	Product name / Nome prodotto: <b>FOCACCINE CLASSICHE / CLASSIC FLATBREAD</b>	SPF
Rev 10	Code Product / Codice articolo: <b>MLFOCCLA</b>	Pag 1

**LEGAL NAME SALES / DENOMINAZIONE LEGALE DI VENDITA:**

Prodotto da forno / Bakery products

**INGREDIENTS / INGREDIENTI:**

Ingredients: **wheat** flour ,sunflower oil, extra virgin olive oil, yeast (Italy), salt (Italy), malted cereal flour (**barley, wheat**), sugar .

Ingredienti : farina di **grano** tenero tipo 0 , olio di semi di girasole , olio extra vergine di oliva , lievito (Italia), sale (Italia), farina di cereali maltati (**orzo, frumento**) , zucchero.

**ALLERGENS / ALLERGENI:**

**Glutine / Gluten**

Può contenere **frutta a guscio (mandorle e nocciole), semi di sesamo, latte, uova, sedano, soia e senape.**

May contain **nuts (almonds, hazelnuts), milk, eggs, sesame seed, celery, soy and mustard.**

**SHELF LIFE**

12 months (storage conditions defined) / 12 mesi (nelle condizioni di conservazione definite)

**CONSERVATION/CONSERVAZIONE**

Conservare in luogo fresco ed asciutto. Non esporre a raggi solari o luce diretta.

Keep cool and dry. (Do not expose to direct sunlight).


**NUTRITIONAL INFORMATION AVERAGE VALUES PER 100g**

**VALORI NUTRIZIONALI MEDI (riferiti a 100 g di prodotto) weight for each unit: 5 g**

Energia (kJ/kcal)	1959 kJ – 467 kcal
Fat (g) / Grassi (g)	19,8
Of which saturated fat (g) / di cui acidi grassi saturi (g)	2,3
Carbohydrate (g) / Carboidrati (g)	59,6
Of which sugars (g) / di cui zuccheri (g)	1,7 g
Added sugar (g) / zuccheri aggiunti	0,005 g
Protein (g) / Proteine (g)	11 g
Fiber (g) / Fibra (g)	3,2 g
Salt (g) / Sale (g)	3,2 g

**ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS AND PRESENTATION /  
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E PRESENTAZIONE**

Appearance / Aspetto	Elongated flat body
Colour / Colore	Golden
Smell / Odore	Fragrant
Texture / Consistenza	Friable
Taste /Sapore	Oil

	Product name / Nome prodotto: FOCACCINE CLASSICHE / CLASSIC FLATBREAD	SPF
Rev 10	Code Product / Codice articolo: MLFOCCLA	Pag 2

### MICROBIOLOGICAL REQUIREMENTS at sale / REQUISITI MICROBIOLOGICI alla vendita

CARICA BATTERICA TOTALE / TOTAL BACTERIAL COUNT	<10000 U.F.C./g
ENTEROCOCCHI	<100 U.F.C./g
SALMONELLA	ASSENTE IN 25 g
ESCHERICHIA COLI	<10 U.F.C./g
LIEVITI / YEASTS	<1000 U.F.C./g
MUFFE / MOULDS	<1000 U.F.C./g
COLIFORMI TOTALI	<300 U.F.C./g
LISTERIA MONOCYTOGENES	ASSENTE IN 25 g
ST.COAGULASI POSITIVI	<100 U.F.C./g
BACILLUS CEREUS PRESUNTO	<100 U.F.C./g

### TRANSPORT / MODALITA' DI TRASPORTO

Non-refrigerated vehicle, on a wooden pallet and stacked boxes protected by clear stretch wrap.  
Automezzo non refrigerato, su pallet di legno e in cartoni impilati e protetti da film estensibile trasparente.

### PRIMARY PACKAGING / CONFEZIONAMENTO PRIMARIO


Net weight / Peso netto	100 g
Gross weight / Peso lordo	143 g (box 31g – Tray 9g – Foil 3g)
Dimensions / Dimensioni	13 x 4,7 x 20 h
Primary packaging material / materiale da imballaggio primario	Cardboard SAFFA PAP21 + (tray PET 1 + Polypropylene PP5)
EAN Code 13 / Codice EAN 13	8008685003523
Nomenclature / Nomenclatura doganale	19054090

### SECONDARY PACKAGING / CONFEZIONAMENTO SECONDARIO

Secondary packaging material / materiale da imballaggio secondario	Corrugated cardboard / Cartone (PAP20)
Number of packs per carton / N° di confezioni per cartone	8 pz
Dimensions / Dimensioni	14 x 39 x 21,5 h
Net weight carton / Peso netto cartone	160g
Gross weight / Peso lordo	1,5 kg
ITF 14	18008685003520

### LOGISTIC/PALLETTIZZAZIONE

PALLET/ BANCALE	Height (including pallet)/ Altezza (cm) incluso il pallet	N° Layers / N° strati	N° Corrugated cardboards for each layer / N° crt strato	N° of total corrugated cardboards
EPAL	230	10	16	160

	Product name / Nome prodotto: FOCACCINE CLASSICHE / CLASSIC FLATBREAD	SPF
Rev 10	Code Product / Codice articolo: MLFOCCLA	Pag 3