

## SCHEDA TECNICA

NOME PRODOTTO	<b>FOCACCIA CON RAPE AFFOGATE</b>
DENOMINAZIONE	<b>PRODOTTO DA FORNO</b>
PRODUTTORE	<b>SNC S.r.l.</b> Sede legale: viale Milanofiori Strada 3 B4 20057 Assago (MI) Sede unità operativa: via G. Guintellino 26, 20143 Milano - Tel. 02.39522727 <b>www.tramezzino.it</b>

### SPECIFICHE PRODOTTO

<b>Denominazione di vendita</b>	<b>Prodotto da forno</b>
<b>Ingredienti</b>	<p><b>Ingredienti:</b>            Impasto: farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00" ottenuta dalla macinazione e abburattamento di <b>GRANO</b> tenero selezionato otticamente, preventivamente pulito e liberato da sostanze estranee e impurità.            Semola rimacinata di <b>GRANO</b> duro, lievito, sale, fino e sale grosso.            Farcitura: cime di rapa: (<i>Brassica rapa L. subsp. sylvestris</i>)            Vino rosso "paesello" ( alcol (10,20%) glucosio+fruttosio 4-6 g/L acidità totale:4,60-6,50 g/l <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> totale 90-150 mg/L  <b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b> libera:30-60 mg/L            sale,Olio extra vergine di oliva.            Peperoncini macinati Trattasi dei frutti maturi, essiccati,ripuliti ,macinati e vagliati dal Capsicum Fructascens. Pianta coltivata (famiglia delle Solonaceae)</p> <p><b>Può contenere: pesce, soia, frutta a guscio, sedano, sesamo, senape, uova</b></p>
<p>Il prodotto è idoneo al consumo umano ed è prodotto nel rispetto della legislazione in materia di alimenti. I materiali di confezionamento primario sono rispondenti alle normative vigenti.</p>	

## SCHEDA TECNICA

Modalità di conservazione	Shelf life
Conservare in luogo fresco, asciutto e pulito, al riparo da fonti di calore.	24 h

Caratteristiche Microbiologiche		
	ORGANISMO	LIMITE
UFC/g = Unità formanti colonia per grammo	Carica Microbica Totale	< 10 <sup>6</sup> UFC/g
	Enterobacteriacee	<300 UFC/g
	E. coli	<10 UFC/g
	Staphilococcus coag.posit.	<10 UFC/g
	Salmonella	Assente in 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente in 25 g

<b>OGM</b>	Il prodotto non contiene OGM o derivati
------------	---

ALLERGENI	Presenza o assenza	Possibile Contaminaz. crociata	sostanza allergizzante
Cereali contenenti glutine e prodotti derivati	<b>Presente</b>		<b>GRANO FARINA</b>
Crostacei e prodotti a base di crostacei	<b>Assente</b>		
Uova e prodotti a base di uova		<b>X</b>	
Pesce e prodotti a base di pesce		<b>X</b>	
Soia e prodotti a base di soia		<b>X</b>	
Latte e prodotti a base di latte (compreso il lattosio)	<b>Assente</b>		
Arachidi e derivati	<b>Assente</b>		
Frutta a guscio: mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, Macadamia, e prodotti derivati		<b>X</b>	
Sedano e prodotti a base di sedano		<b>X</b>	
Semi di sesamo e derivati		<b>X</b>	
Senape e prodotti a base di senape		<b>X</b>	
Lupini e prodotti a base di lupini	<b>Assente</b>		
Molluschi e prodotti a base di molluschi	<b>Assente</b>		
Anidride solforosa -Solfiti	<b>Presente</b>		<b>ANIDRIDE SOLFOROSA</b>

## SCHEDA TECNICA

VALORI NUTRIZIONALI in 100 g			
	Energia	1688	kJ
		402	kcal
	Grassi	30	g
	di cui acidi grassi saturi	20	g
	Carboidrati	27	g
	di cui zuccheri	54,8	g
	Fibre	1,9	g
Proteine	8,5	g	
Sale	1,3	g	

PACKAGING – UNITA' DI VENDITA		
Descrizione	Peso	Materiale imballo primario
intera	g 800	Incarto idoneo al contatto con gli alimenti

Redatto il: 13/03/2023		
Redatto da: Assicurazione Qualità		Approvato da: Direzione Qualità

<b>NOTA</b>	Nessun cambiamento delle specifiche del prodotto può essere effettuato senza comunicazione a SNC S.r.l.
-------------	---