Brunori
Prodotti alimentari Brunori S.r.l.

SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	**Piadina Sfogliata x 3 – 330g**	
INGREDIENTI	Farina di GRANO tenero tipo "0", acqua, strutto, sale, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais); aroma.	
ALLERGENI	Contiene GLUTINE (dir. 89/2003 e Reg. CE 1169/2011). Può contenere SOIA e SENAPE.	
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
OGM	Prodotto NO OGM conformemente ai Reg. CE 1829/2003, 1830/2003 e successive modifiche.	
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto lontano da fonti di calore. 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	1483 kJ 354 Kcal
	Grassi	15 g
	di cui acidi grassi saturi	6,5 g
	Carboidrati	46 g
	di cui zuccheri	1,1 g
	Fibre	2,1 g
	Proteine	6,9 g
	Sale	2,05 g
CARATTERISTICHE DI IMBALLO	Film accoppiato (raccolta plastica 7) Confezioni da 3 pezzi (330 g a confezione – 110 g a Piadina) Dimensioni confezione: 290x340x15 mm Dimensioni cartone: 36x29x15 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	

Prodotti alimentari Brunori S.r.l.
Sede legale: via Carbonara, 2 Montemaggiore di Colli al Metauro PU
Sede Operativa: via G. Agnelli, 4 Lucrezia di Cartoceto PU
Tel. 0721891920 – P.IVA 02009800414