

# ALLA CASALINGA SNC di Petretti Enrico e C.

Sede legale  
via M. Kolbe, 11 – 47122 Forlì (FC)  
ITALIA – tel. 0543.476434  
info@allacasalinga.com



## SCHEMA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	<b>FRASTAGLIATA 140 g</b>
FORMATO	<b>23/24 CM</b>
CODICE INTERNO	<b>4043</b>
STATO DEL PRODOTTO	<b>PRODOTTO CONGELATO</b>

<b>Tipologia di prodotto:</b>	piadina	
<b>Descrizione:</b>	piadina spessa 4 mm prodotta con materie prime di qualità; ottima sostituta dei prodotti da forno per la sua consistenza ed il suo gusto eccezionale.	
<b>Ingredienti e provenienza delle materie prime:</b>	<b>Ingrediente</b>	<b>Provenienza</b>
	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia
	ACQUA	Italia
	STRUTTO DI SUINO	Italia
	LIEVITO VANIGLIATO	UE e non UE
	SALE	Italia
	MIELE	Italia
<b>Caratteristiche:</b>	Chimiche	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Proteine 7 g</li> <li>• Umidità - %</li> <li>• Residuo secco - %</li> <li>• Determinazione dell'acqua libera (aW) -</li> </ul>
	Fisiche	Aspetto esterno di colore avorio con macchie marrone chiaro
	Microbiologiche	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e smi.
<b>Parametri microbiologici</b>	Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
	Salmonella spp	Assente su 25 g
	Listeria monocytogenes	Assente su 25 g
<b>Parametri fisici</b>	Corpi metallici assenti in diametro superiore a:	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ferroso <math>\phi</math> 1,5 mm</li> <li>• Non Ferroso <math>\phi</math> 2,0 mm</li> <li>• Acciaio <math>\phi</math> 2,5 mm</li> </ul>	
<p>ovvero i parametri di sensibilità del FILTRO</p> <p>Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.</p>		

<b>Parametri chimici</b>	Prodotto senza OGM							
<b>Allergeni:</b>	In base al Regolamento UE n. 1169/2011 sono presenti i seguenti allergeni: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>GLUTINE</b></li> </ul> e possibili tracce di: <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>SOIA</b></li> <li>• <b>SENAPE</b></li> <li>• <b>LATTE</b></li> <li>• <b>SEDANO</b></li> <li>• <b>FRUTTA A GUSCIO</b></li> </ul>							
<b>Data di scadenza:</b>	La data di scadenza è a 18 mesi dalla produzione se conservato a temperatura di surgelazione.							
<b>Utilizzo previsto e categoria di consumatori:</b>	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini, malati ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.							
<b>Modalità di utilizzo:</b>	In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, sistemare la piadina ancora congelata in una teglia adatta e riscaldare per 2 minuti circa. In padella: mettere il prodotto ancora congelato in padella e cuocere per 2 minuti circa. Si consiglia di portare la piadina a temperatura ambiente e di servirla accompagnata da formaggi morbidi, salumi e verdure grigliate.							
<b>Conservazione:</b>	Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C entro un mese; * -6°C entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigo per 5 giorni in un contenitore chiuso.							
<b>Confezionamento I°:</b>	<b>FILM POLIPROPILENE BIORIENTATO</b> Il materiale non contiene e rilascia sostanze come indicato dal Regolamento UE n. 10/2011; dal Regolamento n. 1935/2004/CE del Parlamento Europeo; dal Regolamento CE n. 2023/2006; dal D.M. 21/03/1973 e dal D.M. 174 del 24/09/2008 che modifica la DIR. 2002/72/CE concernente la disciplina igienica degli imballaggi. La confezione è di 700 g (5 pezzi in 1 busta) Misure confezione Larghezza 250 mm X Lunghezza 250 mm X Altezza 20 mm <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">SACCHETTO</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">PET 1</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">PLASTICA</div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">  riciclabile            non disperdere nell'ambiente         </div> </div>							
<b>Confezionamento II°:</b>	Il cartone è da 4,2 kg (6 buste in 1 cartone). Cartone con dimensioni: Altezza 160 mm Larghezza 256 mm Profondità 298 mm. <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">CARTONE</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">PAP 20</div> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 5px; padding: 2px 5px;">CARTA</div> </div> <p style="font-size: small; margin-top: 5px;">VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">  riciclabile            non disperdere nell'ambiente         </div> </div>							
<b>Pallettizzazione:</b>	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">N° colli per Europallers</td> <td style="text-align: center;">96 colli</td> </tr> <tr> <td>N° colli per strato</td> <td style="text-align: center;">12 colli</td> </tr> <tr> <td>N° strati</td> <td style="text-align: center;">8 strati</td> </tr> </table>		N° colli per Europallers	96 colli	N° colli per strato	12 colli	N° strati	8 strati
N° colli per Europallers	96 colli							
N° colli per strato	12 colli							
N° strati	8 strati							
<b>Etichettatura:</b>	Conforme al Regolamento UE 1169/2011 e al Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale".							
<b>Informazioni</b>	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza,							

<b>presenti sulla confezione</b>	modalità di conservazione, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto, peso, modalità di preparazione, etichettatura ambientale.																	
<b>Modalità di codifica lotto</b>	Prodotto finito: - ESEMPIO LOTTO <b>"355NO21"</b> 21: indica l'anno "2021" NO: prime due lettere del mese 355: numero progressivo																	
<b>Specifiche di trasporto:</b>	Trasporto congelato secondo il DPR n. 327/80 e in condizioni igieniche adeguate.																	
<b>Riferimenti Normativi:</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' <b>"Igiene dei prodotti alimentari"</b> del Parlamento Europeo.</li> <li>• Regolamento (UE) n. 382/21 sulla <b>"gestione degli allergeni alimentari, la redistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare"</b>.</li> <li>• Regolamento (CE) n. 853/04 sull' <b>"Igiene per gli alimenti di origine animale"</b> del Parlamento Europeo.</li> <li>• Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio <b>"relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori"</b>.</li> <li>• Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del consiglio che stabilisce <b>"i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare"</b>, istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare</li> <li>• Legge 580 del 04/07/67 e successive modifiche sulla <b>"Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari"</b></li> <li>• Regolamento (UE) n. 2158/17 su <b>"le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilamide negli alimenti"</b>.</li> <li>• Nota del Ministero della Salute del 15 dicembre 2016 su <b>"Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati"</b>.</li> <li>• Decreto legislativo 116/2020 sulla <b>"etichettatura ambientale"</b>.</li> <li>• Decreto legislativo 193/2007 relativo ai <b>"controlli in materia di sicurezza alimentare"</b>.</li> <li>• ISO 9001:2015</li> </ul>																	
<b>Tabella nutrizionale su 100g</b>	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico KJ/100gr</td> <td>1392 Kj</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal/100gr</td> <td>333 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>14 g</td> </tr> <tr> <td>Acidi grassi saturi</td> <td>5,7 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>48 g</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri</td> <td>1,5 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>7,0 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,1 g</td> </tr> </table>		Valore energetico KJ/100gr	1392 Kj	Valore energetico Kcal/100gr	333 Kcal	Grassi	14 g	Acidi grassi saturi	5,7 g	Carboidrati	48 g	Zuccheri	1,5 g	Proteine	7,0 g	Sale	1,1 g
Valore energetico KJ/100gr	1392 Kj																	
Valore energetico Kcal/100gr	333 Kcal																	
Grassi	14 g																	
Acidi grassi saturi	5,7 g																	
Carboidrati	48 g																	
Zuccheri	1,5 g																	
Proteine	7,0 g																	
Sale	1,1 g																	
<b>Caratteristiche organolettiche</b>	Prodotto soffice, leggero e dal gusto particolare e delicato, con consistenza ottima come alternativa al pane. La caratteristica di questa piadina è la fragranza dovuta all'aggiunta del miele.																	
<b>Immagine del prodotto</b>																		

	
<b>Contenuto della confezione</b>	5 piadine da 140 g
<b>Approvazione</b>	Micol Mambelli – Responsabile HACCP e Responsabile Qualità
<b>Firma</b>	
<b>Data</b>	12.05.2023