SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Focaccia di grano duro con Peperoni, Pomodorini e Olive 40x60

Rev. 1 del 10/04/2018

Dati Generali

Denominazione del prodotto	Focaccia di grano duro con Peperoni, Pomodorini e Olive 40x60 - Conf. Pezzi 6
Denominazione di vendita	Prodotto lievitato da forno parzialmente cotto surgelato
Codice articolo	00101
Codice GTIN-13	8033219012603
Intrastat	1905 90 80
Ragione sociale società	Industria Molitoria Mininni s.r.l.
Indirizzo società	Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italia
Marchio commerciale	MININNI Buéne
Paese d'origine	Italia

Descrizione del Prodotto

Forma e dimensioni (indicativi)	Rettangolare 38,5x57,5 cm, h.2,5cm
Peso al pezzo	1600g
Pezzi per cartone	6
Peso netto cartone	9,6kg
Modalità di conservazione	Conservare a temperature non superiori a -18°C
Shelf-life	12 mesi

Modalità di preparazione

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15 minuti e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per circa 10 minuti oppure infornare il prodotto ancora surgelato aumentando circa 3 minuti il tempo di cottura. Lasciar raffreddare prima di porzionare.

Ingredienti

Ingredienti: Semola rimacinata di **GRANO** duro 43,8%, Acqua, Peperoni 17,9%, Pomodorini 11,9%, Olive verdi 6%, Olio extravergine di oliva, Sale, Lievito naturale, Origano

Può contenere tracce di: **soia**, **latte**

Informazioni Nutrizionali (prodotto tal quale)

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	835	Chilojoule
Energia Kcalorie	198	Chilocalorie
Grassi totali	4.5	Grammi
Acidi grassi saturi	0.6	Grammi
Carboidrati	33	Grammi
Zuccheri	2.3	Grammi
Fibre	1.8	Grammi
Proteine	5.5	Grammi
Sale	1.3	Grammi

Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Presente
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

Dati Microbiologici (al momento del confezionamento)

Parametro	Valore
Carica microbica mesofila	< 10.000 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Coliformi a 37°C	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococco coag. positivo	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Assente /25g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

Dati Chimico-fisici

Parametro	Valore
Umidità	30-40%
Ceneri	<0,95% / s.s.
Aflatossina B1	<2,0µg/kg
Aflatossina B1+B2+G1+G2	<4,0µg/kg
Ocratossina A	<3,0µg/kg
Deossinivalenolo	<500µg/kg
Zearalenone	<50µg/kg
Piombo	<0,1µg/kg
LMR	Inferiore ai limiti previsti dalla legislazione europea

Caratteristiche organolettiche

Aspetto Crosta dorata ottenuta grazie alla caramellizzazione degli zuccheri semplici derivanti dalla scissione dell'amido per mezzo degli enzimi normalmente presenti nella semola. Mollica gialla ottenuta grazie all'elevato indice di giallo della semola.

Consistenza Crosta friabile e mollica soffice ed alveolata grazie all'utilizzo del lievito naturale e dei rigorosi metodi di lievitazione.

Odore Odore pronunciato grazie alla presenza di composti aromatici derivanti dalla farina e dall'utilizzo di lievito naturale.

Gusto Tipico, deciso, aromatico ed intenso per l'impiego di semola rimacinata ottenuta da grani rigorosamente selezionati e dall'utilizzo di lievito naturale

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Focaccia di grano duro con Peperoni, Pomodorini e Olive
40x60

Rev. 1 del 10/04/2018

Confezione

Imballo primario	Sacchetto in HDPE per alimenti di colore BLU; peso: 40g; spessore: 25µm
Imballo secondario	Scatola tipo americano dim. 60x40x22 cm; peso: 605g
Etichettatura	Etichetta in carta; peso: 1g

Dati Logistici*

Tipo di Pallet	EPAL 1200x800 mm; peso: 22kg
Protezione pallet	Film estensibile in plastica; peso: 300g
Cartoni per strato	4
Strati per pallet	8
Cartoni totali	32
Altezza pallet	191 cm
Peso netto	307kg
Peso lordo	351kg

* La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente.

Disposizione di Legge

HACCP	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 852/2004 e successivi aggiornamenti.
Tracciabilità	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 178/2008 e successivi aggiornamenti.
Allergeni	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011.
Contaminanti	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1881/2006.
Pesticidi	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 396/2005 e successive aggiornamenti.
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazioni sanitarie	N. 13728 (21/07/2015)
Certificazioni	BRC / IFS

La presente scheda annulla e sostituisce tutte le precedenti.

Redatto	Verificato e approvato
Giuseppe Galetta	Giuseppe Galetta - Laboratorio Controllo Qualità