

NUOVA FOOD ITALIA S.r.l



SCHEDA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.03

Codice prodotto	Nome commerciale	Codice EAN 13
68108002	FOCACCIA RUSTICA DIAM 25CM	8011534011662
PESO NETTO CONFEZIONE 360g		

Descrizione:

Cartone contenente sei focacce surgelate, avvolte in film termoretraibile, farcite con prosciutto cotto e formaggio..

FOCACCIA RUSTICA	
Peso netto prodotto	Ingredienti
360 grammi	Farina di grano tenero tipo "0", Acqua, Prosciutto cotto 17% (carne di suino, acqua, amido di patata, sale, destrosio, saccarosio, aromi, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250), Formaggio fuso 7.4% (caseina presamica alimentare (latte), burro , cagliata (latte), acqua, sale di fusione E331, sale, correttore di acidità E330); Preparato alimentare 5% (acqua, caseina presamica alimentare (latte), grassi vegetali (olio di cocco e palma), burro (latte), sale di fusione E331, sale, correttore di acidità E330); Sale; Olio di semi di girasole; Malto ; Lievito naturale. Può contenere tracce di: soia, frutta da guscio e pesce.



SCHEMA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.03

Valori nutrizionali indicativi		
Componente	U.M.	In 100 g
Valore energetico	Kcal	223
Valore energetico	Kjoule	938
Grassi	g	6,9
Di cui acidi grassi saturi	g	0,8
Carboidrati	g	30
Di cui zuccheri	g	2,2
Proteine	g	11
sale	g	0,4

Imballo	Dimensioni			pallettizzazione	
	Lun	Lar	Alt		
Focacce confezionate singolarmente in film termoretraibile. Ogni cartone contiene 6 pezzi.	Prodotto		Diametro 25 cm	2.5 cm	
	Cartone	290	260	160	
				Pezzi/Cartone	6
				Cartoni/Strato	12
				Cartoni/Collo	144

Termine minimo e modalità di conservazione e shelf life		Modalità di utilizzo:
nel congelatore a -18°C **** o ***	1 anno	Aprire la confezione, scaldare il forno fino a 230°C, mettere la focaccia già scongelata direttamente sulla griglia del forno a metà altezza, lasciarla scaldare per 7 minuti se si gradisce una focaccia morbida, 10 minuti se si
** a - 12°C	1 mese	
* a - 6°C	1 settimana	
Nello scomparto del ghiaccio	3 giorni	



SCHEMA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.03

Nel frigorifero	24 ore	gradisce più croccante. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportate sull'astuccio. Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e si consiglia di consumarlo entro 24 ore.
Indicazioni grafiche: Dicitura da riportare sulla confezione per la scadenza		Da consumare preferibilmente entro il : GG/MM/AAAA (stampa a nostro carico)

Caratteristiche batteriologiche

Carica batterica mesofila totale	< 10e6 UFC/g	Stafilococchi coag. +	< 100 UFC/g
Coliformi totali	< 1000 UFC/g	Coliformi fecali	< 100 UFC/g
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g	Clostridi s.r.	< 10 UFC/g
Salmonella	Assente in 25 g	Listeria Monocytogenes	Assente in 25 g

Caratteristiche organolettiche

Aspetto	Focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio.
Odore	Tipico odore della Focaccia farcita con prosciutto cotto e formaggio
Consistenza	Morbida al centro croccante ai bordi

Consumatore finale

Consumatore generale ad eccezione di soggetti intolleranti agli ingredienti elencati sull'etichetta

PRODOTTO E CONFEZIONATO DA:

Nuova Food Italia Srl,
Via Facibeni 60, 59100 Prato (Italy)
Tel. 0039 0574/66431 – fax 0039 0574/663212
E-mail: info@fooditalia.com – Web: www.fooditalia.com

Con la presente si dichiara che Nuova Food Italia S.r.l., ha attivato un sistema di Gestione della Sicurezza Alimentare conforme alla normativa in ambito autocontrollo (Reg. CE 852/2004 e Reg. CE 178/2002) e agli standard BRC e IFS.

Dichiariamo che i prodotti a Voi forniti non contengono e non derivano da organismi geneticamente modificati.

Inoltre Nuova Food Italia è certificata SA8000.

Responsabile Controllo Qualità:
D.ssa Giulia Barducci

Data di emissione:
05/06/2014

NUOVA FOOD ITALIA S.r.l



SCHEMA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.03