

FOCACCIA

PREPARATO PER FOCACCIA - MIX FOR FOCACCIA



DENOMINAZIONE DI VENDITA / LEGAL NAME: Preparato per focaccia / Mix for Focaccia

INGREDIENTI / INGREDIENTS: Farina di grano tenero tipo "0", Semola rimacinata di grano duro, Lievito di birra (*Saccharomyces cerevisiae*), Pasta madre di frumento essiccata, aromi / Soft wheat flour type "0", re-milled durum wheat semolina, Yeast (*Saccharomyces cerevisiae*), Dried wheat sourdough, Flavoring

CARATTERISTICHE CHIMICO - REOLOGICHE / CHEMICAL - RHEOLOGICAL PROPERTIES

Umidità / <i>Moisture</i>	14,50 % (+/-1)	W	-
Ceneri / <i>Ashes</i>	-	P/L	-
Glutine / <i>Gluten</i>	-	Assorbimento acqua / <i>Water absorption</i>	-
Proteine / <i>Proteins</i>	-	Stabilità / <i>Stability</i>	-
Falling Number	-	Indice di giallo in "b" / <i>Yellow index in "b"</i>	-

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL PROPERTIES

Carica batterica totale / <i>Total bacteria count</i>	100000 Ufc/g
<i>Escherichia coli</i>	10 Ufc/g
<i>Salmonella</i>	Assente / <i>Absent</i>
Muffe / <i>Moulds</i>	10000 Ufc/g
Lieviti / <i>Yeasts</i>	10000 Ufc/g

INQUINANTI CHIMICO - BIOLOGICI / CHEMICAL - BIOLOGICAL CONTAMINANTS

Fitofarmaci / <i>Pesticides</i>	Reg. 396/2005
Micotossine / <i>Mycotoxines</i>	Reg. 915/2023
Metalli pesanti / <i>Heavy metals</i>	Reg. 915/2023
Filth test	Max 25 frammenti di insetto/50 g - <i>Max 25 insect fragments/50g</i>

CONDIZIONI DI CONSERVAZIONE / STORAGE CONDITIONS

Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore (max 25°C - 60% umidità). Si suggerisce di rimuovere il film estensibile dal pallet quanto prima per una migliore conservazione. La shelf-life è valida solo se si rispettano queste condizioni.

Store in a cool and dry place, away from heat sources (max 25°C - 60% humidity). It is suggested to remove the stretch film from the pallet as soon as possible for better conservation. The shelf-life is valid only if these conditions are met.

VALORI NUTRIZIONALI (riferiti a 100 g di farina) / NUTRITION FACTS (average values for 100g as sold)

Energia / <i>Energy</i>	1500KJ/ 354 Kcal
Grassi / <i>Fat</i>	2 g
di cui saturi / <i>of which saturated</i>	0,3 g
di cui trans / <i>of which trans</i>	0 g
Colesterolo / <i>Cholesterol</i>	0 g
Carboidrati / <i>Carbohydrates</i>	72 g
di cui zuccheri / <i>of which sugars</i>	0,8 g
Fibre / <i>Fibers</i>	2,7 g
Proteine / <i>Proteins</i>	11 g
Sodio / <i>Sodium</i>	0,0016 g
Sale / <i>Salt</i>	0,004 g

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE / SHELF LIFE

8 mesi / 8 months

ORIGINE DEL GRANO / WHEAT ORIGIN

UE e non UE

ORIGINE DEL PRODOTTO / PRODUCT ORIGIN

Italia / Italy

ALLERGENI / ALLERGENS

Allergene / Allergen	Presenza nel prodotto <i>Presence in product</i>	Presenza in tracce <i>Presence in traces</i>
Cereali contenenti glutine e derivati/ <i>Cereals containing gluten and derivatives</i>	✓	✓
Crostacei e derivati/ <i>Crustaceans and derivatives</i>	X	X
Uova e derivati/ <i>Eggs and derivatives</i>	X	X
Pesce e derivati/ <i>Fish and derivatives</i>	X	X
Arachidi e derivati/ <i>Peanuts and derivatives</i>	X	X
Soia e derivati/ <i>Soy and derivatives</i>	X	✓
Latte e prodotti a base di latte/ <i>Milk and milk products</i>	X	X
Frutta a guscio/ <i>Nuts</i>	X	X
Sedano e prodotti a base di sedano/ <i>Celery and celery-based products</i>	X	X
Semi di sesamo e derivati/ <i>Sesame seeds and derivatives</i>	X	X
Senape e prodotti a base di senape/ <i>Mustard and mustard products</i>	X	✓
Anidride solforosa e solfiti/ <i>Sulfur dioxide and sulphites</i>	X	X
Lupino e prodotti a base di lupino/ <i>Lupine and lupine-based products</i>	X	✓
Molluschi e prodotti a base di molluschi/ <i>Molluscs and shellfish-based products</i>	X	X

N.B. "✓" = Sì/Yes, "X" = No/No

Per "presenza in tracce" è intesa una probabile presenza dell'allergene dovuta a contaminazione in campo o crociata.
With "presence in traces" is meant a probable presence of the allergen due to field or cross contamination.

DICHIARAZIONE OGM / OGM DECLARATION

Il prodotto non consiste, non contiene, né deriva da Organismi Geneticamente Modificati.

The product does not consist of, does not contain, nor derives from Genetically Modified Organisms.

MODALITÀ D'USO / INSTRUCTION FOR USE

Prodotto pronto all'uso. / *The product is ready to use.*

DESTINATARI D'USO / FINAL CONSUMER

Per tutte le categorie di consumatori salvo le persone per le quali è accertata una allergia ad uno dei composti presenti nel prodotto.

For all categories of consumers except people for whom an allergy to one of the compounds present in the product is ascertained.

CONFEZIONAMENTO / PACKAGING

Prodotto soggetto a calo peso naturale. Il peso dichiarato in etichetta viene verificato in conformità alla normativa vigente: L. 690/78. / *Product subject to natural weight loss. The weight declared on the label is verified in compliance with current legislation: L. 690/78.*

Materiali di confezionamento / *Packaging materials:*

Sacchetto plastica in ATM/Plastic bag in MAP (O7) -
Cartone/Cardboard (PAP20)

Codice EAN / <i>EAN Code</i>	Unità / <i>Unit</i>	Unità per strato <i>/ Units per layer</i>	Numero strati / <i>Number of layers</i>	Unità per pedana <i>/ Units per pallet</i>	Totale per pallet / <i>Total per pallet</i>
EAN 500g: 8008458101340	Cartone/Cardboard 500g x 6	24	8	192	576 kg

**SCOPRI RICETTE E CONSIGLI UTILI /
DISCOVER RECIPES AND USEFUL TIPS:**

