

	<p>Technical Sheet</p> <h1>Focaccia Tradizionale</h1>	
<p>ST PF 49023 Rev. 0 del 01/09/15</p>		<p>Pag. 1 van 4</p>

Focaccia Tradizionale

Artikelnummer	49023
Merk:	Lanterna Alimentari
Omschrijving	Voorgebakken en diepgevroren bakkerijproduct
Kleur:	Goudgeel
Ingrediënten: (voor allergenen zie tabel hieronder)	TARWEBloem type "00", water, extra olijfolie uit eerste persing, olijfolie, gist, zout, aardappelvlokken, moutextract (GERST).
Allergenendeclaratie:	Bevat gluten. Kan sporen van melk, soja en sesamzaad bevatten.
Gewicht per stuk g:	80 +/- 10%
Afmetingen mm:	Ø 125 (± 8%) x 35 (± 10%)
Ten minste houdbaar tot (bewaring bij -18°C):	12 maanden na productie
Bewaartempertuur	<p>In diepvriezer:</p> <p>**** o *** -18°C Bij voorkeur te gebruiken voor de vervaldatum op de verpakking</p>
	<p>** -12°C 1 maand</p>
	<p>* -6°C 1 week</p>
	<p>In vriesvak 3 dagen</p>
	<p>In koelkast 24 uur</p>
	<p>Na ontdooien nooit herinvriezen en verbruiken binnen de 24 uur.</p>
Transporttemperatuur:	- 18° C
Gebruiksaanwijzing :	Gedurende 2-3 minuten bakken bij 200-210°C.

	<p>Technical Sheet</p> <h1>Focaccia Tradizionale</h1>	
<p>ST PF 49023 Rev. 0 del 01/09/15</p>		<p>Pag. 2 van 4</p>

Allergeneninformatie:	Vervat in het eindproduct volgens het recept		Kan sporen bevatten	
	JA	NEEN	JA	NEEN
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	X (TARWE, GERST)			
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X		X
Eieren en producten op basis van eieren		X		X
Vis en producten op basis van vis		X		X
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		X		X
Soja en producten op basis van soja		X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		X	X	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (Amygdalus communis L.), hazelnoten (Corylus avellana), walnoten (Juglans regia), cashewnoten (Anacardium occidentale), pecannoten (Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch), paranoten (Bertholletia excelsa), pistachenoten (Pistacia vera), macadamianoten (Macadamia ternifolia) en producten op basis van schaalvruchten		X		X
Selderij en producten op basis van selderij		X		X
Mosterd en producten op basis van mosterd		X		X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		X	X	
Zwavedioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO2		X		X
Lupine en producten op basis van lupine		X		X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		X		X

	<p>Technical Sheet</p> <h1>Focaccia Tradizionale</h1>	
<p>ST PF 49023 Rev. 0 del 01/09/15</p>		<p>Pag. 3 van 4</p>

Verpakking details:

Verpakking:	65
Type doos:	Bruin karton
Buitenafmetingen mm:	400 x 300 x 353
Gewicht doos kg:	5.2 kg (netto); 5.54 kg (bruto)
EAN code doos:	5413476965332

Palettisatie

Dozen per laag:	8
Lagen per pallet:	5
Dozen per pallet:	40
Nettogewicht per pallet kg:	208
Afmetingen pallet mm:	1200 x 800 x 1920
Pallet type:	EPAL

Microbiologische informatie

Parameter	Methode	Waarde
Totaal kiemgetal cfu/g	UNI EN ISO 4833:2004	<1000
enterobacteriaceae cfu/g	NF ISO 21528-2:2004	<100
Escherichia coli cfu/g	NF ISO 16649-2:2001	< 10
Coagulase positieve Staphylococci cfu/g	NF EN ISO 6888-2:1999/A1:2003	<100
Schimmels cfu/g	ISO 21527-2:2008	<500
Gisten cfu/g	ISO 21527-2:2008	<500
Salmonella spp. per 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes per 25 g	NF EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Afwezig in 25g

	<p>Technical Sheet</p> <h1>Focaccia Tradizionale</h1>	
<p>ST PF 49023 Rev. 0 del 01/09/15</p>		<p>Pag. 4 van 4</p>

Nutritionele informatie

Parameter	Methode	Gemiddelde waarde
Energie kJ/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	1390
Energie kcal/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	330
Vetten g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41	12
waarvan verzadigde vetzuren g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 47	2.5
Koolhydraten g/100g	MI 157 del Rev 1 2007	48
waarvan suikers g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	2.6
Eiwitten g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	8.3
Zout g/100 g	MI 979 rev 7 2013	1.7