



## SCHEDA TECNICA FOCACCINA AL POMODORO

La Focaccina al pomodoro 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, salsa di pomodoro, origano.

LA FOCACCIA AL POMODORO 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: 140 gr - Diametro: 14 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	6,3	%	AOAC Official Method
Proteine	12,2	%	AOAC Official Method
Carboidrati	60,5	%	AOAC Official Method
Valore energetico	310	Kcal/100 g	Per calcolo
Valore energetico	1390	Kj/100 g	Per calcolo

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

