

	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	Rev. 3 data: 19/06/2023
---	------------------------------------	----------------------------

SCHIACCIATA ROMANA 2PZ x 250g

Descrizione prodotto Ingredienti

Farina di GRANO tenero tipo "0" con germe di grano, acqua, sale, farina di riso di Sibari, farina di GRANO tenero tipo "1", farina di GRANO tenero integrale, farina di SEGALE, farina di SOIA, farina di pasta madre di FRUMENTO, olio extravergine di oliva, lievito. Conservante: sorbato di potassio.

codice interno:	1000
codice EAN confezione	8059388871063
Stabilimento di produzione	San Marco Argentano (CS) Italia

Requisiti tecnico logistici

Peso netto confezione	gr 500
Dimensioni confezione	cm 22 x 38 x 3
Peso netto imballo	kg 5 pari a 10 confezioni
Peso lordo imballo	5,8 kg
Codice EAN imballo	8059388871193
Pallet	6 strati per 9 colli
Altezza pallet	201 cm
Dimensione cartone	40 x 25 x 31

Requisiti chimici fisici e valori nutrizionali per 100 g

Parametro analitico	U.M.	Valore medio
energia	kJ	1227
energia	kcal	290
grassi	g	2,3
di cui acidi grassi : saturi	g	0,3
carboidrati	g	56
di cui: zuccheri	g	1,3
fibre	g	2,9
proteine	g	10

Allergeni

Allergeni(ai sensi delD. Lgs. n. 114del 08/02/2006 e Direttiva2006/142/CE)

INDICATI CON UNA X LE CELLE INTERESSATE	ALLERGENE ASSENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE PRESENTE NEL PRODOTTO	ALLERGENE UTILIZZATO NELLO STABILIMENTO POSSIBILE PRESENZA DI TRACCE
Latte e derivati a base di latte	x		x
Uova e derivati a base di uova	x		x
Soia e derivati a base soia		x	x
Cereali contenente glutine (o i loro ceppi ibridati)		x	x
Grano e derivati		x	x
Segale e derivati		x	x
Orzo e derivati	x		x
Avena e derivati	x		x
Farro e derivati	x		x
Kamut e derivati	x		x
Arachidi e derivati a base di arachidi	x		x
Frutta a guscio Noci comuni (Jugians regia) e deriv. Nocciole (Corylus avellana) e deriv. Mandorle (Amigdalus communis L.) e derivati Noci di acagiù (Anacardium occidentale) e derivati Noci pecan (Carya illinolesis) e derivati Pistacchi(Pistacia vera)e derivati Noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e derivati	x		x
Sesamo e derivati	x		x
Sedano e derivati	x		
Senape e derivati	x		x

Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO ₂	x		
Crostace e perodotti a base di crostacei	x		
Pesce e prodotti a base di pesce	x		
Lupino e i prodotti a abase di lupino	x		x
Moluschi e i prodotti a base di molluschi	x		

Parametri microbiologici

	≤ 10 ufc/g
	≤ 100 ufc/g
	≤ 10 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25 g
Listeria monocytogenes	Assente in 25 g
	≤ 1000 ufc/g
	≤ 5 x 10 ⁶ ufc/ g

Informazioni prodotto

TMC (dal giorno di produzione)	90 gg
TMC (minimo alla consegna)	75 gg
Etichettatura	Il prodotto è etichettato in conformità al Reg.1169 e successive modifiche.
Prodotto confezionato in ATM	I materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono idonei al contatto alimentare (MOCA).

Cottura

Preriscaldare il forno ad una temperatura di 250° C e cuocere per almeno 5 minuti

Modalità di conservazione

All'interno della confezione è presente una bustina che assorbe l'ossigeno che è il principale responsabile del deterioramento del prodotto. Questo sistema certificato e garantito ci permette di non utilizzare l'alcol. Il prodotto si conserva a temperatura ambiente. Dopo l'apertura consumare entro 2 giorni.

Composizione imballo

Buste in coex A-PE 80/5/25 in regola secondo il regolamento (UE) n. 1245/2020