



acquafarina[®]

La Piadina Farcita
Prosciutto Crudo e Mozzarella



FRESCO - 1 Piadina farcita 180 g



La Piadina Farcita Prosciutto Crudo e Mozzarella

FRESCO - 1 Piadina farcita 180 g



CODICE PRODOTTO: C4041

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

DENOMINAZIONE DI VENDITA: Piada Farcita Prosciutto crudo e Mozzarella

MARCHIO: Acquafarina®

PESO NETTO: 180 g

CODICE EAN: 8000130480736

INGREDIENTI: Piadina 55,6%: farina di **grano** tenero tipo "00", acqua, strutto di suino, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, amido di mais, difosfato disodico).

Farcitura: Prosciutto crudo 22,2% (coscia suina, sale, conservante E252), **Mozzarella** a fette 22,2% (**latte**, sale, fermenti lattici, caglio).

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

Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

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 287 - 1205	PROTEINE 10,2 g	CARBOIDRATI 32,5 g di cui zuccheri 0,8 g	GRASSI 12,7 g di cui saturi 5,4 g	FIBRE 1,0 g	SALE 1,89 g
-------------------------------	---------------------------	--	---	-----------------------	-----------------------

CARATTERISTICHE IMBALLO PRIMARIO

TIPOLOGIA Vaschetta termoformata + film neutro	MATERIALE PET/PE/EVOH/PE PEEL	DIMENSIONE H 2 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 2,7 Kg
------------------------------------	--	--------------------------------	-------------------------------

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 5 colli

PESO PALLET: 125 Kg

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

