

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

SCHEDA TECNICA PIADINA CLASSICA GRAMMI 500

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

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.

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	010002
Pezzi per confezione	5 pezzi
Peso netto confezione	500 g
Peso netto prodotto	100 g
Dimensione confezione	320 mm x 270 mm
Numero confezioni per collo	12 confezioni
Diametro Piadina	25/26 cm
Peso netto collo	6,0 Kg
Peso lordo collo	6,3 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	8028196-550019

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.