



Lizzi per VDM

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
Sito web: www.vandemoortele.com

Data prima emissione:
27/01/2026

Data aggiornamento:
27/01/2026

Rev.
00

Pagina 1 di 3

Codice prodotto
Lizzi 310R076
VDM 62014

Denominazione commerciale:
FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA 45g

EAN 14 collo (EAN code Box)
05413476340955

EAN 14 bancale
05413476340955

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	55 pz±3	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	2.5 kg/ 45g	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 ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1990 mm
Imballo primario Sacchetto HDPE Idoneo al contatto con gli alimenti	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 9,6%, 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, farina d'ORZO maltato, Fiocco di patate (Patate disidratate 99%, Emulsionanti E471, Antiossidanti E304 e E300, Correttore di acidità E330, Spezie), miglioratore per la panificazione [farina di FRUMENTO, agente di trattamento della farina: antiossidante E300, enzimi (FRUMENTO)].

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

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

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta):

Scongela il prodotto a temperatura ambiente per almeno 1ora su teglia, per un prodotto più croccante riscaldare in forno a 170-180°C, per 2-3 minuti,

Dopo il rinvenimento il prodotto si conserva a temperatura ambiente, 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



Lizzi per VDM

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
Sito web: www.vandemoortele.com

Data prima emissione:
27/01/2026

Data aggiornamento:
27/01/2026

Rev.
00

Pagina 2 di 3

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980

Codice prodotto
Lizzi 310R076
VDM 62014

Denominazione commerciale:
FOCACCINA ALL'OLIO DI OLIVA 45g

Caratteristiche sensoriali

Aspetto: Prodotto di forma ellittica con superficie bucata e morbida al tatto
Colore: pasta leggermente dorata, con presenza di olio e sale nei fori
Sapore: di pasta di pane condita con sentore di olio e salata.

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	45g	±5g
diametro	85mm	±20mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Energia	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)
Staphylococcus 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 spp *	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /25g	ISO 11290-1 (1996)

Contaminanti

Chimici:

Aflatossine In accordo col Reg.CE 1881/2006 e ss.mm.ii
Pesticidi In accordo col Reg.CE 396/2005 e ss.mm.ii
Metalli pesanti In accordo col Reg.CE 1881/2006 e ss.mm.ii



Lizzi per VDM

SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Vandemoortele Europe NV
Ottergemsesteenweg-Zuid 816, B-9000 Gent (Belgium)
Sito web: www.vandemoortele.com

Data prima emissione:
27/01/2026

Data aggiornamento:
27/01/2026

Rev.
00

Pagina 3 di 3

OGM

In accordo coi Reg.CE 1829/2003 e 1830/2003

Foto prodotto

