

**SCHEDA TECNICA PIADINA TIPO FARRO 300g**

VERSIONE AGGIORNATA AL 27/01/2016

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>204</b>
<b>PRODOTTO</b>	<b>Piadina della Gigliola 3pz 300g tipo farro</b>
<b>MARCHIO</b>	<b>RIVIERA PIADA SRL</b>
<b>DATI CONFEZIONE</b>	
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
<b>DATI CARTONE</b>	
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
<b>DENOMINAZIONE LEGALE</b>	
Piadina al farro con olio extravergine di oliva	
Farina di farro (contiene <b>glutine</b> ), acqua, olio extravergine di oliva (5%), sale. Prodotto confezionato in atmosfera protettiva. Può contenere tracce di <b>latte</b> .	
<b>INGREDIENTI</b>	
<b>ALTRE INDICAZIONI</b> adatto per vegani, senza strutto, senza conservanti, senza agenti lievitanti.	
<b>ALLERGENI</b> Presenti: cereali contenenti glutine	
<b>INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO</b>	
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
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	
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)	
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	
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
<b>MODALITA' DI CONSERVAZIONE</b>	
Conservare in magazzino ad uso alimentare a temperatura controllata (+3° - +6°)	
<b>GIORNI DI VITA TOTALI DALLA PRODUZIONE (SHELF-LIFE)</b>	
50 giorni	