

## Focaccia ligure all'olio extravergine d'oliva surgelata



### IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

**Numero articolo** 51810

**Nome commerciale** Prodotto da forno con olio extra vergine di oliva (4%), cotto e surgelato.



### Lista degli ingredienti

farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, olio di oliva (7%), olio extra vergine di oliva (4%), sale, lievito, FRUMENTO maltato, estratto di malto d'ORZO, ORZO maltato.

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Noci, Senape, Semi di sesamo.

### Informazioni generali

**Nomenclatura doganale** 19059080  
**Codice FKB** L109

### Informazioni dietetiche e sostenibilità

**Vegano** Sì  
**Vegetariano** Sì

### Informazioni microbiologiche

Bacillus cereus presunto: < 100/g  
Escherichia coli: < 10/g  
Muffe: < 500/g  
Staphylococcus aureus: < 100/g  
Flora aerobica mesofila totale: < 10000/g  
Lieviti: < 500/g

### Dimensioni del prodotto

**Peso (g)** 180  
**Lunghezza (mm)** 185

### Indicazioni

**Etichetta pulita** Sì

## Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1529 kJ		1529 kJ	18
energia	363 kcal		363 kcal	18
grassi di cui:	12 g		12 g	17
- acidi grassi saturi	1,9 g		1,9 g	10
carboidrati di cui:	54 g		54 g	21
- zuccheri	< 0,5 g		< 0,5 g	1
proteine	8,6 g		8,6 g	17
sale	2,2 g		2,2 g	37

\* 1 porzione = 100 g

## Informazione sugli allergeni

Cereali contenenti glutine e prodotti derivati *	Sì
Crostacei e prodotti derivati	No
Uova e prodotti derivati	No
Pesce e prodotti derivati	No
Arachidi e prodotti derivati	No
Soia e prodotti derivati	No
Latte e prodotti derivati	No
Frutta a guscio e prodotti derivati *	No
Sedano e prodotti derivati	No
Senape e prodotti derivati	No
Semi di sesamo e prodotti derivati	No
Anidride solforosa e solfiti (>10 mg/kg o 10 mg/l espressi come SO <sub>2</sub> )	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

Può contenere tracce di: Soia, Latte, Noci, Senape, Semi di sesamo.

(\*) Per il tipo di noci e cereali contenenti glutine vedere la lista ingredienti.

## INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

### Immagini dell'imballaggio



### Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Film (Plastica_PP 5)
Imballo esterno	Nastro adesivo (Plastica_PP 5) Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	30
GTIN	5413476995988
peso netto	5,4 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,601 x 0,399 x 0,169
unità consumatore	
GTIN	5413476995971
peso netto	0,540 kg
Pezzo per CU	3
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,185 x 0,148 x 0,029

### Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	4
NB strato / pallet	12
NB EDU / pallet	48
Peso netto totale pallet	259 kg
Peso lordo totale pallet	313 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 2,173
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Etichetta (Carta_PAP 22) Film estensibile (Plastica_LDPE 4)

## INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

### Condizioni di stockaggio

Durata di conservazione dopo la produzione	12 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

### Modo di Utilizzo

Questa focaccia è pronta da gustare, scongelare a temperatura ambiente per circa 15 minuti, farcire a piacere. Per una maggiore fragranza, rimuovere il prodotto dalla confezione, scaldare 2-3 minuti in forno a 200°C o su piastra grill. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato e deve essere consumato entro le 48 ore dallo scongelamento.

## INFORMAZIONI GENERALI

### Certificati

IFS & BRCGS

### Policy GMO

Il gruppo Vandemoortele osserva la Regolamentazione Europea EC/2003/1829 e EC/2003/1830 in merito al GMO.

### Contaminanti

Il gruppo Vandemoortele osserva la Legislazione Europea riguardante i contaminanti, in vigore alla data di emissione di questo documento.

### Esonero di responsabilità

Secondo le nostre migliori conoscenze, le informazioni sono corrette al momento della pubblicazione.

Tutti i valori menzionati in questo documento, sono valori di media, basati su dati di calcolo.

L'immagine è indicativa e potrebbe essere diversa dal prodotto reale. prodotto real.

Le istruzioni per l'uso devono essere considerate raccomandazioni generali. Vandemoortele non può essere ritenuta responsabile per il processo di cottura utilizzato dal cliente, poiché fuori dal nostro controllo.

### Abbreviazioni

(1) Consumi di riferimento giornalieri Vitamine

(2) Assunzioni di riferimento di un adulto medio (8400 kJ/2000 kcal).

