



## Dati Generali

<b>Denominazione del prodotto</b>	Focaccina multicereali Classica Ø13 cm - Conf. Pezzi 44
<b>Denominazione di vendita</b>	Prodotto lievitato da forno parzialmente cotto surgelato
<b>Codice articolo</b>	00421
<b>Codice GTIN-13</b>	8033219011118
<b>Intrastat</b>	1905 90 80
<b>Ragione sociale società</b>	Industria Molitoria Mininni s.r.l.
<b>Indirizzo società</b>	Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italia
<b>Marchio commerciale</b>	MININNI Buène
<b>Paese d'origine</b>	Italia

## Descrizione del Prodotto

<b>Forma e dimensioni (indicativi)</b>	Tonda, Ø13cm, h.3cm
<b>Peso al pezzo</b>	110g
<b>Pezzi per cartone</b>	44
<b>Peso netto cartone</b>	4,84kg
<b>Modalità di conservazione</b>	Conservare a temperature non superiori a -18°C
<b>Shelf-life</b>	12 mesi

## Modalità di preparazione

Lasciare scongelare il prodotto a temperatura ambiente per circa 15 minuti e cuocere in forno preriscaldato a 180°C per 8-10 minuti oppure infornare il prodotto ancora surgelato aumentando di circa 3 minuti il tempo di cottura.

## Ingredienti

Ingredienti: Semola rimacinata di **GRANO** duro 49,1%, Acqua, Miscela di farine 12,3% (**SEGALE, FARRO, ORZO, AVENA**), Olio extravergine di oliva 4,1%, Sale, Lievito naturale, Semi di lino

Può contenere tracce di: **soia, latte**

## Informazioni Nutrizionali (prodotto tal quale)

Nutriente	Valore per 100g	U.M.
Energia Kjoule	1103	Chilojoule
Energia Kcalorie	262	Chilocalorie
Grassi	6.1	Grammi
Acidi grassi saturi	0.7	Grammi
Carboidrati	42	Grammi
Zuccheri	1.7	Grammi
Fibre	3.1	Grammi
Proteine	8.1	Grammi
Sale	2.0	Grammi

## Allergeni

Allergene	Stato
Cereali contenenti glutine	Presente
Soia e prodotti a base di soia	Possibile contaminante
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	Possibile contaminante
Crostacei e prodotti a base di crostacei	Assente
Uova e prodotti a base di uova	Assente
Pesce e prodotti a base di pesce	Assente
Arachidi e prodotti a base di arachidi	Assente
Frutta a guscio	Assente
Sedano e prodotti a base di sedano	Assente
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	Assente
Anidride solforosa e solfiti	Assente
Lupini e prodotti a base di lupini	Assente
Molluschi e prodotti a base di molluschi	Assente
Senape e prodotti a base di senape	Assente

### Dati Microbiologici (al momento del confezionamento)

Parametro	Valore
Carica microbica mesofila	< 10.000 ufc/g
Lieviti	< 1000 ufc/g
Muffe	< 1000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g
Coliformi a 37°C	< 100 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g
Stafilococco coag. positivo	< 100 ufc/g
Salmonella spp	Assente /25g
Listeria monocytogenes	Assente /25g

### Dati Chimico-fisici

Parametro	Valore
Umidità	30-40%
Ceneri	<0,95% / s.s.
Aflatossina B1	<2,0µg/kg
Aflatossina B1+B2+G1+G2	<4,0µg/kg
Ocratossina A	<3,0µg/kg
Deossinivalenolo	<500µg/kg
Zearalenone	<50µg/kg
Piombo	<0,1µg/kg
LMR	Inferiore ai limiti previsti dalla legislazione europea

### Caratteristiche organolettiche

<b>Aspetto</b>	Crosta dorata ottenuta grazie alla caramellizzazione degli zuccheri semplici derivanti dalla scissione dell'amido per mezzo degli enzimi normalmente presenti nella semola. Mollica gialla ottenuta grazie all'elevato indice di giallo della semola.
<b>Consistenza</b>	Crosta friabile e mollica soffice ed alveolata grazie all'utilizzo del lievito naturale e dei rigorosi metodi di lievitazione.
<b>Odore</b>	Odore pronunciato grazie alla presenza di composti aromatici derivanti dalla farina e dall'utilizzo di lievito naturale.
<b>Gusto</b>	Tipico, deciso, aromatico ed intenso per l'impiego di semola rimacinata ottenuta da grani rigorosamente selezionati e dall'utilizzo di lievito naturale

## Confezione

Imballo primario	Sacchetto in HDPE per alimenti di colore BLU; peso: 30g; spessore: 25µm
Imballo secondario	Scatola tipo americano dim. 40x30x36 cm; peso: 444g
Etichettatura	Etichetta in carta; peso: 1g

## Dati Logistici\*

Tipo di Pallet	EPAL 1200x800 mm; peso: 22kg
Protezione pallet	Film estensibile in plastica; peso: 300g
Cartoni per strato	8
Strati per pallet	5
Cartoni totali	40
Altezza pallet	195 cm
Peso netto	194kg
Peso lordo	235kg

\* La pallettizzazione può variare su richiesta del cliente.

## Disposizione di Legge

HACCP	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 852/2004 e successivi aggiornamenti.
Tracciabilità	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 178/2008 e successivi aggiornamenti.
Allergeni	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1169/2011.
Contaminanti	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1881/2006.
Pesticidi	In ottemperanza al Regolamento (UE) n. 396/2005 e successive aggiornamenti.
OGM	Il prodotto non contiene, non è costituito e non è ottenuto da OGM in ottemperanza al Regolamento (UE) n. 1829/2003 e 1830/2003.

## Certificazioni e Autorizzazioni

Autorizzazioni sanitarie	N. 13728 (21/07/2015)
Certificazioni	BRC / IFS

La presente scheda annulla e sostituisce tutte le precedenti.

Redatto	Verificato e approvato
Giuseppe Galetta	Giuseppe Galetta - Laboratorio Controllo Qualità