

	<b>SCHEDA TECNICA PRODOTTO</b>	MOD 11.135 REV 0 DEL 11/08/2023
	SISTEMA QUALITÀ	Pag. 1 di 2

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>2224025</b>
<b>TIPOLOGIA PRODOTTO</b>	Piadina sottile 600g CONGELATA
<b>DENOMINAZIONE DI VENDITA</b>	Piadina Sottile Congelata
<b>MARCHIO</b>	<b>Alimenta</b>
<b>PESO NETTO</b>	120g x5=600 g
<b>CODICE EAN</b>	8019281401347
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>GRANO</b> tenero tipo "00", acqua, strutto, sale marino iodato (sale marino, iodato di potassio 0,0050%), polvere lievitante (amido di mais, agente lievitante: carbonato acido di sodio, difosfato disodico).
<b>DICHIARAZIONE ALLERGENI</b>	Contiene <b>glutine</b> . Può contenere <b>soia</b> e <b>senape</b> . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.
<b>DIMENSIONE PRODOTTO</b>	26 ±1cm
<b>CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO</b> Imballo primario Materiale imballo Pezzi per confezione Dimensione imballo	Busta per alimenti PET + LDPE 5 H1,5cm; L30,8cm; P 35cm
<b>MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO</b>	Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Non forare la confezione
<b>INDICAZIONE DEL LOTTO</b>	Lxyyzk (dove L: lotto x: n. giorno yy: n. settimana z: ultima cifra anno k: linea di produzione)
<b>INDICAZIONE DATA SCADENZA</b>	gg.mm.aa
<b>VITA TOTALE DALLA PRODUZIONE</b>	12 mesi
<b>MODALITA' CONSERVAZIONE</b>	In freezer a -18°C. Una volta scongelato il prodotto, non ricongelare, richiudere bene la confezione, conservare in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi preferibilmente entro il: vedi la data indicata sulla confezione.
<b>MODALITA' DI PREPARAZIONE</b>	Scongelare il prodotto. Riscaldare la piadina per 30 secondi per lato, appoggiando inizialmente la parte più cotta su una padella antiaderente, precedentemente riscaldata. Da consumarsi previa cottura.
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE</b>	<b>Aspetto:</b> 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 colorazioni anomale. <b>Colore:</b> Prodotto dorato assenza di evidenti macchie dovute a bruciature e di colorazioni anomale. <b>Odore:</b> Tipico di un prodotto fresco a lievitazione naturale;



# SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD 11.135  
REV 0 DEL  
11/08/2023

SISTEMA QUALITÀ

Pag. 2 di 2

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 valori medi per 100g

kJ- Kcal	Grassi	Carboidrati	Fibra	Proteine	Sale
1439 - 343	13,0 g di cui saturi 5,4 g	49,0 g di cui zuccheri 1,1 g	1,5 g	7,4 g	1,8 g

## CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO

Come da HACCP interno

## CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

CBT ufc/g max 100000,  
Enterobatteri <100 ufc/g,  
E.coli <10 ufc/g,  
Muffe <=5000,  
Lieviti <=1000 ufc/g,  
Salmonella assente in 25g,  
Listeria assente in 25g,  
Stafilococco coaug. + <100 ufc/g.

## CARATTERISTICHE CHIMICHE

Limiti secondo REG CE 915/23  
Aflatossine B1 ≤ 2 µg/kg;  
Somma Aflatossine B1, B2, G1, G2 ≤ 4 µg/kg;  
Ocratossina A ≤ 3 µg/kg;  
Deossinivalenolo ≤ 500 µg/kg;  
Zearalenone ≤ 50 µg/kg;  
Piombo ≤ 0,20 mg/kg;  
Cadmio ≤ 0,10 mg/kg.

## INFORMAZIONI LOGISTICHE

Confezioni x cartone	10
Peso lordo x cartone	6,5 kg
Dimensioni cartone	37,5 X 29 X 19,5 cm
n° cartoni / strato	8
n° strati x pallet	8
n° cartoni x pallet	64

## REVISIONE

REV.06 DEL 16/10/2023