



acqua farina[®]

Piadina Spicchio all'Olio



FRESCO - 12 Pezzi 500 g



Piadina Spicchio all'Olio

FRESCO - 12 Pezzi 500 g



CODICE PRODOTTO: C8004

TIPOLOGIA PRODOTTO: Piadina a spicchi all'olio - 12 pezzi

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Piadina Spicchio all'Olio

MARCHIO: Acquafarina®

PESO NETTO: 500 g

CODICE EAN: 8000130480859

PRODOTTO DA FORNO

INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio di semi di mais (11,5%), sale, agente lievitante: (difosfati, idrogenocarbonato di sodio, amido di mais), aromi.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Contiene **GLUTINE** di **FRUMENTO**. Può contenere tracce di **SOIA**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

DIMENSIONE PRODOTTO: Diametro 150mm, spessore 2/3 mm

Forma: triangolare

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Triangolare - **COLORE:** Avorio - **ODORE:** Tipico del pane

GUSTO: Neutro - **CONSISTENZA:** Fragrante

MODALITA' DI PREPARAZIONE: Riscaldare prima del consumo su una padella antiaderente oppure su teglia ben calda per circa 30 secondi per lato.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: Conservare in frigorifero da +4°C a +8°C

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

KCAL-KJ 326 - 1373	PROTEINE 8,6 g	CARBOIDRATI 52,9 g di cui zuccheri 1,2 g	GRASSI 8,6 g di cui saturi 1,3 g	FIBRE 1,2 g	SALE 1,8 g
------------------------------	--------------------------	--	--	-----------------------	----------------------

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Busta per alimenti	MATERIALE (PP COEX/PP CAST 20/38) spessore 30micron	DIMENSIONE 180 mm 220 mm 350 mm	PEZZI PER CONFEZ. 12
--	---	---	------------------------------------

INDICAZIONE DATA SCADENZA: gg.mm.aa

VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE: 60 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

TIPOLOGIA Cartone KBSL/242/B	DIMENSIONE 295 mm 295 mm 300 mm	PEZZI PER IMBALLO 12	PESO 6,0 Kg
--	---	------------------------------------	-----------------------

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 6 COLLI

N° CARTONI PER PALLET: 48

PESO PALLET: 288 Kg

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

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE:

CBT ufc/g max 1000, Coliformi Totali <10 ufc/g, E.coli <10 ufc/g, Carica fungina <100ufc/g, bacillus cereus <10 ufc/g; enterobateri <10ufc/g; clostridi solfiti riduttori <10 ufc/g;Stafilococco coaug. <10 ufc/g. Salmonella assente in 25g,Listeria Monocytogenes: assente in 25g

CARATTERISTICHE CHIMICHE/FISICHE: FILTH TEST-impurita solide: peli di roditori, insette interi, frammetni di insetti, acari: 0/250g; fitofarmaci organoclorurariorganofosafati: <0,01 mg/Kg; Piombo: <0,20mg/Kg; Cadmio <0,10 mg/Kg; Aflatossine totali< 4µg/Kg;Aflatossina B1 <2µg/Kg; Deossinivalenolo (DON) <500µg/Kg;Zeralenone <50µg/Kg; Ocratossina A <3µg/KG

