

 Adria Piadine	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	PIAD16
	SISTEMA QUALITA' HACCP	Pag. 1 di 1

CODICE PRODOTTO: PIAD16

TIPOLOGIA PRODOTTO: Piadina ai 10 Cereali all' Olio Extra Vergine di Oliva

PESO NETTO: 360 g

CODICE EAN: 8024170001102

INGREDIENTI: Farina ai 10 cereali 68% (Farina di GRANO tenero tipo"0", farina di FARRO, farina di mais, farina di AVENA, farina di ORZO, farina di SEGALE integrale, semola rimacinata di GRANO duro, semi di SESAMO grezzo, crusca tostata di GRANO tenero, fiocchi ai 5 cereali AVENA, ORZO, riso, GRANO tenero, SEGALE, semi di lino scuro), acqua, olio extravergine di oliva 6%, sale, fecola di patate, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido).

DICHIARAZIONE ALLERGENI: Il prodotto contiene come allergeni i cereali contenenti 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 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 308 kj 1291	8,7 g	53,7 g 1,5 g	8,1 g 0,1g	2,9 g	1,6 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 per circa 40/50 secondi, 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	10	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.