



1. DENOMINAZIONE DI VENDITA:

FOCACCIA PRECOTTA

2. DESCRIZIONE PRODOTTO:

Base per focaccia precotta e surgelata

3. ELENCO INGREDIENTI:

Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "0", acqua, germe di grano semola rimacinata di grano duro farina di soia farina di segale farina integrale semolino di mais fiocchi d avena e d orzo semi di sesamo semi di miglio e di lino, olio extravergine di oliva, sale, lievito, aromi naturali

4. QUANTITÀ:

Prodotto a partire da 270/290 g d'impasto

5. PACKAGING:

IMBALLO PRIMARIO: sacco LDPE idoneo al contatto diretto con i prodotti alimentari
IMBALLO SECONDARIO: scatola di cartone (dimensioni: 30 x 50 cm h= 40 cm)
NUMERO DI PEZZI PER CONFEZIONE: 20

6. MODALITÀ DI CONSERVAZIONE:

Il prodotto è surgelato all'origine.
Conservare a temperature $\leq -18^{\circ}\text{C}$. Non interrompere la catena del freddo durante il trasporto e la conservazione del prodotto.

7. MODALITÀ DI UTILIZZO:

Procedere con lo scongelamento in frigorifero a temperature comprese tra 0°C e $+4^{\circ}\text{C}$. Terminare la cottura in forno alla temperatura di $+310^{\circ}\text{C}$ per 3/4 minuti.

8. SHELF-LIFE:

Il Termine Minimo di Conservazione (TMC) è fissato a 180 giorni dalla produzione per il prodotto conservato secondo le modalità previste.

9. RIFERIMENTI PRODUTTORE:

BEVITORE S.R.L, via Vittorio Veneto, 8/B, 20091 Bresso (MI).
Prodotto presso la sede operativa di:
via Como, 1, 20834 Nova Milanese (MB).

10. DICHIARAZIONE ALLERGENI:

ALLERGENI (Allegato II Reg. UE 1169/11)	PRESENTI NEL PRODOTTO	PRESENTI IN AZIENDA
<i>Cereali contenenti glutine</i>	X	X
<i>Crostacei e prodotti a base di crostacei.</i>		X
<i>Uova e prodotti a base di uova</i>		X
<i>Pesce e prodotti a base di pesce</i>		X
<i>Arachidi e prodotti a base di arachidi.</i>		
<i>Soia e prodotti a base di soia</i>	X	X
<i>Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)</i>		X
<i>Frutta a guscio</i>		X
<i>Sedano e prodotti a base di sedano</i>		
<i>Senape e prodotti a base di senape</i>		
<i>Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo</i>	X	X
<i>Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10 mg/kg o 10 mg/l</i>		X
<i>Lupini e prodotti a base di lupini</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di molluschi</i>		X

10. DICHIARAZIONI SPECIFICHE:

- L'azienda applica, mantiene ed aggiorna un sistema di autocontrollo basato sulla metodologia HACCP ed opera nel rispetto di quanto previsto dal Regolamento CE 852/04 e s.m.i.
- L'azienda ha predisposto un sistema di tracciabilità/rintracciabilità di prodotto in conformità a quanto previsto dal Regolamento CE 178/02 e s.m.i.
- Tutte le materie prime impiegate per la produzione sono acquistate da fornitori selezionati e qualificati.
- Tutte le materie prime impiegate per la produzione sono conformi ai tenori massimi di contaminazione previsti dal Regolamento CE 1881/06 e s.m.i., ove applicabile.
- Tutte le materie prime impiegate per la produzione non derivano o contengono OGM.
- Tutte le materie prime impiegate per la produzione non hanno subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.
- Il materiale di confezionamento utilizzato gli imballi primari è conforme alle vigenti normative in materia di packaging dei prodotti alimentari (Reg. CE 1935/04 e s.m.i. Reg. CE 2023/06 e s.m.i. Reg. UE 10/11 e s.m.i.).

