



## SCHEMA TECNICA – FOCACCIA CON PATATE

NOME COMMERCIALE	FOCACCIA CON PATATE	
CATEGORIA MERCEOLOGICA	FOCACCIA	
INGREDIENTI	 Semola rimacinata di <b>GRANO</b> duro, Acqua, Sale e Lievito. Condita con: Patata (11 %), olive, origano, olio extra vergine di oliva, sale.  Regrinded durum <b>WHEAT</b> semolina, water, salt and yeast. Topped with: Potato (11%), olives, oregano, extra virgin olive oil, salt.	
OGM	Assenti ( Reg. CE 1829 e 1830 del 2003)	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI VALORI MEDI PER 100 G. DI PRODOTTO	Valore Energetico	Kjoule 1109,70 Kcal 272,80
	Grassi	7,20 g
	Di cui acidi grassi saturi	1,25 g
	Carboidrati	45,20 g
	Di cui zuccheri	3,20 g
	Fibre	3,85 g
	Proteine	4,00 g
	Sale	2,10 g
USO PREVISTO	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai seguenti allergeni.	
ALLERGENI	Prodotto in uno stabilimento che utilizza latte, uova , soia e frutta a guscio. Contiene glutine.(D Lgs. 178/2006, Reg. CE 1169/2011)	

SHELF LIFE	4 Giorni
PRIMO IMBALLO	Sfuso o sottovuoto
SECONDO IMBALLO (BOX)	8 Pezzi (Peso lordo 8,50 kg.)
DIMENSIONI ESTERNE DELL'IMBALLO	Altezza : 26 cm Larghezza : 34 cm Lunghezza : 44 cm
INFORMAZIONI PRESENTI SULLA CONFEZIONE	Nome commerciale , ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, modalità di utilizzo, valori nutrizionali medi per 100 g.
TIPO DI PALLET	EPAL
EUROPALLET	42 Cartoni (H 218 – 379 kg Peso lordo)
DIMENSIONI DEL PALLET	Altezza : 218 cm Larghezza : 80 cm Lunghezza : 120 cm
COMPOSIZIONE DEL PALLET	Numero cartoni : 42 Pezzi per strato : 6 Numero strati : 7
TRASPORTO	Automezzi cabinati rispondenti alle norme igieniche (Reg. CE 852/2004) e dotato di idoneo sistema di mantenimento della temperatura richiesta.
CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE	Temperatura ambiente in luogo asciutto