



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 02.01.2018

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 1 di 2

DENOMINAZIONE COMMERCIALE	TOCCHETTI DI FOCACCIA GENOVESE ALL'OLIO DI OLIVA 150g - ASTUCCIO
----------------------------------	---

TIPOLOGIA	Prodotto da forno croccante con olio di oliva 15%.
------------------	--

INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "00", olio di oliva (15%), lievito di birra, sale, farina ed estratto di malto da orzo .
--------------------	--

ALLERGENI (Reg. EU 1169/2011)	Glutine.
Da contaminazione crociata	Soia, latte e derivati, semi di sesamo.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Giallo - Dorato
Sapore	Caratteristico di focaccia, con una nota di olio di oliva
Odore	Caratteristico di focaccia
Consistenza	Friabile e croccante

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	Limite	Riferimento normativo
Carica batterica mesofila totale	≤ 10.000 ufc/g	PRISA Piemonte 2012, WQA 2011, FDC 2009
Enterobatteri	≤ 100 ufc/g	-
Batteri Coliformi	≤ 100 ufc/g	Marsall J.P.1986
E. Coli	≤ 10 ufc/g	ANZFA 2001, Gilbert et Al. 2000
Stafilococchi c.p.	≤ 100 ufc/g	FDC 2009, ANZFA 2001
Muffe, lieviti	≤ 1.000 ufc/g	WQA 2011
B. Cereus	≤ 100 ufc/g	ANZFA 2001
Listeria monocytogenes	Assente/25g	-
Salmonella spp	Assente/25g	-

CARATTERISTICHE CHIMICHE		
Parametro	Limite	Riferimento normativo
Umidità	4% $\pm 1,5\%$	-
Acidità totale	$\leq 3\%$	-
Numero di perossidi	≤ 20 meq/kg	-
Saggio di Rancidità	negativo	-

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO			
Energia	1945 kJ	463 kcal	
Grassi	18,0 g		
<i>di cui acidi grassi saturi</i>	2,9 g		
Carboidrati	65,0 g		
<i>di cui zuccheri</i>	2,2 g		
Fibre	3,0 g		
Proteine	8,8 g		
Sale	1,8 g		

Confezionamento	Shelf life	Temperatura di conservazione
Sacchetto PP	150 giorni	Ambiente

Lotto	Il lotto di produzione è composto da 5 cifre e corrisponde al giorno, anno e settimana di produzione.
--------------	---

Modalità d'uso e consumazione	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano di fonti di calore. Evitare l'esposizione alla luce diretta.
--------------------------------------	---

ALIQUOTA IVA	4%
CODICE PRODOTTO	TA02
CODICE EAN	8032610258283

Drago Forneria Genovese s.r.l. Vico Boggiano, 5 16155 Genova Pegli (Italia) Part. IVA 01505930998.	tel.: +39 010 6671390 fax: +39 010 6989939 email: info@dragoforneria.it controllo qualità: qualita@dragoforneria.it
--	--



SCHEDA TECNICA

Aggiornato il 02.01.2018

CODICE Mod. 09

Rev. 3 del 02/01/18

Pag. 2 di 2

IMBALLI, PALLETTIZZAZIONE E PESI			
Imballo primario	Dimensione sacchetto	Materiale	Colore
Sacchetto fondo quadro	11,5 L x 8,0 P x 20,0 H cm	Film in PP termosaldato	trasparente + astuccio in cartone
Imballo secondario	Dimensione cartone	Materiale	Colore
Cartone	52,0 L X 26,0 P X 32,0 H cm	Cartone Kraft	Bianco / Avana
N° pezzi per cartone	n° cartoni per strato	n° strati per pallet	n° cartoni per pallet
16	6	7	42 (max)
peso netto confezione	peso lordo confezione	peso lordo cartone	peso totale pallet
150 g	160 g	2,5 kg	110,0 kg (max)

Origine Geografica	Prodotto e confezionato in Italia.
Dichiarazione OGM	La materie prime utilizzate non contengono organismi geneticamente modificati (rif. Direttiva CE 2001/18).

Drago Forneria Genovese s.r.l.

Vico Boggiano, 5
16155 Genova Pegli (Italia)
Part. IVA 01505930998.

tel.: +39 010 6671390

fax: +39 010 6989939

email: info@dragoforneria.it

controllo qualità: qualita@dragoforneria.it