

SCHEDA TECNICA PRODOTTO	PIAD11
SISTEMA QUALITA' HACCP	Pag. 1 di 1

CODICE PRODOTTO: PIAD11

TIPOLOGIA PRODOTTO: Piadina Integrale all'Olio Extra Vergine di Oliva

PESO NETTO: 360 q

CODICE EAN: 8024170001119

INGREDIENTI: Farina di grano tenero integrale 68%, acqua, olio extra vergine di oliva 6%, sale, fecola di

patate.

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Il prodotto contiene come unico allergene la farina di grano tenero integrale,

in quanto cereale contenente glutine.

DIMENSIONE PRODOTTO: Ø cm 24, spessore 2 mm

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

ASPETTO: Tipico di un prodotto lievitato, ad alveolatura regolare e bordi netti. Assenza di bruciature su tutta la superficie o difetti dovuti a manipolazioni errate durante la lavorazione.

COLORE: Classico di un prodotto da forno con farina integrale, con macchie dovute alla lievitazione su piastra di cottura ma assenza di macchie di bruciature o colorazioni anomali.

ODORE: Caratteristico di un prodotto tipico da forno, assenza di odori anomali o sgradevoli, di rancido, di stantio, di muffa o altro.

CONSISTENZA: Morbida all' interno e leggermente friabile all' esterno. Assenza di parti troppo umide e molli.

VALORI NUTRIZIONALI (i valori si riferiscono a 100 g. di prodotto)

VALORE ENERGETICO	PROTEINE	CARBOIDRATI TOTALI DI CUI ZUCCHERI	GRASSI TOTALI DI CUI SATURI	FIBRE	SALE
Kcal 279,4 Kj 1168,8	8,2 g	48,0 g 1,5 g	7,4 g 0,1 g	5,8 g	1,5 g

CONSIGLI PER LA COTTURA

Il prodotto va consumato previa cottura. Riscaldare una teglia o una padella antiaderente, quando è molto calda appoggiarvi la piadina dalla parte meno cotta fino a quando si formano delle bolle, quindi girare la piadina sull' altro lato lasciandola ancora qualche secondo a completare la cottura e poi servire.

FARCIRE CON: Affettati, formaggi teneri, verdure cotte, crude e grigliate, crema di cioccolato.

CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO

IMBALLO PRIMARIO	MATERIALE IMBALLO	PEZZI PER CONFEZIONE	DIMENSIONE IMBALLO
Busta per alimenti	PET + PE EVOH PE	3	31 cm x 36 cm

MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO: In atmosfera protettiva

INDICAZIONI DEL LOTTO: XXX Numero del giorno di produzione dell'anno in progressione.

INDICAZIONE SCADENZA: gg/mm/aa. VITA TOTALE DEL PRODOTTO: 60 gg.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE: In frigorifero a + 2°C/4°C

CARATTERISTICHE IMBALLO SECONDARIO

IMBALLO SECONDARIO	DIMENSIONI IMBALLO	PEZZI PER IMBALLO	PESO IMBALLO (LORDO)
Cartone Personalizzato	L 29,5cm x L 29,5cm x H 20cm	20	3,6 Kg.

COLLI PER STRATO: 8

ALTEZZA PALLET: 5 Colli (H 100 cm escluso pallet)

PESO PALLET (NETTO): 144 Kg.

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