVA, NOCI COMUNI, SOIA, ACCIUGHE, SESAMO.

Valori nutrizionali medi	per 100g di prodotto	per porzione (50g)
Valore energetico	358 kcal - 1503 kJ	179 kcal - 751,5 kJ
Proteine	6,7 g	3,4 g
Grassi	13,9 g	7,0 g
di cui saturi	2,2 g	1,1 g
Carboidrati	50,5 g	25,3 g
di cui zuccheri	0,9 g	0,5 g
Fibra	2,0 g	1,0 g
Sale	2,8 g	1,4 g

#### 4. CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametro	Limite di Legge	Valori Guida	Riferimento
Carica microbica mesofila		<100.000	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Enterobacteriaceae		<100	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Stafilococco coag. Positivo non enterotossigeno		<10	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Escherichia coli		<10	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Muffe		<1000	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Lieviti		<1000	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Salmonella	assente	assente	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte
Listeria monocytogenes	assente	assente	ALL.1 Accordo Stato Arpa Reg. Piemonte



## FOCACCIA GENOVESE OLIO 04051

### 5. PRODUZIONE, TRACCIABILITÀ, CONSERVAZIONE, CONSUMO

<i>Stabilimento di produzione</i>	Panificio Pasticceria Tossini 1 S.p.A. - Via Fontanella 3 - 16036 Avegno (GE)
<i>Certificazioni dello stabilimento</i>	Autorizzazione Sanitaria N.002GE0010B - Iscrizione FDA N.12093280820
<i>Numero di lotto</i>	Data di produzione/GGMMAA
<i>Modalità di conservazione</i>	congelato -18°C
<i>Shelf life</i>	365 giorni
<i>Modalità di consumo</i>	consumare previa cottura in forno a 220/240°C per circa 3/4 minuti

### 6. CONFEZIONAMENTO

<i>Codice EAN</i>	8020170005386		
<i>Codice ITF-14</i>	48020170005384		
<i>Unità di Vendita</i>	1		
<i>Imballo Primario</i>	imballo primario plastico in polipropilene idoneo al contatto con gli alimenti.		
<i>Cartone</i>	30x40x18	<i>UdV per Cartone</i>	5
<i>Cartoni per strato</i>	8	<i>Strati per bancale</i>	11
<i>Cartoni per Bancale</i>	88	<i>Peso netto bancale</i>	264,00 kg
<i>Modalità di trasporto</i>	Mezzo idoneo al trasporto di alimenti. Temperatura controllata.		

### 7. DATA DI ULTIMA REVISIONE

<i>Data</i>	08/03/2016	<i>Revisione</i>	N. 004
-------------	------------	------------------	--------