



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

**Data prima emissione:**  
05/12/2019

**Data aggiornamento:**  
16/11/2022

**Rev.**  
03

Pagina 1 di 2

**Codice prodotto**  
**310R020**

**Denominazione commerciale:**  
**FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA 50g**

**EAN 13 collo**  
8032700391210

**EAN 14 bancale**  
08032700391210

**Descrizione estesa (compresa i componenti):**

cassa americana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di HDPE blu al cui interno è posto il prodotto sfuso.

**SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA**

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	50 pz±3	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	2.5 kg/ 50g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	2,950 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	8
Altezza imballo	230 mm	Totale colli	64
Volume imballo	dm <sup>3</sup>	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1990 mm
Imballo primario Sacchetto HDPE	Plastica	Imballo esterno Cartone ondulato	Carta

**CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:**

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

**Etichettatura:** secondo normativa vigente.

**Denominazione di vendita (etichetta):** Pane di tipo "00", con olio di oliva parzialmente cotto e surgelato

**Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):**

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, olio di oliva 9,6%, sale, lievito di birra, ORZO maltato, Fiocco di patate (Patate disidratate, Emulsionanti E471, Antiossidanti E 304 e E 300, Correttore di acidità E 330, Spezie), miglioratore per la panificazione (farina di FRUMENTO, agente di trattamento della farina: E300, enzimi (FRUMENTO)).

Può contenere tracce di: **SOIA E DERIVATI, LUPINO E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SESAMO, SENAPE E FRUTTA A GUSCIO.**

**Conservazione (imballo, etichetta):** temperatura di conservazione: -18°C max.

**Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta):**

Scongela il prodotto per almeno 15 minuti, riscaldare in forno a 180-190°C, per 5-7 minuti, Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

**Lotto di produzione:** intera giornata produttiva

**Codice (imballo):** codice numerico a 6 cifre: corrispondente al giorno di produzione espresso come GGMMAA.

**TMC:**

**Modalità espressione (imballo):** da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aa

**Conservabilità:** 12 mesi

**Stabilimento produttivo:** prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

**Controllo metrologico:** conformi alla legge 391 del 26.05.1980



## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: [info@fornodellarotonda.it](mailto:info@fornodellarotonda.it)

Data prima emissione:  
05/12/2019

Data aggiornamento:  
16/11/2022

Rev.  
03

Pagina 2 di 2

Codice prodotto  
**310R020**

Denominazione commerciale:  
**FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA 50g**

### Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	50g	±5g
diametro	90mm	±20mm

### Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1351/ 321(kj/kcal)
Grassi	10,0 g di cui acidi grassi saturi 1,6 g
Carboidrati	49 g di cui zuccheri 1.2g
Fibre	2,1 g
Proteine	7,5 g
Sale	2,5 g

### Valori microbiologici

Parametri	Standard	Metodo
Conta totale	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulasi +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

### Contaminanti

**Contaminanti chimici** in conformità ai regolamenti comunitari specifici

**Contaminanti biologici e fisici :**

Insetti (vivi o morti)	Assenti
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Assenti
Capelli umani o peli di animali	Assenti
Corpi metallici e non metallici	Assenti