

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	MOD. 36 STP
	SISTEMA QUALITÀ	REV07 del 01/07/2020
		Pag. 1 di 2

CODICE PRODOTTO	2222053 (C1703)
TIPOLOGIA PRODOTTO	Piadina Romagnola IGP alla Riminese fresca - 5pz 600g
DENOMINAZIONE DI VENDITA	Piadina Romagnola IGP alla Riminese
MARCHIO	Acquafarina
PESO NETTO	5pzX120g =600 g
CODICE EAN	8000130480095
INGREDIENTI	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, difosfato disodico.
DICHIARAZIONE ALLERGENI	Contiene glutine . Può contenere soia e senape . Gli ingredienti evidenziati possono provocare allergie o intolleranze.
DIMENSIONE PRODOTTO	26±1 cm c
CARATTERISTICHE IMBALLAGGIO Imballo primario Materiale imballo Pezzi per confezione Dimensione imballo	film flessibile per alimenti PET + LDPE 5 30,8cmx35cmx18mm
MODALITA' DI CONFEZIONAMENTO	Prodotto confezionato in Atmosfera protettiva.
INDICAZIONE DEL LOTTO	Lxyyzk (dove 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	60gg
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservare in frigorifero da +4 a +8° C. Dopo l'apertura richiudere bene la confezione, riporla in frigorifero e consumare entro 2 giorni. Da consumarsi entro il: Vedi data stampata sul fronte della confezione.
MODALITA' D'USO	Riscaldare la piadina per 30 secondi per lato, appoggiando inizialmente la parte più cotta su una padella antiaderente, precedentemente riscaldata a circa 250°C. Da consumarsi previa cottura.
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: 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



SCHEDA TECNICA PRODOTTO

MOD. 36 STP

REV07 del 01/07/2020

SISTEMA QUALITÀ

Pag. 2 di 2

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 PER 100g

kcal - kJ	Grassi (g)	Carboidrati (g)	Fibre (g)	Proteine (g)	Sale (g)
343 1439	13,0 di cui saturi 5,4	49,0 di cui zuccheri 1,1	1,5	7,4	1,8

CONTROLLI SUL PRODOTTO E VALORI DI RIFERIMENTO:

Come da HACCP interno

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

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

CARATTERISTICHE CHIMICHE

Limiti secondo REG CE 1881/06
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

REVISIONE DEL

05 del 19/05/2022