



ImperiaGel S.A.S.
Regione Gombi della Luna 15 Chiusavecchia 18027
Scheda Tecnica Prodotto



FOCACCIA con POMODORO

Ingredienti: FARINA di GRANO tenero tipo 00, Pomodoro fresco a fette 26,1%, acqua, Olio di Oliva, LATTE, Lievito di birra, Sale, FARINA di FRUMENTO maltata, Zucchero.

Valori nutrizionali: Valori nutrizionali: Energia 1104kJ/263kcal; Grassi totali 9,2g; Acidi grassi saturi 1,5g; Carboidrati 38g; Zuccheri 2,3g; Proteine 5,7g; Sale 0,92g. Può contenere tracce di: Soia e prodotti a base di soia

Tipologie di conservazione: * C congelato -18° * A atmosfera modificata -4° * N neutro temperatura ambiente

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658039	Fügassa de Ineja au Pumate	C	350	450g	6	12	8
803377658040	Fügassa de Ineja au Pumate	C	700	900g	5	8	8

Preparazione: Prodotto cotto: mettere la focaccia congelata nel forno a 180° per circa 6/8 minuti. Si consiglia di servirla alla ligure pretagliata in strisce sottili e condita con un filo d'olio extra vergine di oliva.

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658098	Fügassa de Ineja au Pumate	A	450	16g	6	12	8
803377658211	Fügassa de Ineja au Pumate	A	900	16g	6	12	8

Preparazione: Prodotto precotto: Per un risultato eccellente riscaldare qualche minuto in forno. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.

EAN code	Prodotto	Conserv.	Peso g	TMC	Prod. x scatola	Scat. x pallet	Piani x pallet
803377658453	Fügassa de Ineja ae Pumate	N	400	9g	6	12	8

Preparazione: Prodotto precotto: Per un risultato eccellente riscaldare qualche minuto in forno. Una volta aperta la confezione consumare entro 3 giorni.

Parametri	Limiti
Numero totale delle colonie	1x100000ufc/g
Coliformi	1x1000ufc/g
Staphylococcus aureus	<100ufc/g
E.Coli	<10ufc/g
Clostridi solfitiduttori	<10ufc/g
Muffe	<100ufc/g
Salmonella	assenza in 25g
L.Monocytogenes	assenza in 25g
Salmonella spp.	assenza in 25g in tutte le u.c.