



# acquafarina<sup>®</sup>

*Piadina Biologica  
con Farina di Farro*



**LUNGA CONSERVAZIONE - 3 Piadine 300 g**



Preparato con sale arricchito di iodio



*Non contiene lievito e grassi animali*



# Piadina Biologica con Farina di Farro



## LUNGA CONSERVAZIONE - 3 Piadine 300 g



**CODICE PRODOTTO:** C7004

**TIPOLOGIA PRODOTTO:** Piadina al Farro BIO 100%

Lunga conservazione - 3 Piadine

**DENOMINAZIONE DI VENDITA:** Piadina Biologica con farina di Farro

**MARCHIO:** Acquafarina® - Farro

**PESO NETTO:** 300 g

**CODICE EAN:** 8000130480477

**PRODOTTO DA FORNO**

**INGREDIENTI:** Farina di farro BIO 64%, acqua, olio di semi di girasole BIO, sale iodato.

**NON CONTIENE LIEVITO - NON CONTIENE GRASSI ANIMALI.**

**DICHIARAZIONE ALLERGENI:** Contiene **GLUTINE**. Può contenere tracce di **SOIA**. Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

**DIMENSIONE PRODOTTO:** 25/26 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 Bio in superficie.

### VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

<b>KCAL-KJ</b> 312 - 1316	<b>PROTEINE</b> 8,6 g	<b>CARBOIDRATI</b> 50,0 g di cui zuccheri 0,6 g	<b>GRASSI</b> 8,6 g di cui saturi 0,8 g	<b>FIBRE</b> 1,5 g	<b>SALE</b> 2,0 g
------------------------------	--------------------------	--	--	-----------------------	----------------------

### CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

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

<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> 15	<b>PESO</b> 5,0 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-----------------------

**COLLI PER STRATO:** 8

**ALTEZZA PALLET:** 6 COLLI

**PESO PALLET:** 255 Kg

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

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT ufc/g max 10.000, 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.

**OPERATORE CONTROLLATO N° I13N ORGANISMO DI CONTROLLO AUTORIZZATO DAL MIPAAF IT – BIO – 007 AGRICOLTURA UE**



ALIMENTA PRODUZIONI Srl - Via Del Progresso, 6 - 47838 Riccione (RN) - Tel. +39 0541 729427 - Fax +39 0541 729864 - info@alimentaproduzioni.it - www.alimentaproduzioni.it  
P.IVA C.F.: 04090700404

Acquafarina® è un Marchio Registrato e appartiene ad Alimenta Produzioni Srl