


	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO	REV. 3 DEL 02/2018
--	--------------------------	-----------------------

**Cod. 4047**

**PIADINA RIVIERA G. 180 gr. DIAM. 23/24**

<b>CONTENUTO</b>		
Prodotto congelato senza conservanti aggiunti.		
<b>Valori nutrizionali per 100 g</b>		<b>MARCHIO</b>
Valore energetico KJ/100gr	1212,662	
Valore energetico Kcal/100gr	289,749	
Grassi	9,011	
Acidi grassi saturi	3,677	
Carboidrati	48,151	
Zuccheri	1,091	
Proteine	7,051	
Sale	1,229	
<b>INGREDIENTI:</b>		
Farina di GRANO tenero "00", acqua, strutto di suino, agente lievitante: (difosfato disodico E 450 i – carbonato acido di sodio E 500 ii – amido) lievito naturale, amido, sale.		
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>		
In forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C circa, sistemare la piadina ancora congelata in una teglia adatta e procedere al riscaldamento per 3/4 minuti circa. In padella: mettere il prodotto ancora congelato in padella e cuocere per 2/3 minuti circa. Questa piadina è stata pensata con una consistenza superiore alla normale pezzatura per essere una buona alternativa al pane.		
<b>ALLERGENI PRESENTI:</b>		
<b>Probabili tracce di SOIA, NOCCIOLE, SEDANO.</b>		
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>		
Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C un mese; * -6°C una settimana; nello scomparto del ghiaccio (-3°C) 3 gg; nel frigorifero un giorno. 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.		
<b>MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE</b>		
Codice confezione	4047	
Pezzi per confezione	5 Pz.	
Peso netto confezione	900 g.	
Peso netto prodotto	180 g.	
Dimensione confezione	250mm x 260 mm	
Numero confezioni per collo	6 Conf.	
Peso netto collo	Kg. 5,400	
Peso lordo collo	Kg. 5,436	
Dimensione collo	245mm x 245 mm x235mm	
N° colli per Europallers	96 Colli	
N° colli per strato	12 Colli	
N° strati	8 Strati	


<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>
--

Parametri microbiologici	Risultati	UFC/g	Limiti di rilevabilita'
Coliformi totali	-	-	-
Stafilococco aureus	-	-	-
Listeria Monocytogenes * in 25 g	-	-	-
Salmonella	-	-	-
Escherichia coli	-	-	-