



Rev.ne 2  
Del 12/09/2016

## Scheda prodotto

# Margherita Doppia Mozzarella 30x40 950g 6pz

Azienda con  
Sistema di  
Gestione Qualità  
Certificato UNI EN  
ISO 9001,  
UNI EN ISO 22000  
e FSSC 22000

Codice Articolo:

**070806**



Marchio:

Francone



Antica Genoa



Cliente

<b>Denom.ne di vendita:</b>	Prodotto da forno parzialmente cotto e surgelato	
<b>Ingredienti:</b> (Per le allergie si prega di fare riferimento alla tabella qui sotto)	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", mozzarella 28% ( <b>LATTE</b> , sale, caglio, <b>FERMENTI LATTICI</b> ), acqua, polpa di pomodoro 13%, strutto, olio extra vergine di oliva, lievito, sale, fiocchi di patate, zucchero, estratto di malto ( <b>FRUMENTO</b> ).	
<b>Allergeni:</b>	Contiene <b>GLUTINE</b> e <b>LATTE</b> . Potrebbe contenere tracce di <b>SOIA</b> .	
<b>Peso per singolo prodotto g:</b>	950 +/-5% di tolleranza	
<b>Dimens. prodotto mm:</b>	395 x 295 x 20 h con infossature irregolari più profonde.	
<b>Shelf life/T.M.C. (Se stoccato a -18°C):</b>	12 mesi dalla data di produzione	
<b>Modalità di conservazione:</b>	In freezer: **** 0 *** -18°C	Consumare preferibilmente entro la data scritta sulla confezione Non ricongelare il prodotto una volta scongelato
	** -12°C	1 mese
	* -6°C	1 settimana
	Nel frigo 0°C / +5°C	3 giorni
	Temperatura ambiente	24 ore
<b>Trasporto:</b>	<-18°C	
<b>Suggerimenti di cottura:</b>	Cuocere in forno a 185°C per circa 7-9 minuti. Da consumare previa cottura.	



## Scheda prodotto

# Margherita Doppia Mozzarella 30x40 950g 6pz

Azienda con  
Sistema di  
Gestione Qualità  
Certificato UNI EN  
ISO 9001,  
UNI EN ISO 22000  
e FSSC 22000

Rev.ne 2  
Del 12/09/2016

Informazione sugli allergeni:	Contenuto nel prodotto finale secondo la ricetta		Può contenere tracce	
	SI	NO	SI	NO
1. Cereali contenenti glutine (grano, farro, grano khorasan, segale, orzo, avena) e prodotti derivati.	X			
2. Crostacei e prodotti derivati.		X		X
3. Uova e prodotti derivati.		X		X
4. Pesce e prodotti derivati.		X		X
5. Arachidi e prodotti derivati.		X		X
6. Soia e prodotti derivati.		X	X	
7. Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	X			X
8. Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci macadamia o noci del Queensland) e prodotti derivati.		X		X
9. Sedano e prodotti derivati.		X		X
10. Senape e prodotti derivati.		X		X
11. Semi di sesamo e prodotti derivati.		X		X
12. Anidride solforosa e solfiti se in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l espresso come SO2 totale		X		X
13. Lupini e prodotti derivati.		X		X
14. Molluschi e prodotti derivati.		X		X

## SPECIFICHE DI CONFEZIONAMENTO

### Informazioni imballo:

<b>Tipo di imballaggio:</b>	Confezionato singolarmente in film plastico termoretraibile idoneo al contatto con gli alimenti ed etichettato
<b>N. pezzi / confezioni</b>	6
<b>Tipo di cartone</b>	Cartone bianco con stampa "ANTICA GENOVA" Tipo T11
<b>Dimens. cartone cm:</b>	39,5x29,5x19 peso 440g
<b>Peso cartone kg:</b>	5,70 kg (peso netto); 6,14 kg (peso lordo) +/-5% di tolleranza
<b>Codice Ean Cartone:</b>	8032665991050
<b>Identificazione lotto:</b>	L XXYYYN (X anno - Y gg giuliano - N turno)

### Informazioni pallet:

<b>Cartoni per strato:</b>	8
<b>Strati per pallet:</b>	10
<b>Cartoni per pallet:</b>	80
<b>Peso lordo pallet kg:</b>	520
<b>Dimensioni pallet mm:</b>	800 X 1200 X 2050 h
<b>Tipo di pallet:</b>	EPAL



## Scheda prodotto

Azienda con  
Sistema di  
Gestione Qualità  
Certificato UNI EN  
ISO 9001,  
UNI EN ISO 22000  
e FSSC 22000

Rev.ne 2  
Del 12/09/2016

# Margherita Doppia Mozzarella 30x40 950g 6pz

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri	Metodo	Valore
Carica batterica totale		<50.000 U.F.C./g
Enterobacteriaceae		<100 U.F.C./g
Coliformi totali		<10 U.F.C./g
Escherichia coli		<10 U.F.C./g
Stafilococchi (coagulasi+)		< 100 U.F.C./g
B. Cereus		<100 U.F.C./g
Salmonella spp.		Assente in 25g
Listeria monocytogenes		Assente in 25g
Lieviti		<50.000 U.F.C./g
Muffe		<100 U.F.C./g
OGM		Assenti

### Tabella Nutrizionale

	Valore Nutrizionale		Valori medi
Valore Energetico	Kcal		248
	KJ		1039
Grassi	g		11,6
di cui saturi	g		4,5
Carboidrati	g		26,0
di cui zuccheri	g		2,1
Fibre	g		2,3
Proteine	g		8,8
Sale	g		2,6

### Dichiarazioni sul prodotto

PRODOTTO MADE IN ITALY

PRODOTTO SENZA CONSERVANTI, ADDITTIVI E COLORANTI

**Firma emissione**

**Resp.le Sistema di Gestione Qualità:**

Elisa Panzieri