FOCACCIA GENOVESE STRACCHINO

04054

GENOVESE STRACC.

04054

Codice prodotto:	34174	
Denominazione di vendita:	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato	
Marchio	Lanterna Alimentari	
Colore:	Giallo dorato con stracchino in superficie	
Ingredienti: (per gli allergeni si faccia riferimento alla tabella seguente)	FORMAGGIO STRACCHINO 35% (LATTE PASTORIZZATO, fermenti lattici, sale, caglio), FARINA DI GRANO TENERO DI TIPO "00", acqua, olio d'oliva, olio extra vergine d'oliva, sale, lievito, fiocchi di patate, ESTRATTO DI MALTO (ORZO)	
Avvertenze:	CONTIENE GLUTINE E DERIVATI DEL LATTE	
Peso singolo pezzo g:	850 +/- 10%	
Dimensioni prodotto mm:	275 ± 5 x 375 ± 5 x 27 ± 4	
Termine minimo di conservazione (se conservato a -18°C):	12 mesi dalla data di produzione	
Modalità di conservazione:	Nel congelatore:	
	**** o *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni
	Nel frigorifero	24 ore
	Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro 24 ore dallo scongelamento	
Trasporto:	- 18° C	
Suggerimenti per la preparazione:	Cottura in forno a 200 - 210°C per 7-8'	

FOCACCIA GENOVESE STRACCHINO

04054

Confezionamento e imballaggio

Modalità di confezionamento:	4 pezzi confezionati singolarmente in film plastico idoneo al contatto con gli alimenti
Numero pezzi per confezione:	1
Tipo di cartone:	Cartone di color avana
Dimensioni esterne del cartone mm:	400x300x150
Peso cartone kg:	3.4 kg (netto); 3.67 kg (lordo)
Codice EAN cartone:	8026495341741

Pallettizzazione

Numero cartoni per strato:	8
Numero strati per pallet:	12
Numero cartoni per pallet:	96
Peso netto del pallet kg:	326.4
Dimensioni del pallet mm:	800 x 1200 x 1950
Codice EAN bancale:	8026495341741
Tipo di pallet:	EPAL

Caratteristiche microbiologiche

Parametri	Metodi	Valori
Carica batterica mesofili cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	<500.000
Enterobatteri totali cfu/g	NF ISO 21528-2:2004	<100
Escherichia coli cfu/g	NF ISO 16649-2:2001	<10
Stafilococchi coagulasi-positivi cfu/g	NF EN ISO 6888-2:1999/A1:2003	<100
Muffe cfu/g	ISO 21527-2:2008	<500
Lieviti cfu/g	ISO 21527-2:2008	<500
Salmonelle spp. in 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Assente in 25g
Listeria monocytogenes in 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Assente in 25g

Caratteristiche chimico-fisiche e nutrizionali

Parametri	Metodi	Valori
Valore energetico medio kJ/100 g	DLgs n° 77 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993 + DM18/03/2009 GU n° 120 26/05/2009	1122 ± 15%
Valore energetico medio kcal/100 g	DLgs n° 77 16/02/1993 GU n° 69 24/03/1993 + DM18/03/2009 GU n° 120 26/05/2009	267 ± 15%
Grassi g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	10.6 +/-15%
Carboidrati g/100g	MI 157 rev 1 2007	32.3 +/-15%
Proteine g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	9.9+/- 15%