



acqua farina[®]

Piadina Romagnola IGP alla Riminese



LUNGA CONSERVAZIONE - 3 Piadine 360 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

LUNGA CONSERVAZIONE - 3 Piadine 360 g



CODICE PRODOTTO: C1708

TIPOLOGIA PRODOTTO: Piadina Classica - Lunga conservazione - 3 Piadine

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Piadina Romagnola IGP alla Riminese Classica

MARCHIO: Acquafarina®

PESO NETTO: 360 g

CODICE EAN: 8000130480194

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 un luogo fresco e asciutto. Dopo l'apertura, richiudere bene la confezione, riporla in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi previa cottura. Prodotto in atmosfera protettiva. Prodotto trattato con alcool etilico.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

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

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Busta per alimenti	MATERIALE PET + PE/EVOH	DIMENSIONE H 1,5 cm L 30,8 cm P 35,0 cm	PEZZI PER CONFEZ. 3
--	-----------------------------------	---	-------------------------------

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: 90 gg

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA: minimo 80 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

TIPOLOGIA Cartone neutro	DIMENSIONE H 19,5 cm L 29,5 cm P 37,5 cm	PEZZI PER IMBALLO 15	PESO 5,9 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-----------------------

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 6 COLLI

PESO PALLET: 300 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, Stafilococco 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.

