



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 03.06.2020

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 1 di 2

| | |
|----------------------------------|---|
| DENOMINAZIONE COMMERCIALE | FOCACCIA GENOVESE CROCCANTE 250g |
|----------------------------------|---|

| | |
|------------------|------------------------------|
| TIPOLOGIA | Prodotto da forno croccante. |
|------------------|------------------------------|

| | |
|--------------------|--|
| INGREDIENTI | Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva, lievito di birra, sale, farina di malto d' orzo . |
|--------------------|--|

| | |
|--------------------------------------|---|
| ALLERGENI (Reg. EU 1169/2011) | Glutine. |
| Da contaminazione crociata | Soia, latte e derivati, semi di sesamo. |

| CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE | |
|---------------------------------------|---|
| Colore | Giallo - Dorato |
| Sapore | Caratteristico di focaccia, con una nota di olio di oliva |
| Odore | Caratteristico di focaccia |
| Consistenza | Friabile e croccante |

| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE | | |
|--|---------------|---|
| Parametro | Limite | Riferimento normativo |
| Carica batterica mesofila totale | ≤10.000 ufc/g | PRISA Piemonte 2012, WQA 2011, FDC 2009 |
| Enterobatteri | ≤100 ufc/g | - |
| Batteri Coliformi | ≤100 ufc/g | Marsall J.P.1986 |
| E. Coli | ≤10 ufc/g | ANZFA 2001, Gilbert et Al. 2000 |
| Stafilococchi c.p. | ≤100 ufc/g | FDC 2009, ANZFA 2001 |
| Muffe, lieviti | ≤1.000 ufc/g | WQA 2011 |
| B. Cereus | ≤100 ufc/g | ANZFA 2001 |
| Listeria monocytogenes | Assente/25g | - |
| Salmonella spp | Assente/25g | - |

| CARATTERISTICHE CHIMICHE | | |
|---------------------------------|----------------------------|------------------------------|
| Parametro | Limite / Tolleranza | Riferimento normativo |
| Umidità | 4% ±1,5% | interno |
| Acidità totale | 3% ±1,0% | interno |
| Numero di perossidi | ≤20 meq/kg | interno |
| Saggio di Rancidità | negativo | interno |

| VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO | | | |
|--|---------|----------|--|
| Energia | 2031 kJ | 485 kcal | |
| Grassi | 23,0 g | | |
| <i>di cui acidi grassi saturi</i> | 3,4 g | | |
| Carboidrati | 59,0 g | | |
| <i>di cui zuccheri</i> | 3,2 g | | |
| Fibre | 2,3 g | | |
| Proteine | 8,9 g | | |
| Sale | 2,2 g | | |

| Confezionamento | Shelf life | Temperatura di conservazione |
|-------------------------|-------------------|-------------------------------------|
| Vaschette in PET | 90 giorni | Ambiente |
| Vaschette in PET + film | 120 giorni | Ambiente |

| | |
|--------------|---|
| Lotto | Il lotto di produzione è composto da 5 cifre e corrisponde al giorno, anno e settimana di produzione. |
|--------------|---|

| | |
|--------------------------------------|---|
| Modalità d'uso e consumazione | Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano di fonti di calore. Evitare l'esposizione alla luce diretta. |
|--------------------------------------|---|

| | |
|------------------------|--------------------|
| ALiquota IVA | 4% |
| CODICE PRODOTTO | A seconda del pack |
| CODICE EAN | A seconda del pack |

Drago Forneria Genovese s.r.l.
Vico Boggiano, 5
16155 Genova (Italia)
Part. IVA 01505930998.

tel.: +39 010 6671390
fax: +39 010 6989939
email: info@dragoforneria.it
controllo qualità: qualita@dragoforneria.it



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 03.06.2020

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 2 di 2

| IMBALLI, PALLETTIZZAZIONE E PESI | | | |
|---|------------------------------|-----------------------------|------------------------------|
| Imballo primario | Dimensione vaschetta | Materiale | Colore |
| Vaschetta (+ film) | 22,5 L x 17,0 P x 7,0 H | PET | trasparente + etichetta |
| Imballo secondario | Dimensione cartone | Materiale | Colore |
| Cartone | 51,5 L X 26,5 P X 32,0 H | Cartone Kraft | Bianco / Avana |
| N° vaschette per cartone | n° cartoni per strato | n° strati per pallet | n° cartoni per pallet |
| 12 | 6 | 5 | 30 |
| peso netto confezione | peso lordo confezione | peso lordo cartone | peso totale pallet |
| 250 g | 280 g | 3,7 kg | 140,0 kg |

| | |
|--|---|
| Origine Geografica | Prodotto e confezionato in Italia. |
| Dichiarazione OGM | Il prodotto non contiene ingredienti o materie prime derivanti da organismi geneticamente modificati secondo la normativa vigente (rif. Reg. CE n°1829/2003, Reg. CE n° 1830/2003, Direttiva CE 2001/18 e s.m.i.). |
| Dichiarazione conformità materiali a contatto | I materiali utilizzati per il confezionamento del prodotto sono conformi alla normativa vigente (rif. Reg. UE 10/2011 e s.m.i., Reg. UE 1183/2012, Reg. 174/2015, Reg. CE 1895/2005/CE, Reg. CE 1935/2004, Reg. CE 2023/2006, Direttiva CE 94/62, Reg. UE 174/2015, D.M. 21/03/1973, D.P.R., 777/82, D.Lgs. 152/2006 e s.m.i. |

Drago Forneria Genovese s.r.l.

Vico Boggiano, 5
16155 Genova (Italia)
Part. IVA 01505930998.

tel.: +39 010 6671390

fax: +39 010 6989939

email: info@dragoforneria.it

controllo qualità: qualita@dragoforneria.it