

SCHEDA TECNICA PRODOTTO



SG010 - Focaccina soffice senza glutine ovenable 90g

Rev.

3

1/1/23

Codice prodotto	SG010										
Marchio	Alimentazione Dedicata										
Denominazione Commerciale	SG010 - Focaccina soffice senza glutine ovenable 90g										
Denominazione legale o di Vendita	Prodotto da forno con olio extra vergine di oliva 9%, senza glutine, cotto e surgelato.										
Descrizione prodotto	Focaccina senza glutine										
Formato	Confezione singola		Peso pezzo		90 g						
Destinazione d'uso	Prodotto Specificamente formulato per persone intolleranti al glutine, desinato alla vendita diretta e alla ristorazione collettiva.										
Claims	Stesa a mano Condita in superficie con olio extra vergine di oliva 3%.										
Ingredienti	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.										
Allergeni	In accordo con l'allegato II del Reg. UE 1169/2011										
	Contiene:	Nessuna presenza diretta (Glutine < 20ppm).									
	Può contenere:	LATTE, LUPINI, SENAPE, SOLFITI, SESAMO E SOIA.									
Caratteristiche merceologiche	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	-
Proprietà Microbiologiche	Carica batterica totale ufc/g		≤ 100.000		Enterobatteri ufc/g		≤ 100		E. coli ufc/g		≤ 10
Valori derivati da Piano di Analisi (limiti riferimento: CEIRSA)	Lieviti ufc/g		≤ 1000		Muffe ufc/g		≤ 1000				
Dichiarazione Nutrizionale	Valore	Per 100g	Per porz.(90g)	Valore	Per 100g	Per porz.(90g)					
(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								
Stoccaggio e Conservazione	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

Istruzioni per l'uso	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.		
Imballo primario	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
Pallettizzazione	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	
Dichiarazione Conformità contaminanti	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.		
Non-OGM	Il prodotto non contiene e non deriva da Organismi Geneticamente Modificati.		
MOCA	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.		
Stabilimento di produzione	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