Mod 02.02

SCHEDA TECNICA
TECHNICAL DATA SHEET

SCHEDA TECNICA PRODOTTO – TECHNICAL DATA SHEET	
REVISIONE E DATA DI EMISSIONE REVISION AND ISSUE DATE	Revisione 01 del 11/02/2025 Revision 01 of 11/02/2025
PRODOTTO - PRODUCT	FOCACCINA BO - MEDITERRANEA ASTUCCIO MEDITERRANEAN - BOX
CODICE PRODOTTO - PRODUCT CODE	BO105FOAS
DENOMINAZIONE LEGALE	PRODOTTO DA FORNO – FOCACCIA CROCCANTE GUSTO MEDITERRANEO
MARCHIO / CLIENTE - BRAND / CUSTOMER	Panificio Grissinificio Bo

INGREDIENTI - INGREDIENTS	Farina di **grano** tipo 00, olio di girasole, malto d'**orzo**, olio extravergine di oliva, lievito di birra, sale, pomodoro polvere 1.2%, ortaggi in proporzione variabile 0.5% (cipolla, aglio, basilico, origano, paprika), estratto di rosmarino. **Wheat** flour, sunflower oil, **barley** malt , extra virgin olive oil , brewer's yeast , salt , tomato powder 1.2%, vegetables in variable proportion 0.5% (onion, garlic, basil, oregano 0.1%, paprika), rosemary extract.
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE STORAGE METHODS	Conservare in luogo fresco e asciutto. Store in a cool and dry place.
TMC - SHELF-LIFE	240 giorni - days
GIORNI DI VITA GARANTITI ALLA CONSEGNA LIFE'S DAYS GUARANTEED ON DELIVERY	230
FORMATI DISPONIBILI AVAILABLE FORMATS	100 g

ALLERGENI **ALLERGENS**	Ingrediente Ingredients	Cross contamination (da materia prima o processo produttivo) Cross contamination (from raw material or production process)	Presente in azienda, ma escluso Present in company, but excluded
Cereali contenenti glutine Cereals containing gluten	X (**grano** e **orzo** / **wheat** and **barley**)		
Crostacei e prodotti a base di crostacei Crustaceans and products based on Crustaceans			
Molluschi e prodotti a base di molluschi Molluscs and products based on Molluscs			
Uova e prodotti a base di uova Eggs and products based on eggs			
Pesci e prodotti a base di pesci Fishes and products based on fishes			
Arachidi e prodotti a base di arachidi Peanuts and products based on peanuts			
Soia e prodotti a base di soia Soy and products based on soy		X (cross contaminazione della materia prima **grano** / cross contamination from raw material **wheat**)	
Latte e prodotti a base di latte Milk and products based on milk			
Frutta con guscio e prodotti derivati Nuts and arising products		X (**noci** da processo produttivo aziendale / **nuts** from company production process)	
Semi di sesamo e prodotti derivati Sesame seeds and derivated products		X (processo produttivo aziendale / company production process)	
Solfiti (in concentrazione pari ad almeno 10 ppm) Sulphites (concentration ≥10 ppm)			
Sedano e prodotti a base di sedano			

Celery and products based on celery			
Senape e prodotti a base di senape Mustard and products based on mustard		X (cross contaminazione della materia prima **grano** / cross contamination from raw material **wheat**)	
Lupini e prodotti a base di lupini Lupine and products based on lupine			

VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO **NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE FOR 100g OF PRODUCT**		
Energia / Energy	1927/459	kJ/kcal
Grassi / Fat	17	g
- di cui acidi grassi saturi/of which saturates	2,3	g
Carboidrati / Carbohydrate	64	g
- di cui zuccheri / of which sugars	3,6	g
Fibre / Fibre	2,9	g
Proteine / Protein	11	g
Sale / Salt	2,3	g

CARATTESTICHE DEL PRODOTTO - PRODUCT CHARACTERISTICS	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE - ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS	
Colore - Color	Dorato, tipico del prodotto. Golden brown, typical of the product
Consistenza - Consistency	Friabile, tipica del prodotto. Crumble, typical of the baked product
Odore - Smell	Fragrante, gradevole, tipico del prodotto. Fragrant, pleasant of bread and similar products.
Sapore - Flavor	Caratteristico del prodotto Typical taste of baked toasted product
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE - MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS	
Parametro	**Valore**
Carica batterica totale a 30 °C Total bacterial count at 30 °C	< 1000 UFC/g < 1000 CFU/g
Muffe e lieviti Moulds and yeasts	< 1000 UFC/g - < 1000 CFU/g
Escherichia Coli	< 10 UFC/g - < 10 CFU/g
Stafilococchi coagulasi positivi Coagulase positive staphylococci	< 100 UFC/g < 100 CFU/g
Enterobacteriaceae	< 100 UFC/g - < 100 CFU/g
CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE - CHEMICAL-PHYSICAL CHARACTERISTICS	
Parametro	**Valore**
Umidità - Humidity	< 10%
Acrilammide - Acrylamide	< 350 µg/kg Reg 2158/2017 e s.m.i.
Pesticidi (se prodotto biologico) – Pesticides (if organic product)	< 0,01 mg/kg Reg (UE) 2018/848

CARATTESTICHE DELLA CONFEZIONE E DELL'IMBALLO - PACKAGING AND PACKING CHARACTERISTICS					
Codice EAN confezione EAN code packaging	8031771001417				
Peso confezione (g) Package weight (g)	100				
Materiale imballo primario e informazioni per lo smaltimento - Primary packaging material and disposal information	Film in Polipropilene coestruso Co-extruded polypropylene foil and tray.				
Peso imballo (g) Packing weight (g)	33				
Lunghezza imballo (cm) Packaging length (cm)	4	Larghezza imballo (cm) Packaging width (cm)	12,5	Altezza imballo (cm) Packing height (cm)	26
Peso lordo cartone (g) Carton Gross Weight(g)	1300				
Lunghezza cartone (cm) Carton length (cm)	29	Larghezza cartone (cm) Carton width (cm)	26,5	Altezza cartone (cm) Carton height (cm)	28

Confezioni per cartone - Packages per carton	10
Tipologia di cartone - Carton type	Cartone corrugato - unprinted corrugated cardboard
N° cartoni per strato - N° cartons per layer	12
N° strati per pallet - Layers per pallet	6
N° cartoni per pallet - Cartons per pallet	72
Altezza pallet incluso bancale (cm) Pallet height including pallet (cm)	183