



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
09/12/2019

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
01

Pagina 1 di 2

Codice prodotto
310R021

Denominazione commerciale:
FOCACCINA CON CIPOLLA 50g

EAN 13 collo
8032700391241

EAN 14 bancale
08032700391241

Descrizione estesa (compresa i componenti):

cassa americana in cartone ondulato con etichetta, chiusa con nastro adesivo, contenente un sacchetto di HDPE blu al cui interno è posto il prodotto sfuso.

SPECIFICHE UNITA' LOGISTICHE E VENDITA

UNITA' DI VENDITA (IMBALLO)		UNITA' DI TRASPORTO (PALLET)	
N° pezzi	50 pz±3	Tipo di bancale	
Peso netto nominale/ peso unitario	2.5 kg/ 50g	EPAL 80x120cm avvolto da film estensibile	
Peso lordo	2,950 kg		
Lunghezza imballo	390 mm	N° colli / strato	8
Larghezza imballo	290 mm	N° strati	8
Altezza imballo	230 mm	Totale colli	64
Volume imballo	dm ³	Altezza totale bancale (compreso pallet)	1990 mm

CONDIZIONI DI TRASPORTO E CONSEGNA:

i prodotti devono essere trasportati tramite automezzi in condizioni igieniche idonee, in ambiente asciutto, ad una temperatura di -18°C ±3 max.

Etichettatura: secondo normativa vigente.

Denominazione di vendita (etichetta): Pane di tipo "00" con cipolle e olio di oliva, parzialmente cotto e surgelato

Ingredienti in ordine ponderale decrescente (etichetta):

farina di **GRANO** tenero tipo "00", acqua, Cipolla 14,2%, olio di oliva 7,4%, sale, lievito di birra, **ORZO** maltato, miglioratore per la panificazione (farina di **FRUMENTO**, agente di trattamento delle farine: E300, enzimi (**FRUMENTO**)).

ALLERGENI:

contiene : **GLUTINE**

può contenere tracce di: **SOIA E DERIVATI, LUPINO E DERIVATI, LATTE E DERIVATI, UOVA, SESAMO E FRUTTA A GUSCIO (NOCI).**

Conservazione (imballo, etichetta): temperatura di conservazione: -18°C max.

Riattivazione e consigli per l'utilizzo (etichetta):

Scongela il prodotto per almeno 15 minuti, riscaldare in forno a 180-190°C, per 5-7 minuti, Dopo il rinvenimento non ricongelare e consumare entro le 24 ore.

Lotto di produzione: intera giornata produttiva

Codice (imballo): codice numerico a 6 cifre:

corrispondente al giorno di produzione espresso come GGMMAA

TMC:

Modalità espressione (imballo): da consumarsi preferibilmente entro la fine di: gg/mm/aa

Conservabilità: 12 mesi

Stabilimento produttivo: prodotto e confezionato nello stabilimento di Caronno Pertusella (VA) Italia

Controllo metrologico: conformi alla legge 391 del 26.05.1980



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

Lizzi S.r.l

Via Idiomi, 2b 20040 Assago (MI)

Stabilimento di Via Asiago, 626 - 21042 Caronno P.Ia (VA)

tel: 024887161 - fax: 0248871630 - e-mail: info@fornodellarotonda.it

Data prima emissione:
09/12/2019

Data aggiornamento:
01/06/2020

Rev.
01

Pagina 2 di 2

Codice prodotto
310R021

Denominazione commerciale:
FOCACCINA CON CIPOLLA 50g

Valori Dimensionali

Parametri	Dato	limiti
peso	50g	±5g
diametro	90mm	±20mm

Valori Nutrizionali

(valori medi per 100g di prodotto)	
Valore energetico	1167/ 277(kj/kcal)
Grassi	8.0 g di cui acidi grassi saturi 1,3 g
Carboidrati	43 g di cui zuccheri 1.4g
Fibre	2.1 g
Proteine	6.8 g
Sale	2.2 g

Valori microbiologici

Parametri Parameters	Standard	Metodo Control methods
Conta totale Total plate count	<10000 ufc/g	UNI ISO 4833(2003)
Enterobacteriacee	<10 ufc/g	ISO 7402
Escherichia-coli	<10 ufc/g	AOAC 991.14 (2000)
Staphilococcus coagulase +	<10 ufc/g	ISO 6888-2 (1999) AMD.1 (2003)
Lieviti (Yeast)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Muffe (Moulds)	<100 ufc/g	ISO 7954 (1987)
Bacillus subtilis	<100 ufc/g	ML 08.00
Salmonella	Absent /25g	ISO 6579 (2002)
Listeria monocytogenes	Absent /1g	ISO 11290-1 (1996)

Contaminanti

Contaminanti chimici Chemical contamination: in conformità ai regolamenti comunitari specifici

Contaminanti biologici e fisici	Biological and physical contamination:		
Insetti (vivi o morti)	Insects (dead or alive)	Assenti	absent
Roditori, uccelli, altri animali e parti	Rodents, birds, other animals or pieces	Assenti	absent
Capelli umani o peli di animali	Uman hairs or animal coat	Assenti	absent
Corpi metallici e non metallici	Metal parts or non-metal parts	Assenti	absent