



acqua farina[®]

La Vera Focaccia
La Fornarina[®]



FRESCO - 2 Fornarine 360 g



Novita'

Lievitata naturalmente, pronta in pochi minuti!

La Vera Focaccia La Fornarina®

FRESCO - 2 Fornarine 360 g



CODICE PRODOTTO: C3030

TIPOLOGIA PRODOTTO: Fornarina® - Fresca - 2 Fornarine

DENOMINAZIONE DI VENDITA: La Vera Focaccia

MARCHIO: Acquafarina® - La Fornarina®

PESO NETTO: 360 g

CODICE EAN: 8000130480217

PRODOTTO DA FORNO

INGREDIENTI: Impasto 95%: Farina di grano tenero tipo "00", acqua, semola di grano duro rimacinata, farina di grano tenero tipo "0", olio di semi di girasole, sale fino, farina di malto di frumento, lievito di birra, rosmarino (0,03%). Farcitura 5%: Olio extravergine di oliva (80%), sale medio (15%), rosmarino (5%).

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Contiene **GLUTINE** di **GRANO**. Può contenere tracce di **SOIA**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

DIMENSIONE PRODOTTO: 26 cm

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero tra +4°C e +8°C. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.

DA CONSUMARSI ENTRO LA DATA STAMPATA SULLA CONFEZIONE.

MODALITA' D'USO: In forno o in fornello per pizza: preriscaldare il forno a 200°C, infornare La Fornarina per alcuni minuti, estrarla, farcirla a piacere. Da consumarsi previa cottura.

SI SCONSIGLIA L'UTILIZZO DI FORNO A MICROONDE.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti*Assenza di bruciature su tutta la superficie*Assenza di screpolature superficiali dovute ad eccessiva lievitazione, di ammaccature o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione*Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale.

COLORE: Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale.

ODORE: Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale*Assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro.

CONSISTENZA: Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane leggermente biscottato*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

KCAL-KJ 317 - 1334	PROTEINE 7,6 g	CARBOIDRATI 51,7 g di cui zuccheri 2,2 g	GRASSI 8,5 g di cui saturi 1,4 g	FIBRE 1,4 g	SALE 2,1 g
------------------------------	--------------------------	--	--	-----------------------	----------------------

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Busta per alimenti	MATERIALE PET + PE	DIMENSIONE 31,2 cm 36,7 cm	PEZZI PER CONFEZ. 2
--	------------------------------	---	-------------------------------

INDICAZIONE DEL LOTTO: Lxyyzk

(L: Lotto/x: n.giorno/yy: n. settimana/z: ultima cifra anno/ k: linea di produzione)

INDICAZIONE DATA SCADENZA: gg.mm.aa

VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE: 60 gg

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA: minimo 50 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

TIPOLOGIA Cartone neutro	DIMENSIONE H 19,5 cm L 29,5 cm P 37,5 cm	PEZZI PER IMBALLO 12	PESO 4,5 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-----------------------

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 8 COLLI

PESO PALLET: 303 Kg

CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO: Come da HACCP interno.

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT ufc/g max 10000, Coliformi Totali <10 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <1000, Lieviti <1000 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Stafilococco coaug. <10 ufc/g.

CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Limiti secondo REG CE 1881/06
Aflatossine B1:2 µg/Kg; Somma Aflatossine B1,B2,G1,G2:4 µg/Kg; Ocratossina A: 3 µg/Kg; Deossinivalenolo: 750 µg/Kg; Zearalenone: 50 µg/Kg; Tossine T2 TH2:25 µg/Kg (valore consigliato ISS); Piombo: 0,20 mg/Kg; Cadmio: 0,10mg/Kg.

