



FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Nombre	FOCACCIA CON ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA
Definición jurídica	producto de horno cocido congelado
Peso neto de la unidad de venta	1200 g
Código del producto	030801
Tamaño del producto	60x40 cm ca.

2. CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Aspecto	apetecible
Color	dorado
Olor	agradable
Sabor	aromático
Consistencia	blando

3. LISTA DE LOS INGREDIENTES - ALLERGENES – VALORES NUTRICIONALES

Ingredientes:harina de TRIGO, agua, aceite de oliva virgen extra 9%, aceite de girasol refinado alto oleico, sal, levadura, extracto de maltosa (CEBADA, maíz).

Contiene GLUTEN

Puede contener trazas de LECHE y sus derivados, HUEVOS, FRUTOS DE CÁSCARA, SOJA, PESCADO, semillas de SÉSAMO, MOSTAZA.

Valor nutritivo	Por 100g de producto	Pour porción (50g)
Calorias	328 kcal - 1370 kJ	164 kcal - 685 kJ
Proteínas	8,9 g	4,5 g
Grasas	16,9 g	8,5 g
saturados	6,1 g	3,1 g
Carbohidratos	34,3 g	17,2 g
azucares	1,2 g	0,6 g
Fibras	1,3 g	0,7 g
Sal	1,2 g	0,6 g

4. CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS

Parámetro	Valor Límite	Límite Máximo	Referencia
Carga microbiana mesófila		<100.000 ufc/g	LINEE GUIDA-Determina Dir. Sanità della Reg Piem. n.780 del 18/10/2011
Enterobacteriaceae		<100 ufc/g	LINEE GUIDA-Determina Dir. Sanità della Reg Piem. n.780 del 18/10/2011
Coliformes Totales		<10 ufc/g	LINEE GUIDA Reg. Liguria sul Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. n° 212 del 10/11/2016
Escherichia coli		<10 ufc/g	LINEE GUIDA Reg. Liguria sul Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. n° 212 del 10/11/2016
Muffe		<1000 ufc/g	LINEE GUIDA Reg. Liguria sul Regolamento CE n. 2073/2005 e s.m.i. n° 212 del 10/11/2016
Lieviti		<1000 ufc/g	LINEE GUIDA-Determina Dir. Sanità della Reg Piem. n.780 del 18/10/2011
Salmonella	ausente en 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i
Listeria monocytogenes	ausente en 25g		Reg. CE 2073/2005 e s.m.i

5. PRODUCCIÓN, TRAZABILIDAD,CONSERVACIÓN, CONSUMO

Establecimiento	Producido y envasado por Panificio Panificio Pasticceria Tossini 1 S.p.A. en Via G.Marconi, 107-Località Canalbolzone, 4/A2 -16010- Savignone (Ge)
Número de lote	Fecha de producción /DDMMAA
Conservación	congelado -18°C
Shelf life	547 días
Preparación	antes de consumir cocer en el horno a 220/240°C aproximadamente por 3-4 minutos.

6. EMBALAJE

Código EAN	8020170005003		
Unidad de venta	0		
Embalaje primario	envase primario plástico en polipropileno idóneo al contacto con los alimentos		
Cartón	60x40x18	Unidades por cartón	5
Cartones por capa	4	Capa por paleta	10
Cartones por paleta	40	Peso neto paleta	240,00 kg
Transporte	Camion idóneo por el transporte de alimentos. Temperatura controlada.		

7. FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN

Fecha	05/12/2024	Revisión	N.010
-------	------------	----------	-------