



## FOCACCIA CON POMODORINI

### 1. DEFINIZIONE DEL PRODOTTO

Nome	FOCACCIA CON POMODORINI
Definizione Legale	Prodotto da Forno Cotto Congelato
Peso netto dell'Unità di Vendita	1.600 g
	<b>030615</b>
Dimensioni Prodotto	60x40 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, palma 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.

Nello stabilimento di produzione vengono lavorati anche: 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	1,5 g	0,8 g
Carboidrati	39,4 g	19,7 g
di cui zuccheri	1,6 g	0,8 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

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

Stabilimento di produzione	Panificio Pasticceria Tossini 1 S.p.A. - Via Fontanella 3 -16036 Avegno (GE)
Certificazioni dello stabilimento	Autorizzazione Sanitaria N.002GE0010B - Iscrizione FDA N.15955365392
Numero di lotto	Data di produzione
Modalità di conservazione	congelato -18°C
Shelf life	365 giorni
Modalità di consumo	consumare previa cottura in forno a 220/ 240°C per circa 5 minuti

### 6. CONFEZIONAMENTO

Codice EAN	8020170006246		
Codice ITF-14	1		
Unità di Vendita	1		
Imballo Primario	imballo primario plastico in polipropilene idoneo al contatto con gli alimenti.		
Cartone	60X40X30	UdV per Cartone	10
Cartoni per strato	4	Strati per bancale	6
Cartoni per Bancale	24	Peso netto bancale	384,00 kg
Modalità di trasporto	Mezzo idoneo al trasporto di alimenti. Temperatura controllata		

### 7. DATA DI ULTIMA REVISIONE

Data	23/06/2014	Revisione	N. 002
------	------------	-----------	--------