


GD. 4053

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO		REV. 7
		DEL 03/2020

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 Kj	
Valore energetico Kcal/100gr	299 Kcal	
Grassi	6,5 g	
Acidi grassi saturi	2,4 g	
Carboidrati	51 g	
Zuccheri	1,8 g	
Proteine	8,5 g	
Sale	1,5 g	
INGREDIENTI:		
Farina di GRANO tenero "00", acqua, strutto di suino, sale, lievito di birra.		
MODALITA' DI PREPARAZIONE:		
In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°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, dato che si adatta a mille sapori.		
ALLERGENI PRESENTI: probabili tracce di SOIA, LATTE, SEDANO		
Sono assenti organismi geneticamente modificati.		
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 PALLETTIZZAZIONE		
Codice confezione	4053	
Pezzi per confezione	5	
Peso netto confezione	625	
Peso netto prodotto	125	
Dimensione confezione	290 mm x 290 mm	
Numero confezioni per collo	8	
Peso netto collo	KG 5	
Peso lordo collo	KG 5,324	
Dimensione collo	290 mm x 290 mm x 169 mm	
N° colli per Europallers	92	
N° colli per strato	20	
N° strati	5	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametri microbiologici 27.06.2019	risultato	soddisfacente
Escherichia coli (beta-glucoronidasi positivi)	<10	UFC/g
Salmonella spp.	assente	in 25 g