



acquafarina[®]

La Piadina Farcita
Prosciutto Cotto e Mozzarella



FRESCO - 1 Piadina farcita 190 g



La Piadina Farcita Prosciutto Cotto e Mozzarella

FRESCO - 1 Piadina farcita 190 g



CODICE PRODOTTO: C4040

TIPOLOGIA PRODOTTO: Piadina con Prosciutto Cotto e Mozzarella - 1 piada farcita

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Piada Farcita Prosciutto Cotto e Mozzarella

MARCHIO: Acquafarina®

PESO NETTO: 190 g

CODICE EAN: 8000130480729

INGREDIENTI: Piadina 52,6%: -100g farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto di suino, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, amido di mais, difosfato disodico).

Farcitura: Prosciutto cotto 26,3%-50g (carne di suino 85%, acqua, amidi, sale, aromi naturali, destrosio. Gelificante: carragenina. Antiossidante: ascorbato di sodio. Conservante: nitrito di sodio.) **Mozzarella** 21% -40g a fette (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio).

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Contiene **GLUTINE** e prodotti a base di **LATTE**.

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

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 CONSERVAZIONE: In frigorifero da +4°C a +8°C.

Prodotto confezionato in Atmosfera protettiva.

MODALITA' D'USO: Riscaldare la piadina alcuni secondi per parte su una piastra o teglia molto calda.

VALORI NUTRIZIONALI PER 100 gr

| | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------|--|---|-----------------------|----------------------|
| KCAL- KJ 284 - 1189 | PROTEINE 9,7 g | CARBOIDRATI 31,6 g di cui zuccheri 0,8 g | GRASSI 13 g di cui saturi 5,5 g | FIBRE 0,9 g | SALE 1,3 g |
|-------------------------------|--------------------------|--|---|-----------------------|----------------------|

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

| | | | |
|--|---|---|-------------------------------|
| TIPOLOGIA Vaschetta termoformata + film neutro | MATERIALE PET/PE/EVOH/PE PEEL | DIMENSIONE H 2,0 cm L 28 cm P 14,5 cm | PEZZI PER CONFEZ. 1 |
|--|---|---|-------------------------------|

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: 40 gg

VITA RESIDUA ALLA CONSEGNA: minimo 30 gg

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

| | | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------|-------------------------------|
| TIPOLOGIA Cartone neutro | DIMENSIONE H 13 cm-L 30 cm-P 30 cm | PEZZI PER IMBALLO 12 | PESO IMBALLO 2,8 Kg |
|------------------------------------|--|--------------------------------|-------------------------------|

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 5 colli

PESO PALLET: 130 Kg

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

