

	Technical Sheet Focaccia Vegetariana	
ST PF 49014 Rev. 0 del 01/09/15		Pag. 1 van 4

Focaccia Vegetariana

Artikelnummer	49014	
Merk:	Lanterna	
Omschrijving	Voorgebakken en diepgevroren bakkerijproduct	
Kleur:	Goudgeel met groenten bovenop	
Ingrediënten: (voor allergenen zie tabel hieronder)	Gemengde groenten 37% gegrilde aubergines, tomaten, courgettes, uien, rode paprika's, gele paprika's in wisselende verhoudingen), TARWEBloem, water, extra olijfolie uit eerste persing, gist, zout, aardappelvlokken, moutextract (GERST).	
Allergenendeclaratie:	Bevat gluten. Kan sporen van melk, soja en sesamzaad bevatten.	
Gewicht per stuk g:	800 +/- 10%	
Afmetingen mm:	275 ± 5 x 375 ± 5 x 27 ± 4	
Ten minste houdbaar tot (bewaring bij -18°C):	12 maanden na productie	
Bewaartempertuur	In diepvriezer: **** o *** -18°C	Bij voorkeur te gebruiken voor de vervaldatum op de verpakking
	** -12°C	1 maand
	* -6°C	1 week
	In vriesvak	3 dagen
	In koelkast	24 uur
	Na ontdooien nooit herinvriezen en verbruiken binnen de 24 uur.	
Transporttemperatuur:	- 18° C	
Gebruiksaanwijzing :	Gedurende 7-8 minuten In de oven bakken bij 200-210°C.	

Allergeneninformatie:	Vervat in het eindproduct volgens het recept		Kan sporen bevatten	
	JA	NEEN	JA	NEEN
Glutenbevattende granen (d.w.z. tarwe, rogge, gerst, haver, spelt en kamut of de hybride soorten daarvan) en producten op basis van glutenbevattende granen	X (TARWE, GERST)			
Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren		X		X
Eieren en producten op basis van eieren		X		X
Vis en producten op basis van vis		X		X
Aardnoten en producten op basis van aardnoten		X		X
Soja en producten op basis van soja		X	X	
Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose)		X	X	
Schaalvruchten, d.w.z. amandelen (<i>Amygdalus communis</i> L.), hazelnoten (<i>Corylus avellana</i>), walnoten (<i>Juglans regia</i>), cashewnoten (<i>Anacardium occidentale</i>), pecannoten (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), paranoten (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistachenoten (<i>Pistacia vera</i>), macadamianoten (<i>Macadamia ternifolia</i>) en producten op basis van schaalvruchten		X		X
Selderij en producten op basis van selderij		X		X
Mosterd en producten op basis van mosterd		X		X
Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad		X	X	
Zwavel dioxide en sulfieten in concentraties van meer dan 10 mg/kg of 10 mg/l uitgedrukt als SO ₂		X		X
Lupine en producten op basis van lupine		X		X
Weekdieren en producten op basis van weekdieren		X		X

	Technical Sheet Focaccia Vegetariana	
ST PF 49014 Rev. 0 del 01/09/15		Pag. 3 van 4

Verpakking details:

Verpakking:	4 stuks, elk verpakt in plastic folie
Stuks/etui	1
Type doos:	Bruin karton
Buitenafmetingen mm:	400 x 300 x 150
Gewicht doos kg:	3.2 kg (netto); 3.47 kg (bruto)
EAN code doos:	5413476965219

Palettisatie

Dozen per laag:	8
Lagen per pallet:	12
Dozen per pallet:	96
Nettogewicht per pallet kg:	307.2
Afmetingen pallet mm:	800 x 1200 x 1950
Pallet type:	EPAL

Microbiologische informatie

Parameter	Methode	Waarde
Totaal kiemgetal cfu/g	ISO 4833:2004	<1000
enterobacteriaceae cfu/g	ISO 21528-2:2004	<100
Escherichia coli cfu/g	ISO 16649-2:2001	< 10
Coagulase positieve Staphylococcen cfu/g	ISO 6888-2:1999/A1:2003	<100
Schimmels cfu/g	ISO 21527-2:2008	<500
Gisten cfu/g	ISO 21527-2:2008	<500
Salmonella spp. per 25 g	UNI EN ISO 6579:2008	Afwezig in 25g
Listeria monocytogenes per 25 g	UNI EN ISO 11290-1:1997/A1:2005	Afwezig in 25g

	Technical Sheet Focaccia Vegetariana	
ST PF 49014 Rev. 0 del 01/09/15		Pag. 4 van 4

Nutritionele informatie

Parameter	Methode	Gemiddelde waarde
Energie kJ/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	1065
Energie kcal/100 g	D.Lgs n° 77 del 16/02/1993 GU n° 69 del 24/03/1993 + DM 18/03/2009 GU n° 120 del 26/05/2009	254
Vetten g/100g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41	10
waarvan verzadigde vetzuren g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 41 + Rapporti ISTISAN 1996/34 Met A Pag 47	1.6
Koolhydraten g/100g	MI 157 del Rev 1 2007	33
waarvan suikers g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 66	3.3
Eiwitten g/100 g	Rapporti ISTISAN 1996/34 Pag 13	6.5
Zout g/100 g	MI 979 rev 7 2013	1.5