
	SCHEDA PRODOTTO	Mod. 37/03
	“VIA COL GUSTO GLI SNACK”	Emissione 01 del 24/03/17
	FOCACCIA CAPRESE – MOZZARELLA E POMODORO	Pag. 1 di 2

Redatto (AQ)	Verificato (RMK-RAC-RLG)	Approvato (RQ)

LINEA	:	“Via col Gusto”																
SEGMENTO	:	Linea Snack																
DENOMINAZIONE	:	<i>Focaccia Caprese – ripiena di mozzarella e pomodoro – Surgelata</i>																
CODICE	:	7702																
CODICE Ean	:	8028623077027																
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> mozzarella 17.5% (latte , sale, caglio), passata di pomodoro 13.1%, olio extravergine di oliva, origano, basilico.																
MICROBIOLOGICHE	:	<table><tr><th>PARAMETRI</th><th>Limiti tolleranza</th></tr><tr><td>Carica batterica totale a 30° C</td><td>m=5x10⁵ M=5x10⁶ n=5 c=2</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>m=10 M=10² n=5 c=1</td></tr><tr><td>Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C</td><td>m=10 M=10² n=5 c=1</td></tr><tr><td>Clostridium perfringens</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></table>	PARAMETRI	Limiti tolleranza	Carica batterica totale a 30° C	m=5x10 ⁵ M=5x10 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 perfringens	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=5x10 ⁵ M=5x10 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 perfringens	Absent in 25 grams																	
Lieviti e Muffe	<100																	
Salmonella Spp.	Absent in 25 grams																	
Listeria monocytogenes quantitativa	Absent in 1 gram																	
VALORI NUTRIZIONALI	:	Energia 1049 kj – 249 kcal – Grassi 6.5g di cui saturi 0g – Carboidrati 38g di cui zuccheri 1.4g - Fibre 1.4g – Proteine 8.9g – Sale 1.7g																
Valori medi per 100 g di prodotto																		

	SCHEDA PRODOTTO	Mod. 37/03
	“VIA COL GUSTO GLI SNACK”	Emissione 01 del 24/03/17
	FOCACCIA CAPRESE – MOZZARELLA E POMODORO	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