

**SCHEDA TECNICA PIADINA BASE PER PIZZA 440g**

VERSIONE AGGIORNATA AL 14/01/2015

CODICE PRODOTTO	600
PRODOTTO	Base per pizza 440g
MARCHIO	RIVIERA PIADA SRL
DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8 022566 000081
Peso confezione (g)	440
Pezzi per confezione	2
Dimensione confezione (mm)	Lunghezza: 360 Larghezza: 305 Altezza: 15
Dimensione singolo pezzo (mm)	Diametro: 270/290 Altezza: 7,5
Peso singolo pezzo (g)	220
Materiale imballo primario	Accoppiato PET + PE evoh
DATI CARTONE	
	cartoni da 10 conf / cartoni da 20 conf
Codice EAN	-
Peso lordo cartone (kg)	4,8
Confezioni per Cartone	nr° 10
Dimensioni cartone (mm)	Lunghezza: 320 Larghezza: 305 Altezza: 160
Cartoni per strato	nr° 6
Strati per pallet	nr° 8
Cartoni per pallet	nr°48
Altezza pallet (m) (incluso bancale)	1,16
Materiale imballo secondario	Scatole di cartone ondulato
DENOMINAZIONE LEGALE	
	Base per pizza
INGREDIENTI	
	Farina di grano duro, farina di grano tipo "0" (contiene glutine), farina di mais, acqua, olio extravergine di oliva, fecola di patate, sale, lievito di birra, zucchero. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.
ALTRE INDICAZIONI	
	Il prodotto contiene glutine . Prodotto in uno stabilimento che utilizza derivati del latte . Consumarsi preferibilmente entro la data posta sulla confezione.
INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO	
	Valori Nutrizionali medi per 100 g
	Valore energetico Kcal: 281
	Valore energetico kJ: 1188
	Grassi (g): 5,6
	di cui acidi grassi saturi (g): 0,79
	Carboidrati (g): 49,1
	di cui zuccheri (g): 1,9
	Fibre (g): 2,3
	Proteine (g): 7,5
	Sale (g): 1,88
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
	Aspetto: rotonda
	Colore: bianco panna
	Sapore: fragrante
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
	Carica Microbica Totale: <1000 UFC/g
	Muffe: <5 UFC/g
	Lieviti: <5 UFC/g
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
	Conservare in magazzino ad uso alimentare a temperatura controllata (+3° - +6°)
GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE)	
	35 giorni