



SCHEDA PRODOTTO

Mod. 37/03

"VIA COL GUSTO GLI SNACK"

Emissione 01 del 24/03/17

FOCACCIA CLASSICA – PROSCIUTTO
COTTO, MOZZARELLA, EDAMER

Pag. 1 di 2

Redatto (AQ)

Verificato (RMK-RAC-RLG)

Approvato (RQ)

LINEA	:	"Via col Gusto"																
SEGMENTO	:	Linea Snack																
DENOMINAZIONE	:	Focaccia Classica – Ripiena con prosciutto cotto e mozzarella - Surgelata																
CODICE	:	7701																
CODICE Ean	:	8028623077010																
PRODUTTORE	:	Via Monte Bianco, 6 – 84090 Montecorvino Pugliano SA																
BOLLO SANITARIO	:	/																
TECNOLOGIA	:	Preparazione impasto, lievitazione naturale, preparazione degli ingredienti per il ripieno, farcitura focaccia, cottura, raffreddamento, surgelazione, controllo metal, confezionamento, pallettizzazione, trasferimento e conservazione in cella a -20°C.																
INGREDIENTI	:	<u>Impasto</u> : farina di frumento , acqua, sale, olio di semi di girasole, lievito di birra. <u>Farcitura</u> : prosciutto cotto 17.1% (carne suina, sale, aromi, destrosio, acqua, amido (da patata), antiossidante: E301, conservante: E250, stabilizzanti: E407), mozzarella 11.4% (latte , sale, caglio), formaggio Edamer 5.7% (latte , sale, caglio, fermenti lattici).																
MICROBIOLOGICHE	:	<table border="1"><thead><tr><th>PARAMETRI</th><th>Limiti tolleranza</th></tr></thead><tbody><tr><td>Carica batterica totale a 30° C</td><td>$m=5 \times 10^5$ $M=5 \times 10^6$ $n=5$ $c=2$</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>$m=10$ $M=10^2$ $n=5$ $c=1$</td></tr><tr><td>Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C</td><td>$m=10$ $M=10^2$ $n=5$ $c=1$</td></tr><tr><td>Clostridium perfrigens</td><td>Absent in 25 grams</td></tr><tr><td>Lieviti e Muffe</td><td><100</td></tr><tr><td>Salmonella Spp.</td><td>Absent in 25 grams</td></tr><tr><td>Listeria monocytogenes quantitativa</td><td>Absent in 1 gram</td></tr></tbody></table>	PARAMETRI	Limiti tolleranza	Carica batterica totale a 30° C	$m=5 \times 10^5$ $M=5 \times 10^6$ $n=5$ $c=2$	Escherichia Coli	$m=10$ $M=10^2$ $n=5$ $c=1$	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C	$m=10$ $M=10^2$ $n=5$ $c=1$	Clostridium perfrigens	Absent in 25 grams	Lieviti e Muffe	<100	Salmonella Spp.	Absent in 25 grams	Listeria monocytogenes quantitativa	Absent in 1 gram
PARAMETRI	Limiti tolleranza																	
Carica batterica totale a 30° C	$m=5 \times 10^5$ $M=5 \times 10^6$ $n=5$ $c=2$																	
Escherichia Coli	$m=10$ $M=10^2$ $n=5$ $c=1$																	
Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C	$m=10$ $M=10^2$ $n=5$ $c=1$																	
Clostridium perfrigens	Absent in 25 grams																	
Lieviti e Muffe	<100																	
Salmonella Spp.	Absent in 25 grams																	
Listeria monocytogenes quantitativa	Absent in 1 gram																	
VALORI NUTRIZIONALI	:	Energia 1134 kj – 269 kcal – Grassi 7.9g di cui saturi 2.0g – Carboidrati 37g di cui zuccheri 1.1g - Fibre 1.3g – Proteine 12g – Sale 2.0g Valori medi per 100 g di prodotto																



SCHEDA PRODOTTO

Mod. 37/03

"VIA COL GUSTO GLI SNACK"

Emissione 01 del 24/03/17

**FOCACCIA CLASSICA – PROSCIUTTO
COTTO, MOZZARELLA, EDAMER**

Pag. 2 di 2

Redatto (AQ)

Verificato (RMK-RAC-RLG)

Approvato (RQ)

PREPARAZIONE :	estrarre la pizza dalla confezione e scongelare per circa 90 - 120 minuti in frigo (0/+4°C). Preriscaldare il forno a 180°C e cuocerla per circa 10 minuti. L'eccessiva cottura causa l'indurimento della pasta della pizza.
PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA :	360 g
VITA PRODOTTO :	12 mesi
CONSERVAZIONE :	****O*** -18°C consumare preferibilmente entro la data prevista sulla confezione. **-12°C 1 mese. *-6°C 1 settimana. Nello scomparto del ghiaccio 3 giorni. Nel frigorifero 24 ore. Una volta scongelato il prodotto non ricongelare.
IMBALLO PRIMARIO (unità di vendita) :	8 focacce confezionate in sacco
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO :	////
IMBALLO SECONDARIO :	cartone ondulato contenente 8 focacce da 360g - Peso totale 2880g
DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO :	200 x 260 x 250h mm
IMBALLO TERZIARIO :	/
DIMENSIONI IMBALLO TERZIARIO :	/
PALETTA :	18 cartoni per strato x 7 strati = 126 cartoni
UNITÀ D'ORDINE :	cartone
UNITÀ DI FATTURAZIONE :	pezzo