



## SCHEMA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.04

| Codice prodotto       | Nome commerciale                             | Codice EAN 13 |
|-----------------------|----------------------------------------------|---------------|
| 68155001              | FOCACCIA STRACCHINO E RUCOLA                 | 8011534011723 |
| Peso netto confezione | Denominazione di vendita                     |               |
| 335 g                 | Prodotto da forno farcito precotto surgelato |               |

**Descrizione:**

Cartone contenente sei focacce, surgelate, avvolte in film termoretraibile, farcite con stracchino, rucola e formaggio.

| FOCACCIA STRACCHINO E RUCOLA |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Peso netto confezione        | Ingredienti:                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 335 g                        | <p>Farina di <b>grano</b> tenero "0", Acqua, Preparato alimentare 13% (acqua, caseina presamica alimentare (<b>latte</b>), grassi vegetali (olio di cocco, olio di palma), burro (<b>latte</b>), sale di fusione E331, sale, correttore di acidità E330); Stracchino 8% (<b>latte</b>, sale, caglio, fermenti lattici); Rucola 5%; Sale; Pepe nero; Olio di semi di girasole; <b>Malto</b>; Lievito naturale.</p> <p><b>Può contenere tracce di: soia, frutta a guscio, pesce</b></p> |

| Valori Nutrizionali medi   |        |            |
|----------------------------|--------|------------|
| Componente                 | U.M.   | In 100 g   |
| Energia                    | Kcal   | <b>200</b> |
| Energia                    | Kjoule | <b>839</b> |
| Grassi                     | g      | <b>6,6</b> |
| Di cui acidi grassi saturi | g      | <b>0,4</b> |
| Carboidrati                | g      | <b>30</b>  |
| Di cui zuccheri            | G      | <b>3,4</b> |
| Proteine                   | g      | <b>8,4</b> |
| Sale                       | g      | <b>0,2</b> |

| Imballo                                                                                                                                                                                                                           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p>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.</p> |

| Dimens.  | Diametro      |              | Alt.    |
|----------|---------------|--------------|---------|
| Prodotto | 25 cm +/- 2cm |              | 2,5 cm  |
| Cartone  | Length 26cm   | Width 29,5cm | 16,5 cm |

| Pallettizzazione |     |
|------------------|-----|
| Astucci/fardello | 6   |
| Fardello/strato  | 12  |
| Fardello/pallet  | 144 |

| Termine minimo e modalità di conservazione e shelf life |             | Modalità di utilizzo:                                                                                                                                                                             |
|---------------------------------------------------------|-------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| nel congelatore a -18°C **** o ***                      | 1 anno      | <p>Rimuovere la focaccia dall'imballo, scaldare il forno sino a 230°C, quindi mettere la focaccia direttamente sulla griglia del forno a metà altezza. Lasciare riscaldare per 7 minuti se si</p> |
| ** a -12°C                                              | 1 mese      |                                                                                                                                                                                                   |
| * a -6°C                                                | 1 settimana |                                                                                                                                                                                                   |
| Nello scomparto del ghiaccio                            | 3 giorni    |                                                                                                                                                                                                   |





## SCHEMA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.04

|                                                                                        |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nel frigorifero                                                                        | 24 ore | <p>desidera una pizza soffice, 10 minuti se si desidera una pizza croccante.</p> <p>Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportate sull'astuccio.</p> <p>Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato e si consiglia di consumarlo cotto entro 24 ore.</p> |
| <b>Indicazioni grafiche:</b><br>Dicitura da riportare sulla confezione per la scadenza |        | <b>Da consumare preferibilmente entro il :</b><br>GG/MM/AAAA (stampa a nostro carico)                                                                                                                                                                                                                                 |

## 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 |

## Caratteristiche organolettiche

|                    |                                                     |
|--------------------|-----------------------------------------------------|
| <b>Aspetto</b>     | Focaccia farcita con stracchino, rucola e formaggio |
| <b>Odore</b>       | Tipico di stracchino, rucola e formaggio            |
| <b>Consistenza</b> | Morbida al centro croccante ai bordi                |

## 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.04

Aggiornamento 12/12/2014  
REV 04 Aggiornamento 05/09/2018

