



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 03.06.2020

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	FOCACCIA CROCCANTE INTEGRALE 250g
----------------------------------	--

TIPOLOGIA	Prodotto da forno con farina integrale di grano tenero (68%).
------------------	---

INGREDIENTI	Farina integrale di grano tenero (68%), olio di oliva, lievito, sale, farina di malto da orzo .
--------------------	---

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

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Dorato con germe di grano
Sapore	Caratteristico di focaccia
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	Riferimento normativo
Umidità	$\leq 4\% \pm 1,5\%$	interno
Acidità totale	$\leq 3\% \pm 1,0\%$	interno
Numero di perossidi	≤ 20 meq/kg	interno
Saggio di Rancidità	negativo	interno

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO			
Energia	2004 kJ	480 kcal	
Grassi	24,7 g		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	3,6 g		
Carboidrati	51,6 g		
<i>di cui zuccheri</i>	2,2 g		
Fibre	6,4 g		
Proteine	9,5 g		
Sale	2,5 g		

Confezionamento	Shelf life	Temperatura di conservazione
Vaschette in PET	90 giorni	Ambiente
Vaschette in PET con 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 Pegli (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 Pegli (Italia) Part. IVA 01505930998.	tel.: +39 010 6671390 fax: +39 010 6989939 email: info@dragoforneria.it controllo qualità: qualita@dragoforneria.it
--	---