

POLISNACK	SCHEDE TECNICHE PRODOTTO	MA7
		REV.02 - 12/11/09

SCHEDA TECNICA PIADINA CLASSICA GRAMMI 360

CONTENUTO	
Prodotto da panificazione confezionata in atmosfera protettiva	
Valori Nutrizionali per 100 g	Marchio
Valore energetico Kcal/100gr	344
Valore energetico KJ/100gr	1447
Proteine	7,8
Carboidrati	49,9
Grassi totali g	12,6
Acqua	27,1
Sali minerali (ceneri)	2,4
Fibra alimentare	0,2
	
Ingredienti	
Farina di grano tenero tipo "00", acqua, strutto, sale, addensante: E450, agente lievitante: E500, amido di mais.	
Lavorazione	
<p>Il processo produttivo, per mantenere inalterate le tipiche caratteristiche della piadina tradizionale, viene svolto interamente in modo artigianale. Il rispetto delle tradizioni, unito alla costante ricerca di materie prime di altissima qualità, rendono la piadina unica e capace di mantenere inalterate le proprie caratteristiche anche dopo lunghi periodi di conservazione. Per un consumo ideale si consiglia di riscaldare il prodotto su una piastra antiaderente molto calda per circa 1 minuto, girandola ripetutamente in modo da ottenere la consistenza desiderata. Quindi, è possibile farcire a piacere o consumare in alternativa al pane.</p>	

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Da consumarsi preferibilmente entro 45 giorni dalla data di produzione
Da trasportarsi a temperatura controllata da +4°C a +8°C
Conservare il prodotto in frigorifero ad una temperatura da +4°C a +8°C

MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

Codice confezione	010015
Pezzi per confezione	3 pezzi
Peso netto confezione	360 g
Peso netto prodotto	120 g
Dimensione confezione	340 mm x 370 mm
Numero confezioni per collo	20 confezioni
Diametro Piadina	27/28 cm
Peso netto collo	7,2 Kg
Peso lordo collo	7,5 Kg
Dimensioni collo	320 mm x 270 mm x 170 mm
N° colli per Europallets	56 colli
N° colli per strato	8 colli
N° strati	7 strati
Codice EAN confezione	8028196-336019

Il presente documento è di proprietà della Polisnack. La riproduzione è vietata.

POLISNACK

SCHEDE TECNICHE PRODOTTO

MA7

REV.02 - 12/11/09

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

Parametri microbiologici	Risultati	UFC/g	Limiti di rilevabilità UFC/g
Coliformi totali	< 10		10
Stafilococco aureus	< 10		10
Pseudomonas aeruginosa	< 100		100
Bacillus cereus presunto	< 10		10
Listeria Monocytogenes * in 25g	assente		0
Salmonella	assente		0
Escherichia coli	assente		0
Referto del 12/11/2009			
Allergeni	Glutine		

Il presente documento è di proprietà della Polisnack. La riproduzione è vietata.





