



Codice:

33915

Descrizione:

PIADINA IGP ROMAGNOL.CM 26 (3 PZ) GR 360

DENOMINAZIONE DI VENDITA

ULTERIORE DESCRIZIONE PRODOTTO

PROVENIENZA MATERIA PRIMA

INGREDIENTI

ALLERGENI

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

PIADINA ROMAGNOLA IGP ALLA RIMINESE - 3 PEZZI 360 G

Piadina romagnola IGP alla Riminese

Grano: UE e/o non UE

Strutto: Italia

Agente lievitante: UE - non UE

Alcol etilico: UE

Farina di GRANO tenero tipo "00",acqua,strutto,sale iodato

(sale marino,iodato di potassio 0,0050%),agente lievitante

(carbonato acido di sodio,amido di mais,disosfato disodico)

Trattato con alcool etilico.

Grano. Contiene glutine.

Può contenere tracce di soia e senape.

Limiti secondo REG CE 1881/06

Aflatossine B1: $\leq 2 \mu\text{g}/\text{kg}$

Somma aflatossine B1,B2,G1,G2: $\leq 4 \mu\text{g}/\text{kg}$

Ocratossina A $\leq 3 \mu\text{g}/\text{kg}$

Deossinivalenolo: $\leq 500 \mu\text{g}/\text{kg}$

Zearalenone: $\leq 50 \mu\text{g}/\text{kg}$

Piombo: $\leq 0,20 \text{ mg}/\text{Kg}$

Cadmio: $\leq 0,10 \text{ mg}/\text{Kg}$

Aw: 0,95 +/- 0,03

Residuo secco: n.d.

Ceneri: 1,7 +/- 2.5%

CBT UFC/G: MAX 100.000

Enterobatteri < 100 ufc/g

E.Coli: <10 ufc/g

Muffe: $\leq 5.000 \text{ ufc}/\text{g}$

Lieviti: $\leq 1.000 \text{ ufc}/\text{g}$

Salmonella : assente in 25g

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Listeria monocytogenes assente in 25g Stafilococco coag. +: < 100 ufc/g
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: piuttosto 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.
VALORI NUTRIZIONALI/ENERGETICI	Valori medi per 100 g di prodotto Energia: 1439 kJ / 343 kcal Grassi: 13,0g di cui acidi grassi saturi: 5,4g Carboidrati: 49,0g di cui zuccheri: 1,1g Fibra: 1,5g Proteine: 7,4g Sale: 1,8g
MODALITÀ DI UTILIZZO	Da consumare previa cottura Cuocere la piadina per 30 secondi per lato, appoggiando inizialmente la parte più cotta su una padella antiaderente precedentemente riscaldata a circa 250°C.
CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto, lontano dai raggi solari. Dopo l'apertura conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni
TMC	90 giorni
TIPO DI IMBALLO/CONFEZIONE	Busta per alimenti (PET+LDPE) Prodotto confezionato in atmosfera protettiva
DIMENSIONI ARTICOLO	26 cm +/- 1 cm
PESO NETTO SINGOLO PEZZO	0,360 kg
PESO LORDO SINGOLO PEZZO	0,393 kg
CONTENUTO PER CARTONE	n° 15
CARTONI PER PALLET	n° 40
N° STRATI PER PALLET	n° 5
MARCHIO	ACQUAFARINA
CODICE A BARRE SINGOLA UNITÀ	8000130480194
NOMENCLATURA COMBINATA	19059030
STABILIMENTO DI PRODUZIONE	Via del Progresso 4/6 47838 Riccione (RN)
DATA REVISIONE SCHEMA	Rev. 7 del 01/07/2020 confermata il 10/01/2022