



SCHEMA PRODOTTO

Ns Codice:	8491
Rev.ne	2
Em.ne:	28/01/2014
Cod. EAN:	8 008696 013047

CARATTERISTICHE COMMERCIALI

Denominazione di vendita:	Focaccina	Linea:	NUTRISÌ
Tipo prodotto:	Prodotto da forno senza glutine		
Ingredienti:	Acqua, amido di mais, farina di riso, farina di grano saraceno 5%, olio di semi di girasole, fibre vegetali, olio extravergine d'oliva 2%, amido di riso, proteine vegetali, emulsionante: mono e digliceridi degli acidi grassi, sale, sciroppo di glucosio, lievito, addensanti: farina di guar e gomma di xanthan, zucchero, aromi. Può contenere tracce di lupino. Confezionato in atmosfera protettiva Prodotto e confezionato nello stabilimento di Via della Galeotta, loc. Palandri 55011 Altopascio (Lucca) - ITALY		
Altre caratteristiche:	Scaldare in forno per 3/4 minuti a 220 ° C Certificato controaddo por face e spiga barrata Azienda con sistema di qualità certificato in conformità alla norma ISO 9001:2008 da SGS Italia certificato Italia IT12/0169		
Aliquota I.V.A. applicata:	10%		
Durata del Prodotto:	4 mesi dal confezionamento		
Attribuzione nr lotto:	Attribuzione con formato numerico "00/00/00". es. 01/01/10 dove: 01= giorno di scadenza 01= mese di scadenza, 10 = anno di scadenza.		

SPECIFICHE TECNICHE DI CONFEZIONAMENTO

Imballo	Film a barriera conforme al Reg. 10/11			
Tipologia Confezione	Misure (cm)	Peso netto	Note	
Film	15 x 13 x 3 p	6 g		
Tipologia Cartonaggio	Misure (Mm)	Peso lordo	Nr Pezzi	Pancalizzazione
Scatole cartone	38 x 25,5 x 16,5 h	1112 g	12	BAR 18x5 90 cartoni

CARATTERISTICHE DI QUALITA'

Chimico/Fisiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Umidità	45 %	+/- 10 %	
	Aw	0,95	+/- 2	
	Residuo secco	55 %	+/- 10 %	
	Micotossine	Lim. Legge	--	Reg. CE 1881/2006 e succ. modifiche
	OGM	Assenti		
	Filth test, fram. Insetti su 50 gr	inf. A 10 fr.	--	--
	Glutine	≤ 20 ppm		Reg. CE 41/2009

Nutrizionali:	Caratteristica	Valore x 100 g	G.D.A.: riferito a 100 g	Serving size: circa 70g (1 focaccina)	G.D.A.: riferito a circa 70 g
	Valore energetico	257/1032kJ	12,8% su kcal	180 kcal/722 kJ	9% su kcal
	Proteine	1,7g	3,4%	1,2g	2,4%
	Carboidrati	44,9g	17,2%	31,4g	12,0%
	Di cui zuccheri	5,24g	5,8%	3,7g	4,1%
	Grassi	6,7g	9,6%	4,7g	6,7%
	Di cui saturi	2,12 g	10,6%	1,5g	7,5%
	Fibre	3 g		2,1g	
	Sodio	0,75g	31,2%	0,5g	20,8%

Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo
----------------	-----	--------	------------------------------

Organolettiche e dimensionali:	Caratteristica	Descrizione/Valore	Tolleranze
	Aspetto	Di forma tonda	--
	Colore	Dorata in superficie	--
	Texture interna	Presenza di alveolature	--
	Friabilità		--
	Sapore	Tipica del prodotto	--
	Lunghezza/Diametro		--
	Altezza		--
	Peso	70 g	--

Microbiologiche:	Caratteristica	Valore	Tolleranze	Riferimenti normativi
	Carica aerobica mesofila	<100.000 U.F.C./g	--	--
	Salmonella in 25 gr.	Assente	--	--
	Coliformi	< 100 U.F.C./g	--	--
	Muffe	< 500 U.F.C./g	--	--
	Lieviti	< 500 U.F.C./g	--	--

INFORMAZIONI SUGLI ALLERGENI AI SENSI DELLA DIRETTIVA 2006/142/CE

Allergeni	Presenza in ricetta	Presenza in stabilimento
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e loro ceppi ibridati) e prodotti da loro derivati		
Crostacei e prodotti derivati		
Uova e prodotti derivati		x
Pesce e prodotti derivati		
Arachidi e prodotti derivati		
Soia e prodotti derivati		x
Latte e prodotti derivati (compreso lattosio)		x
Frutta a guscio cioè mandorle (Amigdalus communis), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Junglas regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan (Carya illinoiesis) noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati.		X
Sedano e prodotti derivati		
Senape e prodotti derivati		
Semi di sesamo e prodotti derivati		
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a		
Lupini e prodotti a base di lupini		x
Molluschi e prodotti a base di molluschi		

CLAIMS AUTORIZZATI (Reg. 1924/2006)	NOTE
Con olio extravergine d'oliva	Ingrediente caratterizzante
Con farina di grano saraceno	Ingrediente caratterizzante
FONTE DI FIBRE	≥ 3g/100 g

SPECIFICHE DI TRASPORTO

Descrizione:	Temperatura ambiente con automezzo idoneo (D.P.R. 327/80 Reg.CE 852/2004).
--------------	--

Reg. CE 852/2004	Applicato
Autorizzazione Ministeriale	N°604/OFF.508/7671 del 02/07/2007

Resp.le Em.ne:	RSQ	Firma:	Dott.ssa Nicoletta Del Carlo
----------------	-----	--------	------------------------------