

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



Rev00 del 01/2022

Focaccia Magretta 120g

Cod. Prodotto 501 Cod. Ricetta

Cod. EAN 8032965005013

Descrizione prodotto

Focaccia parzialmente cotta e surgelata di farina di grano tenero tipo 0 con Magretta (26%)

Descrizione del prodotto

Ingredienti: Farina di **grano** tenero tipo 0*, acqua, pancetta "Magretta" 26% (pancetta di suino, sale, spezie, aglio), strutto (3,5%), lievito di birra, sale, olio extravergine di oliva, enzimi.

*Farina di filiera Vassalli ottenuta esclusivamente da grano 100% italiano, coltivato nella provincia di Ferrara

N° pezzi per unità di vendita	38-43
Modalità di conservazione	Conservare alla temperatura di - 18°C
Shelf-life	365 giorni alla temperatura di -18°C
Istruzioni per l'uso	Terminare la cottura in forno per 5 min a ~ 200°C In cottura il prodotto subisce un calo peso di ~ 3%

Pallettizzazione

Tipo di pallet	EPAL	Imballaggio	Cart. + sac. HDPE
Peso netto unità di vendita	5 kg +/- 100g	Peso netto unitario	120g +/- 10g
N° cartoni/pallet	42	N° cartoni/pianto	6
Tara cartone	500g	Dimensione cart.	39x37x24

Parametri microbiologici

Il prodotto in questione è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 2073/2005 che definisce i criteri microbiologici applicabili ai prodotti alimentari e successivi aggiornamenti e modifiche

Valori Nutrizionali medi/100g Prodotto cotto

Reg. UE 1169/2011

	Valori medi	Unità di misura
Energia	1535/366	Kj-kcal/100g
Grassi	16.59	g/100g
di cui grassi saturi	6.24	g/100g
Carboidrati	44.24	g/100g
di cui zuccheri	0.81	g/100g
Fibre	2.01	g/100g
Proteine	9.03	g/100g
Sale (Na x 2,5)	2.24	g/100g

Allergeni - Reg. UE 1169/2011 allegato II

	+ = presente x = possibile contaminazione crociata - = non presente	
	Prodotto	In stabilimento
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridi) e prodotti derivati	+	+
Crostacei e prodotti a base di crostacei e molluschi	-	-
Uova e prodotti a base di uova	x	+
Pesce e prodotti a base di pesce	-	-
Arachidi e prodotti a base di arachidi	-	-
Soia e prodotti a base di soia	x	+
Latte e prodotti a base di latte	x	+
Frutta a guscio e prodotti a base di frutta a guscio o (mandorle (<i>Amygdalus communis L.</i>), nocciole (<i>Corylus avellana</i>), noci (<i>Juglans regia</i>), noci di acagiù (<i>Anacardium occidentale</i>), noci pecan (<i>Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch</i>), noci del Brasile (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistacchi (<i>Pistacia vera</i>), noci macadamia o noci del Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>) e prodotti derivati.	-	-
Sedano e prodotti a base di sedano	-	-
Senape e prodotti a base di senape	-	x
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	x	+
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi come So ₂	-	-
Lupini e prodotti a base di lupini	-	-
Molluschi e prodotti a base di molluschi	-	-

Packaging

Gli imballaggi sono conformi al DM 21.03.73 e successivi aggiornamenti e modifiche; DPR 777/82 e successivi aggiornamenti e modifiche; Dir 94/62/CE e successive modifiche; Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE 2023/2006 e Reg. UE 10/2011 e successive modifiche

Etichettatura ambientale degli imballaggi

Per gli imballaggi utilizzati per il confezionamento del prodotto in questione, far riferimento a quanto sotto riportato in conformità all' art. 3 comma 3, lettera c. del D.Lgs 3 settembre 2020 n. 116 che modifica l'art. 219 comma 5 del D.lgs 3 aprile 2006 n. 152. Le codifiche fanno riferimento alla Decisione 129/97/CE

Scatola	Sacchetto
PAP 20	HDPE 2
Raccolta Carta	Raccolta Plastica

Residui Fitofarmaci

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 396/2005 e successive modifiche in materia di fitofarmaci

Contaminanti

Il prodotto in oggetto è conforme a quanto previsto dal Reg. CE 1881/2006 che definisce i tenori massimi di alcuni contaminanti nei prodotti alimentari e successive modifiche

Dichiarazione OGM/Radiazioni ionizzanti/Nanotecnologie:

- Prodotto non geneticamente modificato Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003
- Per la produzione di questo prodotto non vengono utilizzate radiazioni ionizzanti
- Per la produzione di questo prodotto non sono usate nanotecnologie

Dichiarazione HACCP

Il prodotto è stato fabbricato in conformità ai requisiti del Reg. CE 852/2004 in materia di igiene degli alimenti. Tutti i processi produttivi sono sottoposti periodicamente ad uno studio secondo i principi del metodo HACCP.



Redatta: Resp. Assicurazione Qualità - Dott. Bartolo Rana