

# BIASETTO

<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO FINITO :</b> <b>FOCACCIA VENEZIANA</b> <b>Codice prodotto :</b>	<b>PRODUCT SPECIFICATION:</b> <b>FOCACCIA VENEZIANA</b> <b>Reference code :</b>
--	---

<b>DATA EMISSIONE / ISSUE DATE</b>	<b>REVISIONE / VERSION DATE</b>
01/07/2024	05

<b>DENOMINAZIONE PRODOTTO</b>	<b>TRADE NAME</b>
Un impasto di lievito madre, caratterizzato dal profumo della vaniglia Bourbon, glassata con amaretto dolce alle mandorle e granella di zucchero.	A yeast dough, characterized by the scent of vanilla Bourbon, frosted cake with amaretto almond and granulated sugar.

## INGREDIENTI / INGREDIENTS:

<b>ITALIANO</b>	Farina di GRANO tenero "00", BURRO fresco, arancia candita (scorza d'arancia, sciroppo di glucosio, zucchero), tuorlo d'UOVO fresco, lievito naturale (contiene GLUTINE), zucchero, miele di acacia, vaniglia naturale, sale, malto d'ORZO. Glassa: MANDORLE, zucchero, albume d'UOVO, trealosio: glucosio.
<b>ENGLISH</b>	Soft WHEAT flour '00', fresh BUTTER, candied orange (orange peel, glucose syrup, sugar), fresh EGG yolk, natural yeast (contains GLUTEN), sugar, acacia honey, natural vanilla, salt, BARLEY malt. Frosting: ALMONDS, sugar, EGG white, trehalose: glucose.

**PESO ETICHETTA / DECLARED WEIGHT:** 750 g

**EAN CODE :** /

**UPC CODE:** /

## ALLERGENI / ALLERGENS:

	PRESENTE	CC*
<i>Cereali contenenti glutine e derivati / Cereals containing Gluten and product thereof</i>	X	
<i>Crostacei e derivati / Crustaceans and products thereof</i>		
<i>Uova e derivati / Eggs and products thereof</i>	X	
<i>Pesce e derivati / Fish and products thereof</i>		
<i>Arachidi e derivati / Peanuts and products thereof</i>		X
<i>Soia e derivati / Soybeans and products thereof</i>		X
<i>Latte e derivati / Milk and products thereof</i>	X	
<i>Frutta a guscio e derivati / Shell fruits and products thereof</i>	X	
<i>Sedano e derivati / Celery and products thereof</i>		
<i>Senape e derivati / Mustard and products thereof</i>		X
<i>Semi di sesamo e derivati / Sesame seeds and products thereof</i>		X
<i>Residuo in SO<sub>2</sub> &gt; 10 mg/Kg o 10 mg/l / SO<sub>2</sub> more than 10 mg/Kg o 10 mg/l</i>		
<i>Lupino e prodotti a base di lupino / Lupin and products thereof</i>		
<i>Molluschi e prodotti a base di mollusco / Mollusco and products thereof</i>		

\*Possibilità di contaminazione crociata / Potential cross-contamination

# BIASETTO

## CONFEZIONAMENTO / PACKAGING:

<b>Imballo primario / Primary pack</b>	Contenitore in cartone ondulato / Corrugated cardboard box	12 pz / pcs
--	--	-------------

## TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE / STORAGE TEMPERATURE

<b>T + 21° C</b>	4 mesi	4 months
------------------	--------	----------

Conservare in un luogo fresco e asciutto/ Store in a cool, dry place

## SERVING INSTRUCTIONS :

Per una straordinaria degustazione consigliamo di temperare la focaccia per alcune ore in una stanza riscaldata, o vicino ad una fonte di calore. Suggeriamo inoltre di consumarlo in breve tempo per mantenere inalterate le sue uniche caratteristiche organolettiche.	For an extraordinary tasting we recommend you tempering focaccia for a few hours in a heated room, or near a heat source. We also suggest you to consume it in a short time in order to maintain its unique organoleptic characteristics.
--	---

## INFORMAZIONI PALLET / PALLET INFORMATION :

Imballaggio primario / Primary pack pieces/box	9000 g
Imballaggio secondario / Secondary pack pieces/box	
Cartoni per piano / Box/layer	2
Piani per pallet / Layer/pallet	5
Cartoni per pallet / Box/pallet	10

\*Pallet Europeo 80x120 / European pallet 80x120

## CRITERI BATTERIOLOGICI / BACTERIOLOGICAL CRITERIA:

<i>Carica batterica a 30° Co numerazione dei microrganismi / Total viable count</i>	u.f.c./g	1.000.000
<i>Coliformi / Total Coliforms</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Escherichia coli β glucuronidasi positivo / Beta-glucuronidase non fermenting</i>	u.f.c./g	<10
<i>Stafilococco coagulasi positivo a 37° C / Coagulase-positive staphylococci</i>	u.f.c./g	100
<i>Bacillus cereus presunto</i>	u.f.c./g	1.000
<i>Salmonella spp.</i>	u.f.c./g	Assente / Absent
<i>Listeria monocytogenes</i>	u.f.c./g	100