

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	Piadina con Olio EVO X 3 – 300 g Lenta Lievitazione frigo	
CODICE EAN	8024367006729	
CODICE INTERNO	30200003	
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo “0”, acqua, olio extravergine d’oliva 7%, olio di semi di girasole, sale iodato, conservanti: E282, aroma.	
CARATTERISTICHE PRODOTTO	Caratteristiche organolettiche	Colore ambrato, odore tipico del prodotto da forno, consistenza friabile, non unta, soffice.
	Confezionamento	In atmosfera protettiva
	Posizione lotto	Su confezione
	Dimensioni	Diametro 24-25 cm
	TMC	90 giorni da data produzione
ALLERGENI	Contiene GLUTINE (dir. 89/2003 e Reg. CE 1169/2011). Può contenere SOIA, SENAPE, LATTE e UOVA.	
OGM	Prodotto NO OGM conformemente ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e successive modifiche.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in frigo a +4/+8°C. Una volta aperta la confezione richiudere bene e consumarne il contenuto entro max 3 giorni.	
CONSIGLI PER LA PREPARAZIONE	Scaldare il prodotto su padella antiaderente ben calda per circa 20 secondi per lato, quindi farcire a piacere.	
PARAMETRI MICROBIOLOGICI E CHIMICI	Carica Batterica Totale	Fino 100.000 ufc/g
	Salmonella spp. 37°C	Assente
	Listeria monocytogenes	Assente
	Acrilammide	Conforme al Reg. UE 2017/2158
VALORI NUTRIZIONALI MEDI PER 100g DI PRODOTTO	Energia	1449 kJ 345 kcal
	Grassi	14 g
	di cui acidi grassi saturi	1,9 g
	Carboidrati	47 g
	di cui zuccheri	1,1 g
	Proteine	6,9 g
	Sale	2,40 g
CARATTERISTICHE DI IMBALLO	Film accoppiato (raccolta plastica 7) Confezioni da 3 pezzi (300 g a confezione – 100 g a Piadina) Dimensioni confezione: 290x340x15 mm Dimensioni cartone: 40x26x17 cm Confezioni per cartone: 10 Pallettizzazione: cartoni per pallet: 48 – Strati per pallet: 6 – cartoni per strato: 8	
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via G. Agnelli, 4 – 61030 Lucrezia di Cartoceto PU	
CERTIFICAZIONI	BRC – IFS	