



Rev.ne 1  
Del 30/03/2018

## Scheda prodotto

# Base cruda prelievitata 30x40 600g 10pz

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

Codice Articolo:

**8018**



Marchio:

☐ Francone



☒ Antica Genoa



☐ Cliente

|                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                       |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Denom.ne di vendita:</b>                                                                  | Semilavorato per prodotti da forno crudo, prelievitato e surgelato                                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                       |
| <b>Ingredienti:</b><br>(Per le allergie si prega di fare riferimento alla tabella qui sotto) | Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", acqua, olio di oliva, strutto, lievito, sale, estratto di malto ( <b>FRUMENTO</b> ).                                                                                                                                                                                                              |                                                                                                                       |
| <b>Allergeni:</b>                                                                            | Contiene <b>GLUTINE</b> . Potrebbe contenere tracce di <b>SOIA</b> e <b>LATTE</b> .                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |
| <b>Peso per singolo prodotto g:</b>                                                          | 600 +/-5% di tolleranza                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                                                                                                       |
| <b>Dimens. prodotto mm:</b>                                                                  | Dimensioni irregolari<br>(Misure indicative 380 x 280 x 10 +/- 10%)                                                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                                                       |
| <b>Shelf life/T.M.C.<br/>(Se stoccato a -18°C):</b>                                          | 10 mesi dalla data di produzione                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |                                                                                                                       |
| <b>Modalità di conservazione:</b>                                                            | In freezer:<br>**** 0 *** -18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                            | Consumare preferibilmente entro la data scritta sulla confezione.<br>Non ricongelare il prodotto una volta scongelato |
|                                                                                              | ** -12°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   | 1 mese                                                                                                                |
|                                                                                              | * -6°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | 1 settimana                                                                                                           |
|                                                                                              | <b>A cottura ultimata:</b>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |                                                                                                                       |
|                                                                                              | Nel frigo 0°C / +5°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 3 giorni                                                                                                              |
|                                                                                              | Temperatura ambiente                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       | 24 ore                                                                                                                |
| <b>Trasporto:</b>                                                                            | <-18°C                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |                                                                                                                       |
| <b>Suggerimenti di cottura:</b>                                                              | Farcire a piacere il prodotto ancora surgelato e cuocere direttamente in forno preriscaldato a 185°C. I tempi di cottura variano a seconda del tipo di farcitura.<br>Il prodotto non necessita di scongelamento e di altri tempi di lievitazione.<br>Prodotto da consumarsi previa cottura.<br>Prodotto destinato ad un uso professionale. |                                                                                                                       |



Rev.ne 1  
Del 30/03/2018

## Scheda prodotto

# Base cruda prelievitata 30x40 600g 10pz

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

| Informazione sugli allergeni:                                                                                                                                     | Contenuto nel prodotto<br>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>   | Il prodotto è confezionato singolarmente con film termoretraibile idoneo al contatto con gli alimenti. |
| <b>N. pezzi / confezioni</b>  | 10                                                                                                     |
| <b>Tipo di cartone</b>        | Cartone bianco con stampa "ANTICA GENOA" Tipo T11                                                      |
| <b>Dimens. cartone cm:</b>    | 39,5x29,5x19 peso 440g                                                                                 |
| <b>Peso cartone kg:</b>       | 6,0 kg (peso netto); 6,44 kg (peso lordo) +/-5% di tolleranza                                          |
| <b>Codice Ean Cartone:</b>    | 8032665991500                                                                                          |
| <b>Identificazione lotto:</b> | L XYYYYN (X anno - Y gg giuliano - N turno)                                                            |

### Informazioni pallet:

|                              |                    |
|------------------------------|--------------------|
| <b>Cartoni per strato:</b>   | 8                  |
| <b>Strati per pallet:</b>    | 8                  |
| <b>Cartoni per pallet:</b>   | 64                 |
| <b>Peso lordo pallet kg:</b> | 440                |
| <b>Dimensioni pallet mm:</b> | 800 X 1200 X 1670h |
| <b>Tipo di pallet:</b>       | EPAL               |



Rev.ne 1  
Del 30/03/2018

## Scheda prodotto

# Base cruda prelievitata 30x40 600g 10pz

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| Parametri                  | Metodo | Valore               |
|----------------------------|--------|----------------------|
| Carica batterica totale    |        | <500.000 U.F.C./g    |
| Enterobacteriaceae         |        | <1.000 U.F.C./g      |
| Coliformi totali           |        | <100 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                    |        | <10.000.000 U.F.C./g |
| Muffe                      |        | <100 U.F.C./g        |
| OGM                        |        | Assenti              |

### Tabella Nutrizionale

|                   | Valore Nutrizionale |            | Valori medi |
|-------------------|---------------------|------------|-------------|
|                   |                     | Kcal<br>KJ | 280<br>1178 |
| Valore Energetico |                     |            |             |
| Grassi            |                     | g          | 9,9         |
| di cui saturi     |                     | g          | 2,6         |
| Carboidrati       |                     | g          | 39,6        |
| di cui zuccheri   |                     | g          | 0,4         |
| Fibre             |                     | g          | 1,4         |
| Proteine          |                     | g          | 7,4         |
| Sale              |                     | g          | 1,1         |

### Dichiarazioni sul prodotto

PRODOTTO MADE IN ITALY

PRODOTTO SENZA CONSERVANTI, ADDITTIVI E COLORANTI

**Firma emissione**

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

Elisa Panzieri