

FOCACCETTA GENOVESE PRETAGLIATA



IDENTIFICAZIONE PRODOTTO

Numero articolo 55657**Nome commerciale** Prodotto da forno con oli vegetali
6,2%, precotto e surgelato

Lista degli ingredienti

farina (di GRANO tenero tipo "00", ORZO maltato, FRUMENTO maltato), oli vegetali (6,2%) (olio di oliva (3,3%), olio extra vergine di oliva (2,9%)), acqua, lievito, sale, estratto di malto d'ORZO.

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

Informazioni generali

Nomenclatura doganale	19059080
Codice FKB	L153

Dimensioni del prodotto

Peso (g)	120
Diametro (cm)	14
Altezza (mm)	35

Informazioni dietetiche e sostenibilità

Vegano	Sì
Vegetariano	Sì

Indicazioni

Etichetta pulita	Sì
-------------------------	----

Informazioni microbiologiche

Escherichia coli: < 10/g
Enterobacteriaceae: < 100/g
Listeria monocytogenes: Assente in 25 g
Muffe: < 500/g
Salmonella spp.: Assente in 25 g
Staphylococcus aureus: < 100/g
Flora aerobica mesofila totale: < 1000/g
Lieviti: < 500/g

Informazioni nutrizionali

Parametro	per 100 g	CR (1)	per porzione *	CR (2)
energia	1452 kJ		1742 kJ	21
energia	344 kcal		413 kcal	21
grassi di cui:	7,2 g		8,6 g	12
- acidi grassi saturi	1,1 g		1,4 g	7
carboidrati di cui:	60 g		72 g	28
- zuccheri	1,5 g		1,8 g	2
fibre	2,2 g		2,6 g	
proteine	9 g		11 g	22
sale	1,8 g		2,2 g	37

* 1 porzione = 120 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 ₂)	No
Lupino e prodotti derivati	No
Molluschi e prodotti derivati	No

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

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

INFORMAZIONI SULL'IMBALLO

Informazioni sull'imballo

Imballo interno	Film (Plastica_LDPE 4) Etichetta (Carta _PAP 22)
Imballo esterno	Scatola americana (Cartone ondulato_PAP 20) Etichetta (Carta _PAP 22) Nastro adesivo (Plastica_PP 5)
EDU (Scatola americana)	
Pezzo per EDU	16
GTIN	5413476312471
peso netto	1,92 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	0,338 x 0,311 x 0,184
unità consumatore	
GTIN	5413476312464
peso netto	0,120 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	x 0,035

Materiali per la pallettizzazione

Tipo di pallet	Euro pallet
NB EDU / strato	6
NB strato / pallet	10
NB EDU / pallet	60
Peso netto totale pallet	115 kg
Peso lordo totale pallet	160 kg
lunghezza x larghezza x altezza (m)	1,200 x 0,800 x 1,985
Materiali per la pallettizzazione	Pallet (Legno_FOR 50) Film estensibile (Plastica_LDPE 4) Etichetta (Carta _PAP 22) Interfalda (Cartone ondulato_PAP 20)

INFORMAZIONI SULLA MOVIMENTAZIONE

Condizioni di stockaggio

Durata dopo lo scongelamento < 7° (giorni)	1
Durata di conservazione dopo la produzione	15 (mesi)
Condizioni di stockaggio	max. -18°C

Modo di Utilizzo

In forno a 220-230°C per 2-3 minuti. Non ricongeare mai un prodotto scongelato.

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).