



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 033601 |
| Dimensioni Prodotto | 30x40 cm ca. |

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

| | |
|-------------|--|
| 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/GMMAA |
| <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 |
|-------------|------------|------------------|--------|