



**1. DENOMINAZIONE DI VENDITA:**

FOCACCIA PRECOTTA

**2. DESCRIZIONE PRODOTTO:**

Base per focaccia precotta e surgelata

**3. ELENCO INGREDIENTI:**

Farina di **FRUMENTO** tenero tipo "00", acqua, lievito di birra, olio extra vergine

**4. QUANTITÀ:**

Prodotto a partire da 600/620 gr 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  $0^{\circ}\text{C}$  e  $+4^{\circ}\text{C}$ . Terminare la cottura in forno alla temperatura di  $+310^{\circ}\text{C}$  per 3/4 minuti.

# SHEDA TECNICA PRODOTTO: "FOCACCIA RETTANGOLARE"

Ed. 01 rev. 00 del 2021

Pag. 2 a 2

## 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 ( <i>Allegato II Reg. UE 1169/11</i> )	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
<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
<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.).

**SHEDA TECNICA PRODOTTO: "FOCACCIA  
RETTANGOLARE"**

*Ed. 01 rev. 00 del 2021*

*Pag. 3 a 2*