



FOCACCIA CON STRACCHINO

1. DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Nombre	FOCACCIA CON STRACCHINO
Definición jurídica	producto de horno cocido congelado
Peso neto de la unidad de venta	1800 g
Código del producto	030611
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, queso stracchino 24,5% (LECHE de vaca, cuajo, sal), agua, aceite de girasol refinado alto oleico, aceite de oliva virgen extra, levadura, sal, extracto de maltosa (CEBADA, maíz).

Contiene GLUTEN, LECHE
Puede contener trazas de HUEVOS, NUECES, SOJA, PESCADO, SÉSAMO, MOSTAZA

Valor nutritivo	Por 100g de producto	Pour porción (50g)
Calorias	324 kcal - 1357 kJ	162 kcal - 678,5 kJ
Proteínas	9,1 g	4,6 g
Grasas	14,7 g	7,4 g
saturados	5,8 g	2,9 g
Carbohidratos	38,0 g	19,0 g
azúcares	1,2 g	0,6 g
Fibras	1,5 g	0,8 g
Sal	1,8 g	0,9 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	365 días
Preparación	antes de consumir cocer en el horno a 220°C/240°C aproximadamente por 5 minutos.

6. EMBALAJE

Código EAN	8020170006376		
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	432,00 kg
Transporte	Camion idóneo por el transporte de alimentos. Temperatura controlada.		

7. FECHA DE LA ÚLTIMA REVISIÓN

Fecha	19/11/2024	Revisión	N.010
-------	------------	----------	-------