### SCHEDA TECNICA

# FOCACCIONA TIPO PUGLIESE CON CIPOLLA E OLIO EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,7kg



## N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO

IVA:10%



#### **PRINCIPALE**

Codice Prodotto SCFF434-T6
Codice EAN\GTIN 8058180454184

Denominazione di PRODOTTO DA FORNO-FOCACCIA COTTA SURGELATA

Vendita

Denominazione FOCACCIONA TIPO PUGLIESE CON CIPOLLA

Commerciale

Paese di Origine ITALIA

Vita commerciale

del Prodotto

Da consumarsi preferibilmente entro 366 giorni dalla data di produzione

**Ingredienti** semola rimacinata di GRANO duro, acqua, lievito madre di farina di GRANO tenero tipo "0"(6,4%), olio di semi di girasole, olio di oliva,, lievito naturale, sale.

FARCITURA: cipolla [32,5%], olio extravergine di oliva[2 %], sale, pepe.



### **CARATTERISTICHE**

## Condizioni di Conservazione e Istruzioni d'uso

Prodotto destinato ad uso professionale

Destinazione d'uso: Prodotto surgelato conservare a -18°C Modalità di preparazione: prodotto già cotto solo da decongelare:

Il prodotto decongelato posizionato singolarmente in teglia per 150 min a temperatura ambiente (20/22°C) e sporzionato in 4 parti, può essere confezionato e posizionato in banco refrigerato a 4°C con durata 5gg ( Utilizzare utensili sanificati)

Se le vuoi servire croccanti:

- 1. Infornare direttamente dal freezer per 11/12 minuti in forno professionale ventilato preriscaldato a  $180^{\circ}\text{C}$
- 2. Dopo 30 minuti di scongelamento a temperatura ambiente (22°) infornare per 9/10 minuti in forno professionale ventilato preriscaldato a 180°C
- 3. Dopo 2 ore di scongelamento a temperatura ambiente (22°) infornare per 7/8 minuti in forno professionale ventilato <u>preriscaldato</u> a 180°C

Consigli: Confezionare con la raccomandazione di riscaldare il prodotto prima di consumarlo

Non ricongelare consumare entro 24 ore

N.B. Le cotture sono state effettuate con forno rotativo a temperatura nominale di 180°C (visualizzato sul display);la temperatura nominale può differire a seconda del forno, di conseguenza può variale il valore nominale (visualizzato sul display) ma non i tempi di cottura.

Calo Peso dopo la cottura (%)

Parametri chimici Valori conformi al Reg CE 1881/06 e succ. modifiche

Stabilimento di produzione e confezionamento:

giovedì 10 agosto 2023 Page 1 of 3

## **SCHEDA TECNICA**

## FOCACCIONA TIPO PUGLIESE CON CIPOLLA E OLIO EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,7kg



## N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO

**IVA:10%** 



Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto cotto	Energia	980,9 kj
	Calorie	232,5 kca
	Grassi	5,1 g
	di cui saturi	0,8 g
	Carboidrati	38,3 g
	di cui zuccheri	1,6 g
	Fibre	2,0 g
	Proteine	7,4 g
	Sale	1,2 g

Cereali contenenti glutine.

Allergeni e

Uova , Arachidi, Soia, Latte, Frutta a guscio, Semi di sesamo, Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni

allergeni potenziali superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2,Senape.

## **SCHEDA TECNICA**

FOCACCIONA TIPO PUGLIESE CON CIPOLLA E OLIO EXTRA VERGINE 950g 6PZ SC.5,7kg DIAMETRO:37/38



N.B. LE MISURE DEL PRODOTTO IN CM SONO INDICATIVE NEI PRODOTTI SCHIACCIATI A MANO

**IVA:10%** 

### **CONFEZIONE E IMBALLAGGIO**

Conforme al D.M. 21.3.1973, Reg. CE n. 1935/2004, Reg. CE 1895/2005, Reg. CE n. 10/2011 e successive modifiche.

BUSTA:PL TMH350L 15MY (FILM TERMORETAIBILE A BASE POLIOLEFINICA) (PESO 6 ETICHETTE SINGOLE CONFEZIONI:0,006kg)

PESO 6 BUSTE:42g PESO CARTONE: 435g

MISURE CARTONE: 400x400x264 PESO NETTO CARTONE(kg): 5,70 PESO LORDO CARTONE(kg): 6.183 PESO AL PEZZO(g): 950 (+/- 2%)

PEZZI PER CARTONE: 6 CARTONI PER STRATO: 6 STRATI PER PALLET: 7 CARTONI PER PALLET: 42

giovedì 10 agosto 2023 Page 3 of 3