



PARTENAIRE N°1 DES PROS DE LA PIZZA

IL PAGNOTTO FOCACCIA ROMAGNOLO 160GR FRAIS

FICHE TECHNIQUE

Création: 04/06/2026

Mise à jour: 03/07/2026

Code Article: 1720IPFROMA

Code Douane: 19059080

DESCRIPTION ET QUALITES ORGANOLEPTIQUES

Focaccia garnie de mortadelle et de provola. Produit conditionné sous atmosphère protectrice.

Saveur / Goût	Typique de la mortadelle et provola	Tolérance(s)	/
Texture	Focaccia garni typique	Tolérance(s)	/

Produit à poids variable: NON

CONSEILS DE CONSERVATION

DLC 24 jours entre 0°C et +4°C

FRAIS

CONSEILS D'UTILISATION

Prêt à consommer.

INGREDIENTS

Focaccia 56% (farine de **blé** tendre de type 0, eau, huile d'olive extra vierge, sel, levure, malt d'**orge**, farine de malt de **blé**), mortadelle 19% ((viande de porc, tripes de porc, gras de porc) (origine UE), sel, poivre, ail, arômes naturels, antioxydant : ascorbate de sodium, conservateur : nitrite de sodium), mayonnaise (eau, huile de tournesol, **œufs**, vinaigre de vin, amidon de maïs modifié, sucre, sel, épaississants : gomme guar, gomme xanthane ; acidifiants : acide lactique, acide citrique ; conservateur : acide sorbique), provola 10% (**lait** (origine UE), sel, présure), yaourt (**lait** entier, ferments lactiques).

Allergène(s): Gluten, Lait, Œufs.

Contamination(s) croisée(s): Céleri, Crustacés, Fruits à coques (Pistache, Noix de cajou), Graines de sésame, Lupin, Mollusques, Moutarde, Poissons, Soja.



DONNEES COMPLEMENTAIRES

Soumis à étiquetage OGM	NON	Produit ionisé	NON	Végétarien	NON
Végétalien / Végan	NON	Sans Gluten	NON	Contient de l'alcool (à l'exclusion du vinaigre)	NON
Contient du porc	OUI	Contient de la présure animale	NON		

- Origine produit fini: Italie - Estampille sanitaire: IT N8B8E UE

- Origine du lait: UE

- Label(s) qualité: Aucun.

VALEURS NUTRITIONNELLES (pour 100g ou 100mL)

Energie (kJ)	1203	Energie (kcal)	287
Matières grasses (g)	15	dont acides gras saturés (g)	4,7
Glucides (g)	27	dont sucres (g)	1,96
Fibres alimentaires (g)	2,4	Protéines (g)	10
Sel (g)	1,7		

CRITERES MICROBIOLOGIQUES

Flore totale	< 1 000 000 000 ufc/g	Lactobacilles	< 1 000 000 000 ufc/g
Escherichia coli	< 10 ufc/g	Listeria monocytogenes	Non détecté dans 25 g
Salmonella spp	Non détecté dans 25 g	Staphylococcus à coagulase +	< 100 ufc/g
Clostridium sulfito-réducteurs	< 10 ufc/g	Levures	< 10 000 ufc/g
Moisissures	< 10 000 ufc/g	Entérobactéries	< 1 000 ufc/g
Bacillus cereus	< 100 ufc/g		

CONDITIONNEMENT ET DONNEES LOGISTIQUES

	CARTON de 6 pièces		
	Unité	Carton	Palette
Nature emballage	Barquette transparente en plastique APET-EVOH-PE et sac en papier marron	Carton	/
EAN 13 ou 14	8056459021730	88056459025734	/
Poids net (Kg)	160 g e (min. 145,6 g)	0,96	96
Poids net égoutté (Kg)	/	/	/
Poids brut (Kg)	188 g	1,376	163
Dimensions L x l x h (mm)	Barquette : 135 x 110 x 70 mm - Sachet : 135 x 110 x 185 mm	450 x 330 x 90	1200 x 800 x 1950
EAN 128	/	OUI	OUI

Palettisation	Unités / palette	Cartons / couches	Couches / palette	Cartons / palette
	600	5	20	100

Données fournies à titre indicatif, seules les mentions portées sur les emballages des produits font foi.

SCAL S.A.S. - Société des Concepts Alimentaires -
Siège social : Z.A. de Courtabœuf N°1 - 20, avenue de la Baltique - 91140 VILLEBON-SUR-YVETTE
Tel : 01 69 82 85 85 - WWW.SCAL.FR