

**SCHEDA TECNICA PIADINA TIPO OLIO 500g 5pz**

VERSIONE AGGIORNATA AL 14/01/2015

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>202</b>
<b>PRODOTTO</b>	<b>Piadina della Gigliola 5pz gr. 500</b>
<b>MARCHIO</b>	<b>RIVIERA PIADA SRL</b>
<b>DATI CONFEZIONE</b>	
Codice EAN	8022566000029
Peso confezione (g)	500
Pezzi per confezione	5
Dimensione confezione (mm)	Lunghezza: 360 Larghezza: 305 Altezza: 10
Dimensione singolo pezzo (mm)	Diametro: 250 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)	5,2
Confezioni per Cartone	10
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 con olio extravergine
<b>INGREDIENTI</b>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo "00" (contiene <b>glutine</b> ), acqua, olio extravergine 5%, sale, agente lievitante (carbonato acido di sodio, difosfato disodico, amido di mais). Prodotto confezionato in atmosfera protettiva.
<b>ALTRE INDICAZIONI</b>	Il prodotto contiene <b>glutine</b> . Prodotto in uno stabilimento che utilizza <b>latte</b> . Consumarsi preferibilmente entro la data posta sulla confezione.
<b>INFORMAZIONI SU VALORI NUTRIZIONALI PRODOTTO</b>	Valori Nutrizionali medi per 100 g
	Valore energetico Kcal: 286
	Valore energetico kJ: 1208
	Grassi (g): 5,1
	di cui acidi grassi saturi (g): 0,75
	Carboidrati (g): 51,5
	di cui zuccheri (g): 1,2
	Fibre (g): 2,2
	Proteine (g): 7,5
	Sale (g): 1,60
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE</b>	Aspetto: sfoglia rotonda leggermente ovale Odore: caratteristico simile a quello del pane appena sfornato Colore: bianco avorio con macchie caratteristiche ambrate Sapore: fragrante
<b>CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE</b>	Carica Microbica Totale: <1000 UFC/g Muffe: <5 UFC/g Lieviti: <5 UFC/g
<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