



FOCACCIA CON POMODORINI

1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Nome	FOCACCIA CON POMODORINI
Definizione Legale	Prodotto da Forno Cotto Congelato
Peso netto dell'Unità di Vendita	800 g 033605
Dimensioni Prodotto	30x40 cm ca.

2. CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Aspetto	accattivante e gioioso
Colore	dorato, vivace
Odore	penetrante
Sapore	delicato ma intenso
Consistenza	Morbida, leggermente umida

3. LISTA DEGLI INGREDIENTI - ALLERGENI - INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Ingredienti: farina di FRUMENTO, pomodorini 28%, acqua, olio vegetale non idrogenato (girasole, cartamo in proporzione variabile), olio extra vergine di oliva, lievito, sale, estratto di malto (ORZO, mais), spezie (rosmarino, salvia, lauro, semi di finocchio, semi di coriandolo, origano, pepe, prezzemolo, aglio, maggiorana in proporzione variabile).

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	281 kcal - 1180 kJ	140,5 kcal - 590 kJ
Proteine	5,4 g	2,7 g
Grassi	10,9 g	5,5 g
di cui saturi	1,3 g	0,7 g
Carboidrati	39,4 g	19,7 g
di cui zuccheri	2,0 g	1,0 g
Fibra	1,9 g	1,0 g
Sale	1,1 g	0,6 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 POMODORINI 04052

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, Il prodotto scongelato a temperatura 0/+4°C si mantiene per 48 ore.
<i>Shelf life</i>	365 giorni
<i>Modalità di consumo</i>	consumare previa cottura in forno a 220/ 240°C per circa 5 minuti.

6. CONFEZIONAMENTO

<i>Codice EAN</i>	8020170005454		
<i>Codice ITF-14</i>	48020170005452		
<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>	352,00 kg
<i>Modalità di trasporto</i>	Mezzo idoneo al trasporto di alimenti. Temperatura controllata.		

7. DATA DI ULTIMA REVISIONE

<i>Data</i>	04/02/2016	<i>Revisione</i>	N. 004
-------------	------------	------------------	--------