



Photo non contractuelle, suggestion de présentation

Caractéristiques générales

- Dénomination réglementaire :** Focaccia traditionnelle avec un topping salamoia
- Descriptif produit :** Surgelé. Précuit. 375 x 275 mm x 27 mm. À base de farine de blé, semoule de blé dur, huile d'olive vierge extra. Carton de 10 pièces, soit 6 kg.
- Conservation :** Surgelé, -18°C, Surgelé individuellement
- Etat de préparation :** Précuit
- Conditionnement :** Colis de 6.000 kg
- Liste des ingrédients :** farine (BLÉ; ORGE maltée; BLÉ malté); eau; huiles végétales (huile d'olive; huile d'olive vierge extra); sel; levure; extrait de malt d'ORGE; flocons de pommes de terre.

Ingrédients principaux / primaires	Origines(**)
Farine	Union Europ.

** Pour la viande bovine brute, origine = né / élevé / abattu
En raison de la situation actuelle les huiles végétales étiquetées sont susceptibles d'être substituées. Toutefois la substitution ne sera pas réalisée avec des huiles issues de végétaux OGM ou des huiles d'arachides

- Pays de transformation :** Italie
- N° d'agrément :** 025GE0027D
- Durée de vie totale du produit (jours) :** 360
- Allergènes majeurs :** Gluten
- Traces d'allergènes :** Lait, Soja, Sésame
- Composants spécifiques :** Sans additif, Sans alcool, Sans huile de palme, Sans polyphosphate ajouté
- Régimes particuliers :** Sans porc, Végétalien, Végétarien
- Autres caractéristiques :** Produit non étiqueté OGM, Produit non irradié/ionisé, Produit sans nanoparticules étiquetées
- Taux de TVA :** TVA réduite - 5,5%
- Code nomenclature douanière :** 19059080 - Pizzas, quiches et produits simil., contenant <5% en poids de saccharose,

de sucre interverti ou d'isoglucose (à l'excl. du pain croustillant dit Knäckebrot, des biscuits, des gaufres et gaufrettes, des biscottes, du pain grillé et des produits simil. gr

Paramètre physique-chimique	Valeur	Paramètre physique-chimique	Valeur
Longueur/Profondeur de l'unité de consommation	375 système métrique (35)		

Atouts

Atout : Une plaque de pain focaccia au bon goût d'huile d'olive, moelleuse et très alvéolée
De multiples utilisations possibles : en sandwich, bouchée cocktail, entrée, ...

Conseils d'utilisation

Conservation avant ouverture : A conserver au congélateur à -18°C

Liaison différée : Non

Mise en œuvre : Avec ou sans décongélation, se travaille comme une pâte à focaccia fraîche à froid comme à chaud

Informations nutritionnelles

Valeurs nutritionnelles moyennes pour 100g								
Energie		Matières grasses (en g)	Dont acides gras saturés (en g)	Glucides (en g)	Dont sucres (en g)	Fibres (en g)	Protéines (en g)	Equivalent en sel (en g)
kJ	kcal							
1,399	333	11	2.3	51	3.2	0.01	7	1.9

Allégations nutritionnelles : Aucune

Rapport P/L : 0.64

Type de matières grasses : Olive

Catégorie GEMRCN : 29 - Pain

Fréquence pour les enfants scolarisés, adolescents, adultes en métropole : Non soumis à fréquence

Données logistiques

Unité	Poids net (kg)	Poids brut (kg)	Nb d'UQB	Unité Quantité de Base	Nb de colis par unité	Dimensions en mm (PxlxH)	EAN/GTIN
Couche	48	0	8	Colis	8		
Palette	240	255.72	40	Colis	40	1200x800x1650	
Colis	6	6.393	1	Colis		400x300x300	5413476995018
Pièce unitaire	0.6	0	0.1	Colis			5413476995001