



SCHEMA TECNICA

Mod.02 Ed.02 Rev.04

Codice prodotto	Nome commerciale	Codice EAN 13
68153001	BARCETTA PIZZAIOLA	8011534005036
PESO NETTO PRODOTTO 150 g		

BARCETTA PIZZAIOLA	
Foto prodotto	Ingredienti
	<p>Farina di grano tenero "0"; Acqua; Mozzarella 23.5% (latte, sale, caglio, correttore di acidità: E 330); Passata di pomodoro 16.4%, Sale, Zucchero, Olio di semi di girasole; Olio d'oliva, Lievito naturale, Malto. Può contenere tracce di soia e pesce.</p>

Valori nutrizionali indicativi	u.m.	per 100g
energia	kcal	208
energia	kj	872
grassi	gr	5,9
di cui saturi	gr	1,9
carboidrati	gr	28,8
di cui zuccheri	gr	1,7
proteine	gr	9,5
salt	gr	2,2

Imballo	Dimensioni			Lun	Lar	Alt	pallettizzazione	
	Lun	Lar	Alt					
30 barchette inserite in busta. Ogni busta è posta dentro un cartone.	Prodotto	23+/-2cm	5+/-2cm	3.5 cm	Pezzi/Cartone	30		
	Cartone	30.5 cm	27 cm	27 cm	Cartoni/Strato	12		
					Cartoni/Collo	84		

Termine minimo e modalità di conservazione e shelf life		Modalità di utilizzo:
nel congelatore a -18°C **** o ***	1 anno	Aprire la confezione, lasciar scongelare per 15 minuti, scaldare il forno fino a 150°C, mettere la focaccia già scongelata direttamente sulla griglia del forno a metà altezza, lasciarla scaldare per 15-20 minuti, o comunque fino a quando il
** 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	formaggio non si è completamente sciolta. 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 cotto 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	< 10 ⁶ 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

Consumatore finale

Pubblico generale ad esclusione di soggetti allergici 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.

Emissione	03/11/2017	
Revisione N 4	16/03/2018	Inserita foto