



Lizzi per VDM

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

Data prima emissione:  
27/01/2026

Data aggiornamento:  
27/01/2026

Rev.  
00

Pagina 1 di 3

Codice prodotto  
**Lizzi 310R077**  
**VDM 62015**

Denominazione commerciale:  
**FOCACCINA CON OLIVE 45g**

**EAN 14 collo (EAN code Box)**  
054134476340962

**EAN 14 bancale**  
054134476340962

**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 <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 olive verdi e olio di oliva 7,5%, cotto e surgelato

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

Ingredienti: farina di GRANO tenero tipo "00", olive verdi denocciolate 36% (olive verdi, correttore di acidità: acido lattico, antiossidante: acido ascorbico), acqua, olio di oliva 7,5%, sale, lievito di birra, ORZO maltato, Fiocco di patate (Patate disidratate, Emulsionanti: E471, Antiossidanti E304 e E300, Correttore di acidità E330, 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.**

**ATTENZIONE:** la denocciolatura meccanica delle olive non garantisce l'assenza di noccioli o di frammenti che possono essere ritrovati all'interno del prodotto.

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

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

Scongela il prodotto a temperatura ambiente per almeno 1 ora 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](http://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 310R077**  
**VDM 62015**

Denominazione commerciale:  
**FOCACCINA CON OLIVE 45g**

### Caratteristiche sensoriali

Aspetto: Prodotto di forma ellittica con al centro 3 o 4 olive.  
Colore: pasta leggermente dorata, con olive verdi  
Sapore: di pasta di pane unta e salata con olive cotta

### Valori Dimensionali

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

### Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1196/ 286(kj/kcal)
Grassi	14,0 g di cui acidi grassi saturi 2,2 g
Carboidrati	33 g di cui zuccheri 0,8g
Fibre	4,2 g
Proteine	5,4 g
Sale	1,2 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 coagulans +	<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

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



Lizzi per VDM

## SCHEDA TECNICA PRODOTTO

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

**Data prima emissione:**  
27/01/2026

**Data aggiornamento:**  
27/01/2026

**Rev.**  
00

Pagina 3 di 3

### Foto prodotto

