

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) <a href="http://www.vandemoortele.com">www.vandemoortele.com</a>	Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: 1 del 01.01.2026
	Oggetto: <b><u>Focacciotto pretagliato</u></b>	Pagina 1 di 2
		Emesso da RAQ

### **Descrizione del prodotto**

Prodotto da forno precotto e surgelato. Tipica focaccia pretagliata di forma rettangolare con bucatura irregolare accentuata in superficie.

### **Ingredienti**

Farina di **FRUMENTO (UE)**, acqua, olio extra vergine di oliva 4,8%, sale, farina di cereali maltati (**GRANO**), lievito.

Può contenere **LATTE, SOIA, SENAPE, SEMI DI SESAMO**.

### **Caratteristiche microbiologiche**

CBT	< 1.000 UFC/g
E.Coli	< 10 UFC/g
Staphylococcus	< 10 UFC/g
Lieviti e muffe	< 1000 UFC/g
Salmonella	Assente/25g
Listeria monocytogenes	Assente/25g

### **Caratteristiche nutrizionali (contenuto medio in 100 g di prodotto)**

Energia	1164 kJ/276 kcal
Grassi	6,2 g
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	0,9 g
Carboidrati	45 g
<i>di cui zuccheri</i>	1,7 g
Fibre	1,2 g
Proteine	9,1 g
Sale	1,8 g

### **Caratteristiche fisiche**

Focacciotto pretagliato 100g

Peso netto: 3200g (100g x 32 pezzi)

Dimensioni prodotto: 165 mm (+/- 25) x 90 mm (+/- 20) (Lu x La)

Codice: 59678

Codice EAN: 5413476338693

### **Imballo**

Scatola di cartone contenente flowpack in PP05 idonei al contatto alimentare.

Dimensioni cartone: 400 mm x 400 mm x 180 mm (Lu x La x H)

Fila Pallet contenente 6 cartoni. Euro Pallet contenente 60 cartoni.

Dimensioni Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1950 mm

### **Conservazione**

Conservare a temperatura uguale o inferiore ai -18 °C.

Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato ma conservato in frigo (0/+4 °C) e consumato entro e non oltre 24 ore.

### **Shelf - life**

18 mesi dalla data di produzione se conservato a temperatura di – 18 °C.

Vandemoortele Europe NV Ottergemsesteenweg- Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium) <a href="http://www.vandemoortele.com">www.vandemoortele.com</a>	Documento: <b><u>Scheda Tecnica</u></b>	Tipo: <b>STC</b> Nr.: Rev.: 1 del 01.01.2026
	Oggetto: <b><u>Focacciotto pretagliato</u></b>	Pagina 2 di 2
		Emesso da RAQ

### **Modalità di trasporto**

In automezzo alla temperatura inferiore ai -18 °C.

### **Modalità d' uso**

Lasciare riposare il prodotto per circa 30 minuti. Preriscaldare il forno a 190/200 °C e cuocere per circa 6-8 minuti.

### **Categorie di utilizzo**

Il prodotto può essere consumato da:

<i><b>Soggetti allergici e/o intolleranti</b></i>	<i><b>Si/No</b></i>	<i><b>Soggetti allergici e/o intolleranti</b></i>	<i><b>Si/No</b></i>
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	Si	Sedano	Si
Pesce	Si	Sesamo	No
Arachidi	Si	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	Si	Molluschi	Si

<i><b>Stili di vita alimentari</b></i>	<i><b>Si/No</b></i>
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

### **Allergeni (Reg. CE 1169/2011)**

<i><b>Allergene</b></i>	<i><b>Presenza</b></i>	<i><b>Possibile contaminazione</b></i>	<i><b>Ingrediente</b></i>
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		Farina
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		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		si	
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi ( Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati	no		
Sedano e prodotti a base di sedano	no		
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		