



SCHEDA TECNICA FOCACCIA CATERING

La Focaccia catering 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.

LA FOCACCIA CATERING si presenta di forma rettangolare, 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: 1000 gr - Dimensioni: 30 x 40 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	29	%	AOAC Official Method
Grassi	0,4	%	AOAC Official Method
Proteine	8,3	%	AOAC Official Method
Carboidrati	63,2	%	AOAC Official Method
Valore energetico	284	Kcal/100 g	Per calcolo
Valore energetico	1185	Kj/100 g	Per calcolo

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



-  30x40 cm
-  1000 gr
-  1 pz
-  6 conf.
-  6,5 kg
-  40 pz
-  2,00 mt