

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

SCHEDA TECNICA PIADINA PIADA CIOTOLA

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, agente lievitante: E450, E500, amido di mais.		Allergeni:
Glutine		
Lavorazione		
Il processo produttivo, per mantenere inalterate le tipiche caratteristiche della piada ciotola, viene svolto interamente in modo artigianale. Il rispetto delle tradizioni, unito alla costante ricerca di materie prime di altissima qualità, rendono il prodotto unico e capace di mantenere inalterate le proprie caratteristiche anche dopo lunghi periodi di conservazione. Per un consumo ideale si consiglia di presentare la piada ciotola come base per primi piatti o insalatone miste e quindi gustare la piada ciotola in alternativa al pane.		

MODALITA' DI CONSERVAZIONE
Da consumarsi preferibilmente entro 6 mesi dalla data di produzione
Da trasportarsi a temperatura ambiente.
Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.

MODALITA' DI PALLETTIZZAZIONE

Codice confezione	010009
Pezzi per confezione	5 pezzi
Peso netto confezione	400 g
Peso netto prodotto	80 g
Dimensione confezione	190 mm x 160 mm
Numero confezioni per collo	2 confezioni
Diametro Piada ciotola	18/19 cm
Peso netto collo	0,800 Kg
Peso lordo collo	1,300 Kg
Dimensioni collo	440 mm x 260 mm x 210 mm
N° colli per Europallets	56 colli
N° colli per strato	7 colli
N° strati	8 strati
Codice EAN confezione	8028196-000538

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