



SCHEMA TECNICA

| Codice prodotto | Nome commerciale | Codice EAN 13 |
|-----------------|--|----------------------|
| 68147002 | FOCACCIA SALSICCIA E FUNGHI | 8011534011716 |
| | Denominazione di vendita | |
| | Prodotto da forno farcito precotto surgelato | |

| Peso netto confezione | Ingredienti |
|-----------------------|--|
| 360 grammi | Farina di grano tenero tipo "0", Acqua, Salsiccia 12% (Carne di suino, sale, amido di patata, aromi naturali, destrosio, antiossidante E301), Preparato alimentare 12% (acqua, caseina presamica alimentare (latte), grassi vegetali (olio di cocco, olio di palma), burro , sale di fusione E331, sale, correttore di acidità E330), funghi champignon: agaricus bisporus 6%, Prezzemolo, Sale, Olio di semi di girasole, Farina di frumento Maltato , Lievito naturale. Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio, pesce |

| Imballo |
|--|
| Focacce confezionate singolarmente in film termoretraibile. Ogni cartone contiene 6 pezzi. Codifica del lotto così composta: 1° numero indicante l'anno di produzione, i seguenti indicanti il numero di giorno dell'anno. |

| Dimensioni | Lun | Lar | Alt |
|------------|--------------|--------------|---------|
| Prodotto | 25 cm+/- 2cm | 25 cm+/- 2cm | 2.5 cm |
| Cartone | 26 cm | 29.5 cm | 16,5 cm |

| Pallettizzazione | |
|------------------|-----|
| pezzi/fardello | 6 |
| Fardelli/strato | 12 |
| Fardelli/pallet | 144 |

| Termine minimo e modalità di conservazione | | Modalità di utilizzo: |
|--|-------------|--|
| nel congelatore a -18°C **** o *** | 1 anno | Aprire la confezione, scaldare il forno fino a 230°C, mettere lo sfilatino scongelato direttamente sulla griglia del forno a metà altezza, lasciarlo scaldare per 7 minuti se gradite un prodotto morbido, 10 minuti se si gradisce più croccante. Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato. Da consumarsi previa cottura |
| ** a - 12°C | 1 mese | |
| * a - 6°C | 1 settimana | |
| Nello scomparto del ghiaccio | 3 giorni | |
| Nel frigorifero | 24 ore | |



| Valori nutrizionali medi | | |
|----------------------------|--------|----------|
| Componente | U.M. | In 100 g |
| Valore energetico | Kcal | 234 |
| Valore energetico | Kjoule | 979 |
| grassi | g | 12 |
| Di cui acidi grassi saturi | g | 2,1 |
| Carboidrati | g | 23 |
| Di cui zuccheri | g | 1,8 |
| Proteine | g | 10,6 |
| Sale | g | 0,8 |

| Caratteristiche batteriologiche | | | |
|----------------------------------|-------------------------|------------------------|-----------------|
| Carica batterica mesofila totale | < 10 ⁵ UFC/g | Stafilococchi coag. + | < 100 UFC/g |
| Coliformi totali | < 100 UFC/g | Coliformi fecali | Assenti |
| Lieviti e muffe | < 1000 UFC/g | Clostridi s.r. | < 10 UFC/g |
| Salmonella | Assente in 25 g | Listeria Monocytogenes | Assente in 25 g |

| Consumatore finale |
|---|
| Pubblico generale ad esclusione di soggetti intolleranti agli ingredienti elencati in 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.

NUOVA FOOD ITALIA srl



SCHEDA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.05

Responsabile Controllo Qualità:
D.ssa Giulia Barducci

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Giulia Barducci'.

Data di emissione:
21/06/2013

REV 05 02/04/2019 aggiornamento