



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 03
del 17/03/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077371314

Cod. Prodotto
1312

NOME COMMERCIALE

FOCACCIA SALAME E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Focaccia genovese (58%): Farina di **frumento**, acqua, olio extravergine di oliva 4,5%, sale, strutto, lievito di birra, malto d'**orzo**, saccarosio, sale.

Farcitura: salame ungherese 25% (Carne suina di origine UE, grasso suino, sale, destrosio, aromi e spezie; aromi di affumicatura, antiossidanti: E 300, E 301, conservanti: E 252, E 250); formaggio Edamer 17% (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

| ELENCO ALLERGENI | | INGREDIENTI | CONTAMIN. CROCIATA |
|---|--|-------------|--------------------|
| Cereali contenenti glutine e derivati | | Sì | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova | | No | Sì |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | No | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | No | Sì |
| Soia e prodotti a base di soia | | No | Sì |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | Sì | No |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | | No | Sì |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | No | No |
| Senape e prodotti a base di senape | | No | Sì |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | No | Sì |
| Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO ₂ | | No | No |
| Molluschi e derivati dei molluschi | | No | No |
| Lupino e derivati del lupino | | No | Sì |

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Da consumarsi tal quale o previo riscaldamento su piastra.
Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

21 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

| | | |
|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| ENERGIA | 1334 kJ/318 kcal | Valore energetico per prodotto |
| GRASSI | 16 g | 1601 kJ/382 kcal |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 6,2 g | |
| CARBOIDRATI | 27 g | |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,8 g | |
| PROTEINE | 17 g | |
| SALE | 1,43 g | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------|--------------------|
| Salmonella spp. | non rilevabile/25g |
| Listeria monocytogenes | non rilevabile/25g |
| Staphylococcus aureus | <100 UFC/g |
| E. Coli | <100 UFC/g |
| Enterobacteriaceae | <1000 UFC/g |

CARATTERISTICHE IMBALLO
PALLETTIZZAZIONE

| | |
|-----------------------------------|------------|
| PESO NETTO PRODOTTO | 120 g |
| DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH) | 34,5x26x11 |
| PEZZI PER CARTONE | 12 |
| CARTONI PER STRATO | 9 |
| STRATI PER PALLET | 10 |
| CARTONI PER PALLET | 90 |

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER // Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 03
del 17/03/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077371321

Cod. Prodotto
1313

NOME COMMERCIALE

FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Focaccia genovese (58%): Farina di **frumento**, acqua, olio extravergine di oliva 4,5%, sale, strutto, lievito di birra, malto d'orzo, saccarosio, sale.

Faritura: prosciutto cotto 25% (carne di suino di origine UE (81%), acqua, fecola di patate, aromi, sale, destrosio, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250); formaggio Edamer 17% (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

| ELENCO ALLERGENI | | INGREDIENTI | CONTAMIN. CROCIATA |
|---|--|-------------|--------------------|
| Cereali contenenti glutine e derivati | | Sì | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova | | No | Sì |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | No | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | No | Sì |
| Soia e prodotti a base di soia | | No | Sì |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | Sì | No |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | | No | Sì |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | No | No |
| Senape e prodotti a base di senape | | No | Sì |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | No | Sì |
| Diossido di zolfo e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2 | | No | No |
| Molluschi e derivati dei molluschi | | No | No |
| Lupino e derivati del lupino | | No | Sì |

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Da consumarsi tal quale o previo riscaldamento su piastra.
Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

21 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

| | ENERGIA | 1062 kJ/253 kcal | Valore energetico per prodotto |
|----------------------------|---------|------------------|--------------------------------|
| GRASSI | 10 g | | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 4,0 g | | 1274 kJ/304 kcal |
| CARBOIDRATI | 28 g | | |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,6 g | | |
| PROTEINE | 14 g | | |
| SALE | 1,06 g | | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------|--------------------|
| Salmonella spp. | non rilevabile/25g |
| Listeria monocytogenes | non rilevabile/25g |
| Staphilococcus aureus | <100 UFC/g |
| E. Coli | <100 UFC/g |
| Enterobacteriaceae | <1000 UFC/g |

CARATTERISTICHE IMBALLO PALLETTIZZAZIONE

| | |
|----------------------------------|------------|
| PESO NETTO PRODOTTO | 120 g |
| DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLxH) | 34,5x26x11 |
| PEZZI PER CARTONE | 12 |
| CARTONI PER STRATO | 9 |
| STRATI PER PALLET | 10 |
| CARTONI PER PALLET | 90 |

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER // Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 03
del 17/03/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077371338

Cod. Prodotto
1314

NOME COMMERCIALE

FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Focaccia genovese (58%): Farina di **frumento**, acqua, olio extravergine di oliva 4,5%, sale, strutto, lievito di birra, malto d'**orzo**, saccarosio, sale.

Farcitura: prosciutto cotto 42% (carne di suino di origine UE (81%), acqua, fecola di patate, aromi, sale, destrosio, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

| ELENCO ALLERGENI | | INGREDIENTI | CONTAMIN. CROCIATA |
|---|--|-------------|--------------------|
| Cereali contenenti glutine e derivati | | Sì | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova | | No | Sì |
| Pesce e prodotti a base di pesce | | No | No |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | | No | Sì |
| Soia e prodotti a base di soia | | No | Sì |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | | No | Sì |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | | No | Sì |
| Sedano e prodotti a base di sedano | | No | No |
| Senape e prodotti a base di senape | | No | Sì |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | | No | Sì |
| Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2 | | No | No |
| Molluschi e derivati dei molluschi | | No | No |
| Lupino e derivati del lupino | | No | Sì |

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Da consumarsi tal quale o previo riscaldamento su piastra.
Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

21 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

| | | Valore energetico per prodotto |
|----------------------------|-----------------|--------------------------------|
| ENERGIA | 916 kJ/219 kcal | |
| GRASSI | 6,0 g | |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 1,5 g | 1099 kJ/262 kcal |
| CARBOIDRATI | 29 g | |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,8 g | |
| PROTEINE | 13 g | |
| SALE | 1,13 g | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------|--------------------|
| Salmonella spp. | non rilevabile/25g |
| Listeria monocytogenes | non rilevabile/25g |
| Staphylococcus aureus | <100 UFC/g |
| E. Coli | <100 UFC/g |
| Enterobacteriaceae | <1000 UFC/g |

CARATTERISTICHE IMBALLO

PALLETTIZZAZIONE

| | |
|-----------------------------------|------------|
| PESO NETTO PRODOTTO | 120 g |
| DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH) | 34,5x26x11 |
| PEZZI PER CARTONE | 12 |
| CARTONI PER STRATO | 9 |
| STRATI PER PALLET | 10 |
| CARTONI PER PALLET | 90 |

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER // Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.



Friulana Panini S.r.l.

Stabilimento e sede legale:
via Tombe Romane, 8 - 33040 Moimacco (UD)
tel: 0432 722624 mail: info@friulanapanini.com
pec: friulanapanini@legalmail.it
www.friulanapanini.com



Rev. 03
del 17/03/2025

SCHEMA TECNICA PRODOTTO

Cod. EAN
8034077371420

Cod. Prodotto
1321

NOME COMMERCIALE

FOCACCIA PROSCIUTTO COTTO E FORMAGGIO

DENOMINAZIONE LEGALE

Prodotto da forno farcito

INGREDIENTI

Focaccia genovese (61%): Farina di **frumento**, acqua, olio extravergine di oliva 4,5%, sale, strutto, lievito di birra, malto d'**orzo**, saccarosio, sale.

Faritura: formaggio Edamer 21% (**Latte**, sale, caglio, fermenti lattici); prosciutto cotto 18% (carne di suino di origine UE (81%), acqua, fecola di patate, aromi, sale, destrosio, gelificante: E407, antiossidante: E301, conservante: E250).

ALLERGENI

Sono indicati in grassetto, come da Reg.1169/2011, leggi 2000/13/CE e 2006/14/CE e successive modifiche).

| ELENCO ALLERGENI | INGREDIENTI | CONTAMIN. CROCIATA |
|---|-------------|--------------------|
| Cereali contenenti glutine e derivati | Sì | No |
| Crostacei e prodotti a base di crostacei | No | No |
| Uova e prodotti a base di uova | No | Sì |
| Pesce e prodotti a base di pesce | No | Sì |
| Arachidi e prodotti a base di arachidi | No | No |
| Soia e prodotti a base di soia | No | Sì |
| Latte e prodotti a base di latte (incluso il lattosio) | Sì | No |
| Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di acagiù, noci pecan, noci del Brasile, pistacchi, noci del Queensland) e prodotti derivati | No | Sì |
| Sedano e prodotti a base di sedano | No | No |
| Senape e prodotti a base di senape | No | No |
| Semi di sesamo e prodotti a base di sesamo | No | Sì |
| Diossido di solfuro e solfiti ad una concentrazione > 10 mg/kg o 10 mg/L espresso come SO2 | No | No |
| Molluschi e derivati dei molluschi | No | No |
| Lupino e derivati del lupino | No | No |

ISTRUZIONI PER IL CONSUMATORE

Da consumarsi tal quale o previo riscaldamento su piastra.
Tutte le fasce d'età. Conservare in frigorifero e consumare entro la data di scadenza. Non congelare.

MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare ad una temperatura tra 0°C e +4°C. Una volta aperto, consumare entro 12 ore mantenendo il prodotto in frigorifero.

SHELF LIFE

21 giorni

MODALITÀ DI CONFEZIONAMENTO

Prodotto confezionato in atmosfera modificata.

MODALITÀ DI TRASPORTO

Mezzo refrigerato (temperatura ottimale max +4°C).

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

Valore energetico per 100g di prodotto

| | | |
|----------------------------|------------------|--------------------------------|
| ENERGIA | 1117 kJ/267 kcal | Valore energetico per prodotto |
| GRASSI | 11 g | 2122 kJ/507 kcal |
| DI CUI ACIDI GRASSI SATURI | 4,7 g | |
| CARBOIDRATI | 29 g | |
| DI CUI ZUCCHERI | 1,6 g | |
| PROTEINE | 14 g | |
| SALE | 1,01 g | |

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

| | |
|------------------------|--------------------|
| Salmonella spp. | non rilevabile/25g |
| Listeria monocytogenes | non rilevabile/25g |
| Staphylococcus aureus | <100 UFC/g |
| E. Coli | <100 UFC/g |
| Enterobacteriaceae | <1000 UFC/g |

CARATTERISTICHE IMBALLO
PALLETTIZZAZIONE

| | |
|-----------------------------------|------------|
| PESO NETTO PRODOTTO | 190 g |
| DIMENSIONE CARTONE in cm (LxLaxH) | 34,5x26x11 |
| PEZZI PER CARTONE | 10 |
| CARTONI PER STRATO | 9 |
| STRATI PER PALLET | 10 |
| CARTONI PER PALLET | 90 |

RIFERIMENTI NORMATIVI

Il prodotto è conforme alle normative di sicurezza alimentare vigenti. Adozione di un sistema di autocontrollo (HACCP) in conformità ai regolamenti CE 178/2002, 852/2004,853/2004. Etichettatura conforme come da Reg. CE 1169/11 e del Decreto Legislativo n. 231 del 15/12/2017. Uso di materie prime NON OGM(in base a quanto dichiarato dai propri fornitori). Utilizzo di imballaggi e materiali idonei al contatto con alimenti come da Reg.1935/2004/CE, Reg.10/2011.

CONSIGLI PER IL RICICLO

Confezione: plastica OTHER // Cartone: carta (PAP20)
Verificare le disposizioni del proprio Comune in materia di raccolta differenziata

AVVERTENZE

Contiene allergeni come specificato sopra. Conservare lontano da fonti di calore e luce diretta del sole. Controllare l'integrità della confezione prima dell'apertura.

Riproduzione vietata, tutti i diritti sono riservati. Nessuna parte del presente documento può essere riprodotta in qualsiasi forma, registrazione, fotocopia, foto, senza l'esplicito permesso di Friulana Panini S.r.l.