

**SCHEDA TECNICA PIADINA TIPO FARRO 300g**

VERSIONE AGGIORNATA AL 27/01/2016

CODICE PRODOTTO	204
PRODOTTO	Piadina della Gigliola 3pz 300g tipo farro
MARCHIO	RIVIERA PIADA SRL
DATI CONFEZIONE	
Codice EAN	8022566006014
Peso confezione (g)	300
Pezzi per confezione	3
Dimensione confezione (mm)	Lunghezza: 310 Larghezza: 260 Altezza: 7,5
Dimensione singolo pezzo (mm)	Diametro: 230/240 Altezza: 2,5
Peso singolo pezzo (g)	100
Materiale imballo primario	Accoppiato PET + PE evoh
DATI CARTONE	
Codice EAN	-
Peso lordo cartone (kg)	3,8
Confezioni per Cartone	12
Dimensioni cartone (mm)	Lunghezza: 320 Larghezza: 300 Altezza: 160
Cartoni per strato	6
Strati per pallet	8
Cartoni per pallet	48
Altezza pallet (m) (incluso bancale)	1,28
Materiale imballo secondario	Scatole di cartone ondulato
DENOMINAZIONE LEGALE	
Piadina al farro con olio extravergine di oliva	
Farina di farro (contiene glutine), acqua, olio extravergine di oliva (5%), sale. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Può contenere tracce di latte .	
INGREDIENTI	
ALTRE INDICAZIONI adatto per vegani, senza strutto, senza conservanti, senza agenti lievitanti.	
ALLERGENI Presenti: cereali contenenti glutine	
INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO	
Valori Nutrizionali medi per 100 g	
Valore energetico Kcal:	295
Valore energetico kJ:	1240
Grassi (g):	7,3
di cui acidi grassi saturi (g):	1,1
Carboidrati (g):	47
di cui zuccheri (g):	1,8
Fibre (g):	5,8
Proteine (g):	8,0
Sale (g):	1,3
CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE	
Aspetto: forma rotonda leggermente ovale	
Odore: caratteristico simile a quello del pane appena sfornato	
Colore: marrone chiaro con macchie caratteristiche ambrate	
Sapore: fragrante, tipico, esente da note estranee (muffa, rancido)	
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	
Carica Microbica Totale:	<1000 UFC/g
Muffe:	<10 UFC/g
Lieviti:	<10 UFC/g
Salmonella spp.	Assente/25g
Stafilococco coag. Pos.	≤ ufc/g
Listeria spp.	Assente/25g
Escheria coli	≤10 ufc/g
pH	6,6 ± 0,2
Aw	0,95 ± 0,01
Contaminanti chimici	conforme al Reg. CE 1881/2006
MODALITA' DI CONSERVAZIONE	
Conservare in magazzino ad uso alimentare a temperatura controllata (+3° - +6°)	
GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE)	
50 giorni	