

# SCHEDA TECNICA FOCACCIA



NOME COMMERCIALE PRODOTTO:	<b>FOCACCIA</b>	
DESCRIZIONE PRODOTTO:	Focaccia, prodotto da forno ottenuto con modalità artigianali di lavorazione	
TIPOLOGIA CONFEZIONAMENTO	Confezionato in sacchetti di carta chiusi. Sacchetti posizionati in ceste da panetteria	
ETICHETTA OVE NECESSARIA	<b>Riportante:</b> Denominazione del prodotto Lotto di produzione Ingredienti Allergeni	
LOTTO	Identificato con la data di produzione	
CODICE AZ	CODICE EAN	
SHELF LIFE	La focaccia di produzione giornaliera è consegnata fresca ogni giorno. La durata suggerita è di consumarlo preferibilmente entro 24 ore	
VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA	24 ORE	
INGREDIENTI	<b>Materia prima</b> Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo 00 Acqua Olio d'oliva Lievito Zucchero Sale	<b>Provenienza</b> Italia, Francia, USA Italia Italia Francia - Italia Italia Italia
ALLERGENI A) Dichiarati (in ingredienti) B) Latenti C) Da cross contamination	A) <b><u>FARINA (GLUTINE)</u></b> B) - C) Prodotto in uno stabilimento dove si lavorano <b><u>LATTE</u></b> e <b><u>SESAMO</u></b> .	
INGREDIENTI A RISCHIO OGM	Nessuno	
PROCEDIMENTO PRODUZIONE (Fasi principali)	Impasto Riposo Formatura Lievitazione Cottura Confezionamento	

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Umidità: pH: 5.0 - 6.0 (valore bibliografico) Aw: crosta 0.30 - mollica 0.94
CARATTERISTICHE MERCEOLOGICHE	Conforme al disciplinare di produzione cliente se presente
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	<b>Colore:</b> Chiaro tipico <b>Odore:</b> tipico <b>Sapore:</b> caratteristico saporito <b>Consistenza:</b> morbida
NOTE PER IL CONSUMATORE	Consumare tal quale
PARAMETRI MICROBIOLOGICI	Microrganismi mesofili aerobi < 10.000 ufc/g
Limiti desunti da accordo ARPA - IZS	Staphylococcus coag. positivo non enterotossigeno < 400 ufc/g
	Muffe < 1.000 ufc/g
	Salmonella assente
	L. monocytogenes < 100 ufc/g
PARAMETRI CHIMICI	Fitofarmaci ed aflatossine nei limiti di legge
PARAMETRI FISICI	Assenza corpi estranei Filth test: come da conformità farine
TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE:	Temperatura ambiente - luogo fresco e asciutto
MATERIALE CONFEZIONAMENTO	Sacchetto di carta - autorizzato al contatto con alimenti D.M. 21/03/73 e relativi aggiornamenti.
PRODOTTO DA VENDERE A PESO	SI

Revisione: del 07/06/2018

N.B.: L'azienda si riserva la possibilità di modificare gli ingredienti, con comunicazione al cliente.