



**SCHEMA TECNICA**

Codice prodotto	Nome commerciale	Codice EAN 13
68147002	<b>FOCACCIA SALSICCIA E FUNGHI</b>	<b>8011534011716</b>
	Denominazione di vendita	
	Prodotto da forno farcito precotto surgelato	

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

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.  <b>Il prodotto una volta scongelato non deve essere ricongelato.</b> 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 <sup>5</sup> 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](mailto:info@fooditalia.com) - Web: [www.fooditalia.com](http://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