Descrizione del prodotto

Prodotto precotto, surgelato, di forma circolare, di pasta lievito, ripieno di mozzarella, e vegetali grigliati.

Ingredienti

Farina di **FRUMENTO**, acqua, mozzarella 18% (**LATTE**, sale, fermenti lattici e caglio), mix vegetali grigliati 15,7% (zucchine, melanzane, peperoni rossi, peperoni gialli, cipolla rossa), olio extravergine di oliva, farina di **FRUMENTO** maltato, olio di semi di girasole, lievito, emulsionanti: mono e di-gliceridi degli acidi grassi (E471).
Può contenere tracce di **SOIA, PESCE, UOVA, ARACHIDI**, **SENAPE**, **SESAMO**, **FRUTTA A GUSCIO**, **SEDANO**.

Caratteristiche microbiologiche

C.B.T. a 30 °C	< 500.000 UFC/g
Clostridium Prefrigens	Assente/25 g
E. coli	< 10 UFC/g
Staphilococcus aureus a 37 °C	< 10 UFC/g
Lieviti/Muffe	< 100 UFC/g
Listeria monocytogenes qualitativa	Assente/1g
Salmonella	Assente/25 g

Caratteristiche nutrizionali (valori medi riferiti a 100g di prodotto)

Valore energetico	206,7 Kcal/873,7Kj
Grassi	3,7g
di cui saturi	1,5g
Carboidrati	35,4g
di cui zuccheri	1,60g
Proteine	7,8g
Sale	1,2g

Caratteristiche fisiche

Focaccia vegetariana 420g
420g x 12 pezzi. Peso netto: 5040g
Diametro: 23 ±1,5 cm; Altezza: 3,5 ±0,3cm
Codice Acquaviva: FO0012; Codice EAN: 8014240500444

Imballo

Scatola di cartone contenente 12 pezzi avvolti singolarmente in film termoretraibile per uso alimentare.
Dimensione cartone: 287 mm x 247 mm x 246 mm (Lu x La x H)
Strati Pallet contenente 12 cartoni. Euro Pallet contenente 84 cartoni.
Dimensione Pallet: 800 mm x 1200 mm x 1900 mm

Conservazione

Temperatura inferiore ai -18 °C.
Una volta scongelato il prodotto non deve essere ricongelato.

Shelf - life
15 mesi dalla data di produzione se correttamente conservato a – 18 °C.
12 mesi a -12 °C
6 mesi a -6 °C

Modalità di trasporto
In automezzo alla temperatura di –18 °C.

Modalità di uso
Togliete la focaccia dalla confezione e lasciarla scongelare per 20 minuti. Preriscaldare il forno ad una temperatura di 200/220°C. Posizionare il prodotto sulla teglia di cottura e cuocere per 10/12 minuti; controllare che la mozzarella sia fusa. Lasciare riposare la focaccia per un minuto prima di consumare.

Categorie di utilizzo
Il prodotto può essere consumato da:

Soggetti allergici e/o intolleranti	***Si/No***	***Soggetti allergici e/o intolleranti***	***Si/No***
Glutine (Celiaci)	No	Latte/lattosio	No
Crostacei	Si	Senape	No
Uova	No	Sedano	No
Pesce	No	Sesamo	No
Arachidi	No	Anidride solforosa	Si
Soia	No	Lupini	Si
Frutta a guscio	No	Molluschi	Si

Stili di vita alimentari	***Si/No***
Vegetariani	Si
Vegani	No
Kosher	No
Halal	No

Allergeni (Direttiva 2003/89/CE) (Reg. CE 1169/2011)

Allergene	***Presenza***	***Possibile contaminazione***	***Ingrediente***
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut, o loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	si		farina
Crostacei e prodotti a base di crostacei	no		
Uova e prodotti a base di uova		si	
Pesce e prodotti a base di pesce		si	
Arachidi e prodotti a base di arachidi		si	
Soia e prodotti a base di soia		si	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)	si		mozzarella
Frutta a guscio: mandorle (Amigdalus Communis L.), nocciole (Corylus Avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di acagiù (Anacardium		si	

occidentale), noci pecan [(Carya Illinoiesis (Wangenh) K. Koch], noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia Ternifolia) e prodotti derivati			
Sedano e prodotti a base di sedano		si	
Senape e prodotti a base di senape		si	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo		si	
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 mg/kg	no		
Lupini e prodotti a base di lupini	no		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	no		