



SCHEDA TECNICA FOCACCIA BARESE

La Focaccia Barese è ottenuta da un impasto costituito dalle seguenti materie prime di grande qualità: semola di grano duro rimacinata, acqua, sale, olio di semi di girasole, lecitina di soia, lievito di birra, pomodorini di collina, origano.

LA FOCACCIA BARESE si presenta di forma rotonda, lavorata artigianalmente, confezionata in ATM e inserita in un film plastico per alimenti in accordo con il D.L. 108/90 attuazione della direttiva 89/109/CEE concernente i materiali ed oggetti destinati a venire a contatto con i prodotti alimentari.

Peso: 500 gr - Diametro: 33 cm

Prodotto fresco: la temperatura di stoccaggio è variabile 0°C +4°C. Shelf life: 30 giorni.

Prodotto surgelato: la temperatura di stoccaggio è - 20°C. Shelf life: 12 mesi.

CARATTERISTICHE TECNICHE DEL PRODOTTO (composizione e valori nutrizionali)

PARAMETRO CONSIDERATO	VALORE	UNITA' DI MISURA	METODO DI ANALISI
Umidità	31	%	AOAC Official Method
Grassi	0,4	%	AOAC Official Method
Proteine	8,3	%	AOAC Official Method
Carboidrati	63,2	%	AOAC Official Method
Valore energetico	314	Kcal/100 g	Per calcolo
Valore energetico	1285	Kj/100 g	Per calcolo

La produzione del prodotto viene effettuata rispettando quanto disciplinato dal Reg. CE 852/2004

