

**SCHEDA TECNICA CASSONI**

VERSIONE AGGIORNATA AL 14/01/2015

CODICE PRODOTTO	<b>101</b>
PRODOTTO	<b>COTTO MOZZARELLA</b>
MARCHIO	<b>RIVIERA PIADA SRL</b>
DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	
Peso confezione (g)	440
Pezzi per confezione	2
Dimensione confezione (mm)	Lunghezza: 260 Larghezza: 200 Altezza: 22
Dimensione singolo pezzo (mm)	Diametro: lunghezza 21/23 - Larghezza 11/13 Altezza: 10
Peso singolo pezzo (g)	220
Materiale imballo primario	Accoppiato PET + PE evoh
DATI CARTONE	cartoni da 10 conf
Codice EAN	
Peso lordo cartone (kg)	6,4
Confezioni per Cartone	nr° 10
Dimensioni cartone (mm)	Lunghezza: 320 Larghezza: 310 Altezza: 155
Cartoni per strato	nr° 6 / nr° 4
Strati per pallet	nr° 4 / nr° 8
Cartoni per pallet	nr°36 / nr° 32
Altezza pallet (m) (incluso bancale)	1,05 / 1,50
Materiale imballo secondario	Scatole di cartone ondulato
DENOMINAZIONE LEGALE	Cassone tipo cotto e mozzarella
INGREDIENTI PIADINA 55%	Farina di grano tenero tipo "00" (contiene glutine), acqua, strutto di puro suino, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais). Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.
INGREDIENTI RIPIENO 45%	Mozzarella ( <b>latte</b> vaccino, caglio, sale, fermenti lattici selezionati), <b>prosciutto</b> cotto, sale.
ALTRE INDICAZIONI	Il prodotto contiene glutine e <b>latte</b> . Consumarsi preferibilmente entro la data posta sulla confezione.
INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO	Valori Nutrizionali medi per 100 g
	Valore energetico Kcal: 308
	Valore energetico kJ: 1289
	Grassi (g): 14,20
	di cui acidi grassi saturi (g): 6,1
	Carboidrati (g): 30,50
	di cui zuccheri (g): 1,85
	Fibre (g): 2,40
	Proteine (g): 13,30
	Sale (g): 1,35
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	Aspetto: piadina a forma mezza luna ripiena Odore: caratteristico simile a quello del pane appena sfornato Colore: bianco avorio con macchie caratteristiche ambrate Sapore: fragrante
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Carica Batterica Totale: <100000 UFC/g Muffe: <5 UFC/g Enterobatteriacee: <50 UFC/g E. Coli: <5 UFC/g Enterococchi: <5 UFC/g Stafilococco aureo: <5 UFCg
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	Conservare in magazzino ad uso alimentare a temperatura controllata (+3° - + 6°)
GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE)	30 giorni