



## SCHEDA PRODOTTO

Mod. 37/03

“VIA COL GUSTO GLI SNACK”

Emissione 01 del 24/03/17

## FOCACCIAS CAPRESE – MOZZARELLA E POMODORO

Pag. 1 di 2

Redatto (AQ)

Verificato(RMK-RAC-RLG)

Approvato (RQ)

<b>LINEA</b>	:	“Via col Gusto”																
<b>SEGMENTO</b>	:	Linea Snack																
<b>DENOMINAZIONE</b>	:	<b>Focaccia Caprese – ripiena di mozzarella e pomodoro – Surgelata</b>																
<b>CODICE</b>	:	7702																
<b>CODICE Ean</b>	:	8028623077027																
<b>PRODUTTORE</b>	:	Via Monte Bianco, 6 – 84090 Montecorvino Pugliano SA																
<b>BOLLO SANITARIO</b>	:	/																
<b>TECNOLOGIA</b>	:	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.																
<b>INGREDIENTI</b>	:	<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.																
<b>MICROBIOLOGICHE</b>	:	<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=5x10<sup>5</sup> M=5x10<sup>6</sup> n=5 c=2</td></tr><tr><td>Escherichia Coli</td><td>m=10 M=10<sup>2</sup> n=5 c=1</td></tr><tr><td>Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C</td><td>m=10 M=10<sup>2</sup> 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>&lt;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=5x10 <sup>5</sup> M=5x10 <sup>6</sup> n=5 c=2	Escherichia Coli	m=10 M=10 <sup>2</sup> n=5 c=1	Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C	m=10 M=10 <sup>2</sup> 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=5x10 <sup>5</sup> M=5x10 <sup>6</sup> n=5 c=2																	
Escherichia Coli	m=10 M=10 <sup>2</sup> n=5 c=1																	
Stafilococchi Coagulasi positivi (aurei) a 37°C	m=10 M=10 <sup>2</sup> 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																	
<b>VALORI NUTRIZIONALI</b> :	Valori medi per 100 g di prodotto	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																



SCHEDA PRODOTTO

Mod. 37/03

“VIA COL GUSTO GLI SNACK”

Emissione 01 del 24/03/17

**FOCACCIAS CAPRESE – MOZZARELLA E POMODORO**

Pag. 2 di 2

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

<b>PREPARAZIONE :</b>	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.
<b>PESO NETTO UNITÀ DI VENDITA :</b>	360 g
<b>VITA PRODOTTO :</b>	12 mesi
<b>CONSERVAZIONE :</b>	****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.
<b>IMBALLO PRIMARIO (unità di vendita) :</b>	8 focacce confezionate in sacco
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO :</b>	////
<b>IMBALLO SECONDARIO :</b>	cartone ondulato contenente 8 focacce da 360g - Peso totale 2880g
<b>DIMENSIONI IMBALLO SECONDARIO :</b>	200 x 260 x 250h mm
<b>IMBALLO TERZIARIO :</b>	/
<b>DIMENSIONI IMBALLO TERZIARIO :</b>	/
<b>PALETTA :</b>	18 cartoni per strato x 7 strati = 126 cartoni
<b>UNITÀ D'ORDINE :</b>	cartone
<b>UNITÀ DI FATTURAZIONE :</b>	pezzo