



FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

PRODUCTO	Focaccia con Tomates Cherry y Pesto Spiga Gourmet 10x210g
-----------------	--

DETALLES DEL PRODUCTO

Descripción del producto	Focaccia de sémola de trigo duro con tomates cherry, romero y aceite de oliva virgen extra.
Artículo	MFA210
Ingredientes	Sémola de TRIGO duro remolida 39,2%, tomates cherry 36,6%, agua, pesto 10,5% (aceite de girasol, albahaca genovesa DOP (29%), copos de patata rehidratados, aceite de oliva virgen extra, semillas de girasol (2%), semillas de calabaza (2%), copos de levadura nutricional, piñones, ajo, sal, pimienta negra), aceite de oliva virgen extra 2,1%, levadura, sal. Puede contener trazas de soja, leche y mostaza.

CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS			CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS		
Parámetro	U.M	Valor	Parámetro	U.M	Valor
E. coli	UFC/g	<10	aW	%	30,0 - 40,0
Listeria monocytogenes	0/25g	ausencia	Aflatoxina B1	µg/kg	<2,0
Salmonella spp.	0/25g	ausencia	Aflatoxina B1+B2+G1+G2	µg/kg	<4,0
Staphylococcus coagulasa +	UFC/g	<100	Ocratoxina A	µg/kg	<3,0
Mohos y Levaduras	UFC/g	<1000	Deoxynivalenol	µg/kg	<400,0
Coliformes a 37°C	UFC/g	<100	Zearalenone	µg/kg	<50,0
Bacillus cereus	UFC/g	<100	Plomo	µg/kg	<1,0

CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS

Apariencia: Corteza de color amarillo dorado debido a la caramelización de los monosacáridos resultantes de la descomposición del almidón por las enzimas presentes en la sémola de trigo duro. Miga amarilla debido al alto contenido de colorante amarillo en la sémola de trigo duro.
Textura: Corteza crujiente y miga suave y muy alveolada debido al uso de levadura natural y a unos métodos de fermentación rigurosos.
Olor: Olor intenso debido a la presencia de compuestos aromáticos de la harina y al uso de levadura natural.
Sabor: Típico, fuerte, aromático e intenso debido al uso de sémola de trigo duro procedente de cereales seleccionados y al uso de levadura natural.

INFORMACIÓN NUTRICIONAL por 100 g

Valor energético	kJ	940
	kcal	224
Grasas	g	8,4
de las cuales ácidos grasos saturados	g	1,5
Hidratos de carbono	g	30
de los cuales azúcares	g	2,6
Fibra alimentaria	g	1,9
Proteínas	g	6,2
Sal	g	0,99

GMO

Este producto no contiene ingredientes Modificados Genéticamente.

DECLARACIÓN DE ALÉRGENOS EN ACORDE CON EL REGLAMENTO 1169/2011

¿Este producto contiene alguno de estos alérgenos?

1.- Cereales que contengan gluten, a saber: trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas y productos derivados	X	Si		No
2.- Crustáceos y productos a base de crustáceos		Si	X	No
3.- Huevos y productos a base de huevo		Si	X	No
4.- Pescado y productos a base de pescado		Si	X	No
5.- Cacahuètes y productos a base de cacahuètes		Si	X	No
6.- Soja y productos a base de soja	Trazas	Si		No
7.- Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	Trazas	Si		No
8.- Frutos secos de cáscara, es decir: almendras (Amygdalus communis L.), avellanas (Corylus avellana), nueces (Juglans regia), anacardos (Anacardium occidentale), pacanas [Carya illinoensis (Wangenh.) K. Koch], nueces de Brasil (Bertholletia excelsa), alféncigos (Pistacia vera), nueces macadamia o nueces de Australia (Macadamia ternifolia) y productos derivados		Si	X	No
9.- Apio y productos derivados		Si	X	No
10.- Mostaza y productos derivados	Trazas	Si		No
11.- Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo		Si	X	No
12.- Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/litro en términos de SO2 total		Si	X	No
13.- Altramuces y productos a base de altramuces		Si	X	No
14.- Moluscos y productos a base de moluscos		Si	X	No

MODO DE EMPLEO Y CONSERVACIÓN DEL PRODUCTO

Población de destino	Consumidor final en general, salvo alérgicos a alguno de sus ingredientes.
Condiciones de conservación	Mantener en frío entre 0°C y 4°C.
Sistema para identificar el producto	Por Lotes.
Modo de empleo	Producto listo para su consumo. Hornee en un horno precalentado a 200 °C durante aproximadamente 5/6 minutos. Una vez abierto consumir en los 2 días posteriores a la apertura del envase.
Posible uso incorrecto	Si no se mantienen las condiciones de conservación y transporte que se indican, pueden alterar las características microbiológicas, organolépticas y vida útil del producto.
Condiciones especiales	Producto envasado en atmosfera protectora.

DATOS LOGÍSTICOS

Vida útil del producto	30 días
Unidades por caja	10
Código EAN 13	8436593330910
Código EAN 14	18436593330917
Cajas por palet	100
Cajas por capa	10
Capas por palet	10
Medidas del producto	Rectangular 14x19 cm, h.2,5cm
Medidas de la caja	23,5x40x18 cm
Peso neto producto	210g

MATERIAL AUXILIAR

Envase primario: Película de seguridad alimentaria PET12/PEEVOHPE70, transparente; peso: 9 g; espesor: 82 µm.
Envase secundario: Caja de cartón estilo americano; tamaño 23,5x40x18 cm; peso: 243g
Etiqueta: Etiqueta de papel; peso: 1 g

DIRECCIÓN DE PRODUCCIÓN

Via Graviscella c.s. 1448 - 70022 Altamura (Bari) - Italy

SELLO DE SALUBRIDAD



Autorización sanitaria: N. 13728 (21/07/2015)



Fecha: 20/04/2026
Revisión: 0

Ficha técnica elaborada y revisada por el Departamento de calidad de SPIGA IMPEX, SL.