



FOCACCIA CON CEBOLLAS

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Nombre	FOCACCIA CON CEBOLLAS
Definición jurídica	producto de horno cocido congelado
Peso neto de la unidad de venta	1600 g
Código del producto	030642
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, cebollas 28%, agua, aceite vegetal de girasol refinado alto oleico, aceite de oliva virgen extra, levadura, sal, 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	283 kcal - 1187 kJ	141,5 kcal - 593,5 kJ
Proteínas	5,4 g	2,7 g
Grasas	10,8 g	5,4 g
saturados	1,5 g	0,8 g
Carbohidratos	40,0 g	20,0 g
azúcares	1,6 g	0,8 g
Fibras	2,0 g	1,0 g
Sal	1,6 g	0,8 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 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 5 minutos. Consumir en 48h una vez descongelado.

6. EMBALAJE

Código EAN	8020170005805		
Unidad de venta	1		
Embalaje primario	envase primario plástico en polipropileno idóneo al contacto con los alimentos		
Cartón	60X40X30	Unidades por cartón	10
Cartones por capa	4	Capa por paleta	6
Cartones por paleta	24	Peso neto paleta	384,00 kg
Transporte	Camion idóneo por el transporte de alimentos. Temperatura controlada.		

7. FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN

Fecha	13/05/2024	Revisión	N.010
-------	------------	----------	-------