

**SCHEDA TECNICA****PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 22/10/2019

Pag. 1 di 2

Compilato e approvato da RQ

**FOCACCIA CLASSICA**

Denominazione commerciale	Focaccia Classica con olio extra vergine di oliva (16%)
Denominazione legale	Prodotto lievitato da forno
Produttore	INDUSTRIA MOLITORIA MININNI srl Via Gravisella c.s. 1448 – 70022 Altamura (BA)
Distributore	I.D.AL. srl Italiana Distribuzione Alimenti Zona Industriale Pezzapiana, 82100, Benevento
Ingredienti	Semola rimacinata di grano duro (57,3%), acqua, olio extra vergine di oliva (16%), sale, lievito naturale.
Allergeni	Glutine. Può contenere tracce di soia, latte.
Modalità di confezionamento	Confezionato in atmosfera protettiva
Modalità di conservazione	Da 0°C a +4°C Consumare previa cottura. Una volta aperta la confezione, consumare entro 2 giorni previa cottura a 200°C.
Shelf life	35 giorni
Peso al pezzo	350g
Modalità di preparazione	Cuocere il prodotto in forno preriscaldato a 200°C per circa 5-6 minuti

**-Caratteristiche generali-**

Codice articolo	IDA0580
Codice EAN	8011192003603

**-Descrizione del prodotto-**

Forma e dimensioni (indicativi)	Tonda, Ø 25cm, h 3cm
Pezzi per confezione	1pz / Flowpack
Unità di vendita	Cartone
Confezioni per cartone	8 confezioni da 1pz / Flowpack
Peso netto cartone	2,8 kg

**-Valori nutrizionali medi per 100g di prodotto-**

Valore Energetico	kJ	1442
	kcal	344
Grassi	g	17
	di cui acidi grassi saturi	2,4
Carboidrati	g	41
	di cui zuccheri	1,7
Proteine	g	6,7
Sale	g	1,7
Fibre	g	1,5

**-Caratteristiche microbiologiche (al momento del confezionamento)-**

Parametro	Valore
Carica microbica mesofila	< 10.000 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Coliformi a 37°C	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococco coag. positivo	< 100 ufc/g
Salmonella spp.	Assente in 25g
Listeria monocytogenes	Assente in 25g



**SCHEDA TECNICA**  
**PRODOTTO**

MOD: ST

Ed. 01

Rev. 00

Data 22/10/2019

Pag. 2 di 2

Compilato e approvato da RQ

**-Caratteristiche chimico-fisiche-**

Parametro	Valore
Umidità	30-40%
Ceneri	<0,95% / s.s.
Aflatossina B1	<2,0 µg/kg
Aflatossina B1+B2+G1+G2	<4,0 µg/kg
Ocratossina A	<3,0 µg/kg
Deossinivalenolo	<500 µg/kg
Zearalenone	<50 µg/kg
Piombo	<0,1 µg/kg
LMR	Inferiore ai limiti previsti dalla legislazione europea

**-Caratteristiche organolettiche-**

Aspetto	Crosta dorata ottenuta grazie alla caramellizzazione degli zuccheri semplici derivanti dalla scissione dell'amido per mezzo degli enzimi normalmente presenti nella semola. Mollica gialla ottenuta grazie all'elevato indice di giallo della semola.
Consistenza	Crosta friabile e mollica soffice ed alveolata grazie all'utilizzo del lievito naturale e dei rigorosi metodi di lievitazione.
Odore	Odore pronunciato grazie alla presenza di composti aromatici derivanti dalla farina e dall'utilizzo di lievito naturale.
Gusto	Tipico, deciso, aromatico ed intenso per l'impiego di semola rimacinata ottenuta da grani rigorosamente selezionati e dall'utilizzo di lievito naturale.

**-Confezione-**

Imballo primario	Film in PA15/PEEVOHPE60MY per alimenti, trasparente; peso: 18g; spessore: 75µm
Imballo secondario	Scatola tipo americano: 26,6cm x 30cm x 36cm; peso: 343g
Etichettatura	Etichetta in carta; peso: 1g

**-Informazioni Logistiche-**

Tipo di pallet	Epal 1200mm x 800mm; peso: 22kg
Protezione pallet	Film estensibile in plastica; peso: 300g
Cartoni per strato	12
Strati per pallet	5
Cartoni totali	60
Altezza pallet	195cm
Peso netto	168kg
Peso lordo	216kg

\*La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente

**-Disposizione di Legge-**

HACCP	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 852/2004 e successivi aggiornamenti.
Tracciabilità	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 178/2008 e successivi aggiornamenti.
Allergeni	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011.
Contaminanti	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1881/2006.
Pesticidi	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 396/2005 e successive aggiornamenti.
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1829/2003 e 1830/2003

**-Certificazioni ed Autorizzazioni-**

Autorizzazione sanitaria	N. 13728 (21/07/2015)
Certificazioni	BRC / IFS

