



SCHEMA TECNICA

FOCACCIA PRIMAVERA

Cod. 673 C



IDENTIFICAZIONE DEL PRODOTTO:

Focaccia preparato con una pasta a base di patate ed un ripieno di ricotta e spinaci. Formato: 400 g.

INGREDIENTI:

Farina di **grano**, patate, spinaci, albume d'**uovo**, mozzarella (**latte**, sale, caglio), ricotta (siero di **latte**, acidificante: acido citrico), **latte** fresco intero pastorizzato, grasso vegetale (olio di cocco, burro di cacao, olio di girasole), cipolla, **burro**, **formaggio** grattugiato (**latte**, sale, caglio, conservante: lisozima da **uovo**), mix di semi: **sesamo**, girasole e lino, sale, acqua, olio extra vergine di oliva.

Può contenere tracce di: frutta a guscio, soia, sedano.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: colore esterno dorato e dal ripieno verde intenso piccole parti bianche date dalla mozzarella

Consistenza: esterno croccante che avvolge un cuore cremoso.

VALORI NUTRIZIONALI (per 100 g di prodotto):

| | |
|-----------------|------------------|
| Energia | 202 Kcal/ 845 KJ |
| Grassi | 8,4 g |
| di cui saturi | 4,8 g |
| Carboidrati | 23,0 g |
| di cui zuccheri | 3,2 g |
| Fibre | 2,0 g |
| Proteine | 7,5 g |
| Sale | 1,5 g |

PARAMETRI CHIMICO-FISICI:

| PARAMETRI | VALORE | TOLLERANZA |
|-------------------------|--------|------------|
| Sostanza secca (g/100g) | - | +/- 2 |
| pH | - | - |

REQUISITI IGIENICO-SANITARI:

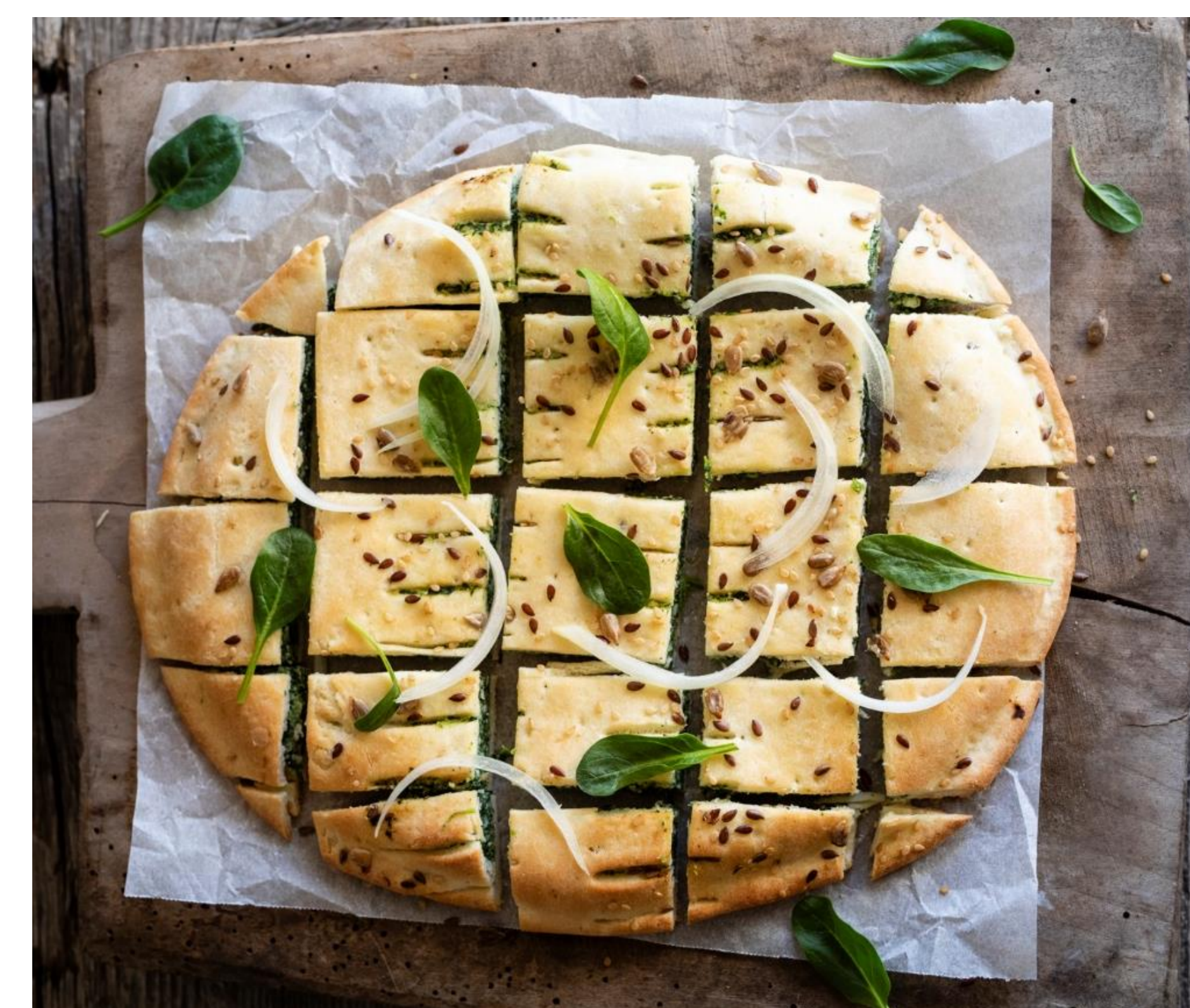
| PARAMERTO | UNITA' DI MISURA | VALORE MASSIMO CONSENTITO | METODO DI ANALISI |
|-------------------------------|------------------|---------------------------|-------------------|
| Conta batterica totale | UFC/g | 100000 | Petrifilm |
| Enterobacteriaceae | UFC/g | <100 | Petrifilm |
| Coliformi totali | UFC/g | <100 | Petrifilm |
| <i>E. Coli</i> | UFC/g | <10 | Petrifilm |
| <i>Stafilococco aureus</i> | UFC/g | <100 | Petrifilm |
| <i>Salmonella</i> | UFC/25g | Absent | Metodo Ufficiale |
| <i>Listeria monocytogenes</i> | UFC/25g | <10 | Metodo Ufficiale |



SCHEMA TECNICA

FOCACCIA PRIMAVERA

Cod. 673 C



CONTENUTI ALLERGENI:

Con l'obiettivo di minimizzare la presenza di possibili allergeni nel Prodotto, si elenca in dettaglio il loro contenuto valutando la possibile presenza di allergeni in tracce derivanti da contaminazioni crociate all'interno dello stabilimento, la valutazione è stata eseguita prendendo in considerazione gli allergeni presenti in stabilimento e la loro struttura (liquida, in polvere o in pezzi). Questa sezione è da considerarsi come una dichiarazione allergeni, sarà nostro compito informare il cliente di eventuali variazioni in merito.

| ALLERGENI | CONTENUTO COME INGREDIENTI (SI/NO) | POSSIBILE CONTAMINAZIONE CROCIATA (SI/NO) | ALLERGENE DA DICHIARARE IN ETICHETTA (SI/NO) |
|--|------------------------------------|---|--|
| Cereali contenente glutine* | SI | - | SI |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | NO | NO | NO |
| Uova e prodotti a base di uova | SI | - | SI |
| Pesce e prodotti a base di pesce | NO | NO | NO |
| Frutta a guscio ** | NO | SI | SI |
| Soia e prodotti a base di soia | NO | SI | SI |
| Latte e prodotti a base di latte*** | SI | - | SI |
| Semi di sesamo e prodotti derivati | SI | - | SI |
| Sedano e prodotti derivati | NO | SI | SI |
| Anidride solforosa e solfiti**** | NO | NO | NO |
| Senape e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| Arachidi e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| Lupini e prodotti derivati | NO | NO | NO |
| Molluschi e prodotti derivati | NO | NO | NO |

* grano, segale, orzo, avena, farro, kamut e prodotti derivati

** mandorle, nocciole, noci, pistacchi e prodotti derivati

*** compreso il lattosio

**** in concentrazione superiore a 10 mg/Kg espressi come SO₂

CONTENUTO OGM (Organismi Geneticamente Modificati):

si notifica che il prodotto in questione non proviene, ne contiene nessun ingrediente o coadiuvante derivante da Organismi Geneticamente Modificati ne ha subito trattamenti di ionizzazione.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE:

| | |
|----------------------------------|-----------------------------------|
| Temperatura | -18 °C |
| Shelf life prodotto | 18 Mesi |
| Shelf life residua alla consegna | 2/3 della shelf life del prodotto |

REV.:01
MOTIVO DELLA REVISIONE: SL residua alla consegna
DATA: 07/09/2021

FIRMA:

Bocon s.r.l. - Via Montello, 72 - 31053 - Pieve di Soligo (TV)-
P.iva: 02019110267
tel. 0438980130 - Fax: 0438980668 - email: bocon@bocon.it



SCHEMA TECNICA

FOCACCIA PRIMAVERA

Cod. 673 C



MODALITA' DI PREPARAZIONE:

Scongelamento: scongelare il prodotto. Tagliare a metà.

Tostiera doppia: a temperatura alta per 4/6 minuti, seconda la potenza dell'apparecchio.

Forno: pre-riscaldare a 180 °C e lasciare la focaccia a mezza altezza per 5/8 minuti. Tempi di preparazione da aumentare se il prodotto è surgelato.

CONFEZIONAMENTO E PALLETIZZAZIONE:

Formato 2 x 400 g

| | |
|--|-------------------------|
| Pezzi per confezione | 2 |
| Confezioni per cartone | 2 |
| Confezioni per pallet | 288 |
| Cartoni per strato | 12 |
| Strati per pallet | 12 |
| Peso netto del pallet (kg) | 230,4 |
| Altezza del pallet (inclusa la base) cm: | 165 |
| Tipo di pallet | EU pallet |
| Ean pz 8003672102395 | Ean collo 8003672105396 |