



# *acquafarina*<sup>®</sup>

*Piadina Romagnola IGP alla Riminese*



**FRESCO - 5 Piadine 600 g**



**Piadina  
Romagnola**



Certificato da Organismo di  
controllo Autorizzato dal  
Ministero delle politiche  
Agricole Alimentari e Forestali



Preparato con sale  
arricchito di iodio



Piadina  
Romagnola

# Piadina Romagnola IGP alla Riminese



Certificato da Organismo  
di controllo Autorizzato dal  
Ministero delle politiche  
Agricole Alimentari e Forestali

FRESCO - 5 Piadine 600 g



**CODICE PRODOTTO:** C1703

**TIPOLOGIA PRODOTTO:** Piadina Fresca con Strutto - 5 Piadine

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Piadina Romagnola IGP alla Riminese Classica

**MARCHIO:** Acquafarina®

**PESO NETTO:** 600 g

**PESO LORDO:** 616 g

**CODICE EAN:** 8000130480095

**PRODOTTO DA FORNO**

**INGREDIENTI:** Farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto, sale iodato, agente lievitante (carbonato acido di sodio, amido di mais, difosfato disodico).

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:** Contiene **GLUTINE** di **GRANO**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

**DIMENSIONE PRODOTTO:** 26 cm

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**ASPETTO:** Tipico di un prodotto ben lievitato, ad alveolatura regolare, con bordi netti\*Assenza di bruciature su tutta la superficie\*Assenza di screpolature superficiali dovute ad eccessiva lievitazione, di ammaccature o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione\*Assenza di corpi estranei e di colorazioni anomale.

**COLORE:** Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale.

**ODORE:** Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale\*Assenza di odori anomali o sgradevoli: di olio, di pasta cruda, di rancido, di stantio, di muffa o di altro.

**CONSISTENZA:** Morbida croccante e leggermente friabile, simile ad un pane leggermente biscottato\*Assenza di parti troppo umide, molli o stoppose.

**MODALITA' DI PREPARAZIONE:** Riscaldare la piadina per 30 secondi per lato, appoggiando inizialmente la parte più cotta su una padella antiaderente, precedentemente riscaldata a circa 250°C.

**MODALITA' DI CONSERVAZIONE:** Conservare in frigorifero da +4°C a +8°C. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi previa cottura. Prodotto in atmosfera protettiva.

## VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

<b>KCAL-KJ</b> 343 - 1439	<b>PROTEINE</b> 7,4 g	<b>CARBOIDRATI</b> 49,0 g di cui zuccheri 1,1g	<b>GRASSI</b> 13,0 g di cui saturi 5,4 g	<b>FIBRE</b> 1,5 g	<b>SALE</b> 1,8 g
------------------------------	--------------------------	---	---	-----------------------	----------------------

## CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

<b>TIPOLOGIA</b> Busta per alimenti	<b>MATERIALE</b> PET/X + PE	<b>DIMENSIONE</b> H 1,8 cm L 30,8 cm P 35,0 cm	<b>PEZZI PER CONFEZ.</b> 5
--	--------------------------------	---	-------------------------------

**INDICAZIONE DEL LOTTO:** Lxyyzk

(L: Lotto/x: n.giorno/yy: n. settimana/z: ultima cifra anno/ k: linea di produzione)

**INDICAZIONE DATA SCADENZA:** gg.mm.aa

**VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE:** 60 gg

**VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA:** minimo 50 gg

## CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

<b>TIPOLOGIA</b> Cartone neutro	<b>DIMENSIONE</b> H 19,5 cm L 29,5 cm P 37,5 cm	<b>PEZZI PER IMBALLO</b> 10	<b>PESO LORDO CARTONE</b> 6,6 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------------

**COLLI PER STRATO:** 8

**ALTEZZA PALLET:** 6 COLLI

**PESO PALLET:** 332 Kg

**CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO:** Come da HACCP interno.

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT ufc/g max 10000, Coliformi Totali <10 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Muffe <1000, Lieviti <1000 ufc/g, Salmonella assente in 25g, Staphilococco coag. <10 ufc/g.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE:

Limiti secondo REG CE 1881/06  
Aflatossine B1:2 µg/Kg; Somma Aflatossine B1,B2,G1,G2:4 µg/Kg; Ocratossina A: 3 µg/Kg; Deossinivalenolo: 750 µg/Kg; Zearalenone: 50 µg/Kg; Tossine T2 TH2:25 µg/Kg (valore consigliato ISS); Piombo: 0,20 mg/Kg; Cadmio: 0,10mg/Kg.

