



## SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 05.12.2019

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 1 di 2

<b>DENOMINAZIONE COMMERCIALE</b>	<b>TOCCHETTI DI FOCACCIA GENOVESE ALL'OLIO DI OLIVA 150g</b>
----------------------------------	--

<b>TIPOLOGIA</b>	Prodotto da forno croccante con olio di oliva 14%.
------------------	--

<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00", olio di oliva (14%), sale, lievito di birra, farina ed estratto di malto da <b>orzo</b> .
--------------------	--

<b>ALLERGENI (Reg. EU 1169/2011)</b>	Glutine.
<b>Da contaminazione crociata</b>	Pesce, soia, latte e derivati, semi di sesamo.

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

<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>		
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	-

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

<b>VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO</b>			
Energia	1898 kJ	452 kcal	
Grassi	17,0 g		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	2,8 g		
Carboidrati	63,9 g		
<i>di cui zuccheri</i>	4,3 g		
Fibre	2,8 g		
Proteine	9,5 g		
Sale	2,0 g		

<b>Confezionamento</b>	<b>Shelf life</b>	<b>Temperatura di conservazione</b>
Sacchetto PP	150 giorni	Ambiente

<b>Lotto</b>	Il lotto di produzione è composto da 5 cifre e corrisponde al giorno, anno e settimana di produzione.
--------------	---

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

<b>ALIQUOTA IVA</b>	4%
<b>CODICE PRODOTTO</b>	TO30
<b>CODICE EAN</b>	8032610252298

<b>Drago Forneria Genovese s.r.l.</b> 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 05.12.2019

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 2 di 2

<b>IMBALLI, PALLETTIZZAZIONE E PESI</b>			
<b>Imballo primario</b>	<b>Dimensione vaschetta</b>	<b>Materiale</b>	<b>Colore</b>
Sacchetto fondo quadro	10,0 L x 6,0 P x 21,0 H cm	Film in PP termosaldato	trasparente + etichetta
<b>Imballo secondario</b>	<b>Dimensione cartone</b>	<b>Materiale</b>	<b>Colore</b>
Cartone	26,0 L X 24,0 P X 33,0 H cm	Cartone Kraft	Bianco / Avana
<b>N° pezzi per cartone</b>	<b>n° cartoni per strato</b>	<b>n° strati per pallet</b>	<b>n° cartoni per pallet</b>
12	10	7	70 (max)
<b>peso netto confezione</b>	<b>peso lordo confezione</b>	<b>peso lordo cartone</b>	<b>peso totale pallet</b>
150 g	155 g	2,4 kg	193,0 kg (max)

<b>Origine Geografica</b>	Prodotto e confezionato in Italia.
<b>Dichiarazione OGM</b>	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.).
<b>Dichiarazione conformità materiali a contatto</b>	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](mailto:info@dragoforneria.it)

controllo qualità: [qualita@dragoforneria.it](mailto:qualita@dragoforneria.it)