


CD. 4047

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO		REV. 3
		DEL 03/2020

Cod. 4047

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

CONTENUTO			
Prodotto congelato senza conservanti aggiunti.			
Valori nutrizionali per 100 g		MARCHIO	
Valore energetico KJ/100gr	1213 KJ		
Valore energetico Kcal/100gr	290 Kcal		
Grassi	9,0 g		
Acidi grassi saturi	3,7 g		
Carboidrati	48 g		
Zuccheri	1,1 g		
Proteine	7,1 g		
Sale	1,2 g		
INGREDIENTI:			
Farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, strutto di suino, agente lievitante (difosfato disodico E 450 i - carbonato acido di sodio E 500 ii-amido), lievito di birra, lievito naturale di GRANO, amido di mais, sale.			
MODALITA' DI PREPARAZIONE:			
In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, scongelare il prodotto a temperatura ambiente e procedere al riscaldamento per 2 minuti circa; farcire a piacere. In padella: mettere il prodotto ancora congelato in padella e cuocere per 2 minuti circa. Questa piadina è stata pensata con una consistenza superiore alla normale pezzatura per essere una buona alternativa al pane.			
ALLERGENI PRESENTI: Probabili tracce di SOIA, LATTE, SEDANO.			
MODALITA' DI CONSERVAZIONE:			
Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata. 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.			
MODALITA' DI PALLETIZZAZIONE			
Codice confezione	4047		
Pezzi per confezione	5 pz.		
Peso netto confezione	900 g.		
Peso netto prodotto	180 g.		
Dimensione confezione	253 mm x 253 mm		
Numero confezioni per collo	6 conf.		
Peso netto collo	5,400 Kg.		
Peso lordo collo	5,436 Kg.		
Dimensione collo	253 mm x 253 mm x 230 mm		
N° colli per Europallets	96 cartoni		
N° colli per strato	12 colli		
N° strati	8 strati		
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE			
Parametri microbiologici 27.06.2019		risultato	soddisfacente
Escherichia coli (beta-glucuronidasi positivi)		<10	UFC/g
Salmonella spp.		assente	in 25 g