

**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**



**SG010 - Focaccina soffice senza glutine ovenable 90g**

Rev.

3

1/1/23

<b>Codice prodotto</b>	<b>SG010</b>						
<b>Marchio</b>	<b>Alimentazione Dedicata</b>						
<b>Denominazione Commerciale</b>	SG010 - Focaccina soffice senza glutine ovenable 90g						
<b>Denominazione legale o di Vendita</b>	Prodotto da forno con olio extra vergine di oliva 9%, senza glutine, cotto e surgelato.						
<b>Descrizione prodotto</b>	Focaccina senza glutine						
<b>Formato</b>	Confezione singola		<b>Peso pezzo</b>		90 g		
<b>Destinazione d'uso</b>	Prodotto Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine, desinato alla vendita diretta e alla ristorazione collettiva.						
<b>Claims</b>	Stesa a mano   Conditata in superficie con olio extra vergine di oliva 3%.						
<b>Ingredienti</b>	Acqua, farina di riso, amido di mais, amido di tapioca, olio extra vergine di oliva 9%, amido di patata, lievito di birra, destrosio, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa, gomma di guar; sale, fibre vegetali (pisello, patata, psyllium, bambù, semi di lino), aroma.						
<b>Allergeni</b>	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011						
	Contiene:	<b>Nessuna presenza diretta (Glutine &lt; 20ppm).</b>					
	Può contenere:	<b>LATTE, LUPINI, SENAPE, SOLFITI, SESAMO E SOIA.</b>					
<b>Caratteristiche merceologiche</b>	Focaccina soffice, dal colore dorato, dal gusto tipico dell'olio extra vergine di oliva.	Lunghezza cm	16 ± 1	Larghezza cm	11 ± 1	Spessore cm	2 ± 1
		Diametro cm	-	Altre caratteristiche	-		
<b>Proprietà Microbiologiche</b>	Carica batterica totale ufc/g	≤ 100.000					
Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Enterobatteri ufc/g	≤ 100					
	E. coli ufc/g	< 10					
	Lieviti ufc/g	≤ 1000					
	Muffe ufc/g	≤ 1000					
<b>Dichiarazione Nutrizionale</b>	<b>Valore</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Per porz.(90g)</b>	<b>Valore</b>	<b>Per 100g</b>	<b>Per porz.(90g)</b>	
(Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto)	Energia kcal	276	248	Energia kJ	1162	1046	
	Grassi g	8,6	7,7	Ac. grassi saturi	4,5	4,1	
	Carboidrati g	47	42	Zuccheri g	0	0	
	Fibre g	1,4	1,3	Proteine g	2,0	1,8	
	Sale g	1,1	1,0				
<b>Stoccaggio e Conservazione</b>	Scadenza/TMC	24 Mesi					
	TMC residuo alla consegna	18 Mesi					
	Conservazione	Prodotto surgelato, conservare a -18°C vedi data riportata sulla confezione. Il prodotto scongelato, all'interno della propria confezione, si conserva a temperatura ambiente, in luogo fresco e asciutto, per 5 giorni.					
	Formato Lotto/ TMC Etichetta	Lotto: Numero sequenziale a 6 cifre. TMC: gg/mm/aaaa					
	Shelf-life secondaria	Il prodotto scongelato non deve essere ricongelato. Conservare a temperatura ambiente, all'interno della propria confezione, e consumare entro 5 giorni dallo scongelamento.					



**SCHEDA TECNICA PRODOTTO**



**SG010 - Focaccina soffice senza glutine ovenable 90g**

Rev.

3

1/1/23

<b>Istruzioni per l'uso</b>	Decongelare a temperatura ambiente per 10-15 minuti. Infornare il prodotto, con la propria confezione, in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 4-5 minuti. Il sacchetto si gonfia durante la cottura. E' possibile consumare il prodotto, senza necessità di cottura, dopo averlo decongelato per 3 ore a temperatura ambiente.		
<b>Imballo primario</b>	Ogni focaccina è confezionata singolarmente in film trasparente termosaldato, resistente alle temperature indicate nelle istruzioni d'uso.	Peso netto confezione g	90
		N° pz x confezione	1
		Peso imballo (tara) g	5
		Codice riciclo	Busta: PET 1 (plastica)
		EAN 13	8002213015118
<b>Pallettizzazione</b>	Cartone	Tipologia	Cartone ondulato
		Peso netto cartone Kg	2,16
		N° confezioni x cartone	24
		Peso imballo (tara) g	345
		Codice riciclo	PAP 20 (carta)
	Pallet	GTIN	8002213015118
		LUxLxHA mm	390x390x190
		N° pz x cartone	24
		Tipo pallet	EPAL
		N° CT/Strato x n strati	6x9
	CT Totali	54	
	N° pz / plt	1296	
	Peso Netto Pallet kg	116,64	
	Altezza Pallet cm	186	
<b>Dichiarazione Conformità contaminanti</b>	Il prodotto è conforme alla vigente normativa in materia di contaminanti quali micotossine, metalli pesanti e altri contaminanti chimici (Reg. 1881/2006 e s.m.i.) e di residui di antiparassitari (Reg. UE 396/2005 s.m.i.); il prodotto è realizzato senza l'impiego di nanotecnologie / nano ingredienti e in assenza di trattamento con radiazioni ionizzanti.		
<b>Non-OGM</b>	Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati.		
<b>MOCA</b>	Gli imballi a contatto col prodotto finito rispettano i requisiti di idoneità alimentare e tutte le disposizioni legislative pertinenti: Regolamento CE 1895/2005 e s.m.i., Regolamento CE 2023/2006 e s.m.i., Regolamento CE 1935/2004 e s.m.i., Regolamento UE 10/2011 e s.m.i., Regolamento UE 752/2017 e s.m.i.		
<b>Stabilimento di produzione</b>	Via Maria e Pierre Curie, 30 Forlì 47122 (FC) - Italy		

Molino Spadoni spa. • Sede: Via Ravennana, 746 • 48125 Coccolia (RAVENNA) Italia  
 Tel.: 0544/569056 Fax: 0544/569199 <http://www.molinospadoni.it> E-mail: [info@molinospadoni.it](mailto:info@molinospadoni.it)