

ALLA CASALINGA SNC di Petretti Enrico e C.

Sede legale
via M. Kolbe, 11 – 47122 Forlì (FC)
ITALIA – tel. 0543.476434
info@allacasalinga.com



SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	PIADA ALL'OLIO SENZA LIEVITO 125 g
FORMATO	27/28 cm
CODICE INTERNO	5040
STATO DEL PRODOTTO	PRODOTTO CONGELATO

Tipologia di prodotto:	piadina												
Descrizione:	piadina spessa 2 mm prodotta con materie prime di qualità. Questa piadina per la sua praticità, la sua flessibilità ed i suoi mille impieghi è stata pensata per aperitivi e pranzi veloci. E' possibile farcirla con ciò che più aggrada, dato che si adatta a mille sapori.												
Ingredienti e provenienza delle materie prime:	<table> <tr> <th>Ingrediente</th><th>Provenienza</th></tr> <tr> <td>FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>ACQUA</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>OLIO DI MAIS</td><td>UE</td></tr> <tr> <td>SALE</td><td>Italia</td></tr> <tr> <td>AMIDO DI MAIS</td><td>UE</td></tr> </table>	Ingrediente	Provenienza	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia	ACQUA	Italia	OLIO DI MAIS	UE	SALE	Italia	AMIDO DI MAIS	UE
Ingrediente	Provenienza												
FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia												
ACQUA	Italia												
OLIO DI MAIS	UE												
SALE	Italia												
AMIDO DI MAIS	UE												
Parametri microbiologici	<table> <tr> <td>Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva</td><td>< 10 UFC/g</td></tr> <tr> <td>Stafilococchi coagulasi positivi</td><td>< 10 UFC/g</td></tr> <tr> <td><i>Salmonella spp</i></td><td>Assente su 25 g</td></tr> <tr> <td><i>Listeria monocytogenes</i></td><td>Assente su 25 g</td></tr> </table> Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e smi.	Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g	<i>Salmonella spp</i>	Assente su 25 g	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente su 25 g				
Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g												
Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g												
<i>Salmonella spp</i>	Assente su 25 g												
<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente su 25 g												
Parametri fisici	Corpi metallici assenti in diametro superiore a: - Ferroso ϕ 1,5 mm - Non Ferroso ϕ 2,0 mm - Acciaio ϕ 2,5 mm ovvero i parametri di sensibilità del FILTRO Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.												
Parametri chimici	Prodotto senza OGM - Proteine 11 g - Umidità - % - Residuo secco - % - Determinazione dell'acqua libera (aW) -												

Allergeni:	In base al Regolamento UE n. 1169/2011 sono presenti i seguenti allergeni: • GLUTINE e possibili tracce di: • SOIA • SENAPE • LATTE • SEDANO • FRUTTA A GUSCIO						
Data di scadenza:	La data di scadenza è a 18 mesi dalla produzione se conservato a temperatura di surgelazione.						
Utilizzo previsto e categoria di consumatori:	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini, malati ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.						
Modalità di utilizzo:	In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, sistemare la piadina ancora congelata in una teglia adatta e riscaldare 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 riscaldarlo successivamente.						
Conservazione:	Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C entro un mese; * -6°C entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. 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.						
Confezionamento I°:	FILM POLIPROPILENE COESTRUSO Il materiale soddisfa i requisiti dei materiali utilizzati nella produzione di componenti destinati a venire a contatto con gli alimenti, in conformità alle seguenti legislazioni: Regolamento CE 1935/2004, Regolamento CE 1895/2005, Regolamento CE 2023/2006, Regolamento CE 825/2004, Regolamento UE 10/2011; Regolamento UE 1245/2020, Regolamento UE 1282/2011, Regolamento UE 831/2018, Decreto ministeriale 21/03/1973, DPR 777/1982. La confezione è di 625 g (5 pezzi in 1 busta) Misure confezione Larghezza 288 mm X Lunghezza 288 mm X Altezza 10 mm SACCHETTO PP 05 PLASTICA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  riciclabile  non disperdere nell'ambiente						
Confezionamento II°:	Il cartone è di 5 kg (8 buste in 1 cartone: 40 pezzi). Cartone con dimensioni: Altezza 169 mm Larghezza 290 mm Profondità 290 mm. CARTONE PAP 20 CARTA VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE  riciclabile  non disperdere nell'ambiente  FSC						
Pallettizzazione:	<table border="1"> <tr> <td>N° colli per Europallers</td><td>92 colli</td></tr> <tr> <td>N° colli per strato</td><td>20 colli</td></tr> <tr> <td>N° strati</td><td>5 strati</td></tr> </table>	N° colli per Europallers	92 colli	N° colli per strato	20 colli	N° strati	5 strati
N° colli per Europallers	92 colli						
N° colli per strato	20 colli						
N° strati	5 strati						
Etichettatura:	Conforme al Regolamento UE 1169/2011 e al Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale".						

Informazioni presenti sulla confezione	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto, peso, modalità di preparazione, etichettatura ambientale.																
Modalità di codifica lotto	Prodotto finito: - ESEMPIO LOTTO "355NO21" 21: indica l'anno "2021" NO: prime due lettere del mese 355: numero progressivo																
Specifiche di trasporto:	Trasporto congelato secondo il DPR n. 327/80 e in condizioni igieniche adeguate.																
Riferimenti Normativi:	• Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 382/21 sulla "gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare". • Regolamento (CE) n. 853/04 sull' "Igiene per gli alimenti di origine animale" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". • Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del consiglio che stabilisce "i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare", istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare • Legge 580 del 04/07/67 e successive modifiche sulla "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" • Regolamento (UE) n. 2158/17 su "le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilamide negli alimenti". • Nota del Ministero della Salute del 15 dicembre 2016 su "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati". • Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale". • Decreto legislativo 193/2007 relativo ai "controlli in materia di sicurezza alimentare".																
Tabella nutrizionale su 100g	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico KJ/100gr</td><td>1806 Kj</td></tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal/100gr</td><td>429 Kcal</td></tr> <tr> <td>Grassi</td><td>13 g</td></tr> <tr> <td>Acidi grassi saturi</td><td>1,8 g</td></tr> <tr> <td>Carboidrati</td><td>66 g</td></tr> <tr> <td>Zuccheri</td><td>1,4 g</td></tr> <tr> <td>Proteine</td><td>11 g</td></tr> <tr> <td>Sale</td><td>2,2 g</td></tr> </table>	Valore energetico KJ/100gr	1806 Kj	Valore energetico Kcal/100gr	429 Kcal	Grassi	13 g	Acidi grassi saturi	1,8 g	Carboidrati	66 g	Zuccheri	1,4 g	Proteine	11 g	Sale	2,2 g
Valore energetico KJ/100gr	1806 Kj																
Valore energetico Kcal/100gr	429 Kcal																
Grassi	13 g																
Acidi grassi saturi	1,8 g																
Carboidrati	66 g																
Zuccheri	1,4 g																
Proteine	11 g																
Sale	2,2 g																
Caratteristiche organolettiche	Prodotto leggero, dal gusto delicato, compatto, non friabile e molto flessibile, con aspetto esterno di colore avorio con macchie marrone chiaro																

Immagine del prodotto	
Contenuto della confezione	5 piadine da 125 g
Approvazione	Micol Mambelli – Responsabile HACCP e Responsabile Qualità
Firma	
Data	23.10.2024