

	SCHUDE TECNICHE PRODOTTO	REV. 3
		DEL 02/2018

COD. 4053

PERGAMENA GR.125 DIAM. 27/28

CONTENUTO		
Prodotto congelato senza conservanti aggiunti.		
Valori nutrizionali per 100 g		MARCHIO
Valore energetico KJ/100gr	1262	
Valore energetico Kcal/100gr	299	
Grassi	6,48	
Acidi grassi saturi	2,37	
Carboidrati	50,56	
Zuccheri	1,79	
Proteine	8,46	
Sale	1,52	
INGREDIENTI:		
Farina di GRANO tenero "00", acqua, strutto di suino, sale, lievito di birra.		
MODALITA' DI PREPARAZIONE:		
In forno ventilato: preriscaldare il forno a 200°C circa, sistemare la piadina ancora congelata in una teglia adatta e procedere al riscaldamento per 1 minuto circa. In padella: mettere il prodotto ancora congelato in padella e cuocere per 1 minuto circa. Se si vuole farcire il prodotto, si consiglia di scongelare il prodotto, farcirlo e di scaldarlo successivamente. Questa piadina per la sua praticità, la sua flessibilità, i suoi mille impieghi, la sua facile farcitura è stata pensata per aperitivi e veloci pranzi. E' possibile farcirla con ciò che più aggrada, adattandosi a mille sapori.		
ALLERGENI PRESENTI:		
Probabili tracce di SOIA, NOCCIOLE, SEDANO.		
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:		
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.		
MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE		
Codice confezione	4053	
Pezzi per confezione	5	
Peso netto confezione	631	
Peso netto prodotto	125	
Dimensione confezione	290 mm x 290 mm	
Numero confezioni per collo	8	
Peso netto collo	KG 5,048	
Peso lordo collo	KG 5,324	
Dimensione collo	290 mm x 290 mm x 170 mm	
N° colli per Europallers	92	
N° colli per strato	20	
N° strati	5	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE
--

Parametri microbiologici	Risultati	UFC/g	Limiti di rilevabilita'
Carica mesofila aerobia totale (A)		55	
Stafilococchi coagulasi-positivi (A)		<10	
Escherichia coli beta-glucoronidasi positivo (A)		<10	