



Denominazione del prodotto:	
FOCACCIA ARTIGIANALE TRADIZIONALE G.250	
Codice prodotto	FCA 250
Codice EAN	8 033549 500290

Descrizione del prodotto:	
Focaccia cotta, surgelata e pronta all'uso	
<i>Caratteristiche organolettiche</i>	
Colore:	ambrato
Odore:	intenso di grano cotto al forno
Sapore:	delicato ma ben equilibrato
Consistenza:	soffice dentro e croccante in crosta
Aspetto:	struttura alveolata ben definita

Ingredienti:
Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine d'oliva, sale, malto, lievito

Formato e imballo:			
Forma e dimensioni	Rettangolare 16x24 cm	Modalità confezionamento	Busta alimentare a marchio Levì
Peso medio per pezzo	250 gr.	Peso medio contenitore	2,250 kg
Tipo contenitore	Cartone	Dimensioni contenitore	400x190 mm x h. 280 mm.
N° pezzi per contenitore	9 pz.	N° contenitori per strato	12
N° strati per pallet	6 strati	N° contenitori per pallet	72

Stabilimento di produzione:	Via Maccani n.165/5, 38121 Trento
------------------------------------	-----------------------------------

Scadenza e conservazione:			
Modalità di conservazione	Temp. -18°C	Temperature mezzo di trasporto	- 18/-20°C
Da consumarsi preferibilmente entro	10 mesi dalla data di produzione	Vita residua minima alla consegna	8 mesi

Caratteristiche microbiologiche e chimico-fisiche		
Parametri	Unità di misura	Valori
Microrganismi mesofili aerobici	UFC/g.	<10 ³
Stafilococchi coagulasi +	UFC/g.	<10 ²
E. Coli	UFC/g.	<10 ²
Muffe	UFC/g.	<10 ²
Lieviti	UFC/g.	<10 ²
Salmonella spp	UFC/g.	assente in 25g.
Listeria monocytogenes	UFC/g.	assente in 25g.

Informazioni nutrizionali	
<i>(valore medio per 100g. di prodotto)</i>	
Valore energetico	971 Kj 230 Kcal
Grassi	2,5 g
di cui acidi grassi saturi	0 g
Carboidrati	44 g
di cui zuccheri	0 g
Proteine	6,5 g
Sale	1,5 g

Modalità di utilizzo:

Riscaldare la focaccia in forno a 200°C per circa 3/4 minuti.
Consumatela da sola oppure tagliatela a metà e farcitela all'interno a piacere

Modulo di dichiarazione allergeni - direttiva ce 89/2003 all. iii bis e direttiva ce 142/2006 e successivi aggiornamenti

Allergeni	SI/NO	Nome specifico della sostanza
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	Farina di grano tenero tipo "0", malto d'orzo
Crostacei e prodotti a base di crostacei	NO	
Uova e prodotti a base di uova	NO	
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	
Soia e prodotti a base di soia	NO	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	NO	
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland e prodotti derivati	NO	
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	
Senape e prodotti a base di senape	NO	
Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo	NO	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espressi in SO2 nel prodotto finito	NO	
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	

OGM o derivati da OGM:

(Reg. CE 1829/2003 e 1830/2003 e s.m.i.) non sono utilizzati ingredienti derivati da o contenenti Organismi Geneticamente Modificati

Ionizzazione:

(Dir. CE 1999/2 e 1999/3 e s.m.i.) il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti e non contiene ingredienti ionizzanti

Etichettatura:

Prodotto etichettato in conformità al Reg. UE 1169/11

Controllo qualità:

Tutti i prodotti realizzati, forniti e somministrati sono conformi al Reg. UE 178/2002 ed al Reg. UE 852/2004, riguardante l'igiene degli alimenti e l'implementazione di un piano di autocontrollo aziendale basato sul metodo HACCP.