



Piadina Integrale all'OLIO E.V.O.



Piadina Integrale all'Olio E.V.O.

Revisione	Rev 3 del 16/12/21	
Denominazione legale	Prodotto da forno	
Codice interno	PINTE03A	
Codice EAN	8030710004441	
Descrizione	La piadina con farina integrale all'olio extravergine di oliva è un prodotto adatto anche al pubblico più salutista.	
Misura disco	cm 24 circa	
Caratteristiche organolettiche	Colore	Marrone scuro tipico della farina integrale con presenza di piccole macchie più scure. Assenza di bruciature.
	Odore	Gradevole di prodotto da forno e di pane integrale. Assenza di odori sgradevoli o muffa.
	Consistenza	Morbida e soffice all'interno. Friabile all'esterno. Assenza di parti umide.
	Forma	Tonda con difformità dovute alla lavorazione artigianale.
Sede di Produzione	Prodotto da "Il Panaro food" nello stabilimento di via Pasquale Mazzacchera n 7 Trasanni di Urbino.	
Ingredienti	Farina di grano tenero integrale(45%)(ORIGINE ITALIA), farina di grano tenero tipo "0"(12%)(ORIGINE ITALIA), acqua, olio extravergine di oliva (5%), sale, agente lievitante (difosfato disodico, carbonato acido di sodio, amido di mais),conservante E202.	

Allergeni	Contenuto nel prodotto		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale, orzo, avena, farro,kamut, o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi		X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati dai crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce		X		X
Soia e prodotti a base di soia		X	X	
Latte e prodotti a base di latte (compreso lattosio)		X		X
Sedano o prodotti a base di sedano		X		X
Senape o prodotti a base di senape		X	X	
Semi di sesamo o prodotti a base di semi di sesamo		X		X
Molluschi o prodotti a base di molluschi		X		X
Lupino o prodotti a base di lupino		X		X
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10mg/l espressi come SO2		X		X

Conservazione

60 gg dalla data di produzione.

Indicazione: LOTTO AA.LLLL (dove L è il progressivo degli impasti)

Scadenza: GG/MM/AAAA

Il prodotto può essere congelato.

Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto o in frigorifero.

Non esporre a fonti o sbalzi di calore.

La data di scadenza è riferita alla confezione integra. Una volta aperto richiudere bene la confezione e conservare in frigo consumare entro 5 giorni.

Destinazione d'uso

Pubblico generale. Il consumo è precluso a soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta.

Vegetariani SI

Vegani SI

Celiaci NO

Kosher SI

Halal SI

Biologico NO

Modalità di consumo

Togliere le cresce dalla confezione e scaldare in una padella antiaderente, 2 minuti per lato, rigirandola qualche volta. Non usare nel microonde.

Valori nutrizionali per 100 g:

ENERGIA 280 KCAL / 1181 KJ

GRASSI 5,93

di cui acidi grassi saturi 0,8

CARBOIDRATI 51,64

di cui zuccheri 1,99

FIBRE 5,2

PROTEINE 7,67

SALE 2,46

Caratteristiche microbiologiche

Parametro **Limite**

CBT $\leq 10^5$ UFC/g

Lieviti ≤ 100 UFC/g

Muffe ≤ 100 UFC/g

Listeria monocytogenes Assente in 25g

Salmonella spp Assente in 25g

Caratteristiche chimiche

Aflatossine B1, B2, G1, G2;
Ocratossina A
Limiti di legge REG.Ce n. 1881/2006 e
REG.Ce n. 594/2012 somma B1 B2 G1
G2 <0,4 µg/Kg e B1 <2 µg/Kg ocratossina
A <3 µg/Kg

Acrilammide Reg 2158/2017 Idq10-Ildr2

Iva

4%

Caratteristiche imballo**Confezione**

3 pezzi da 370 g e film per alimenti in polipropilene. RICICLO PLASTICA N 7. Confezionato in atmosfera modificata. Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste dalla normativa vigente. 10 confezioni in busta neutra con etichetta logata. Misura confezione: 27 cm x 32 cm.

Imballo secondario

MISURE: 30 x 30 x 16. PESO: Min 3,7 kg max 3,9 kg.

Pallet

50 colli. 5 strati da 10 colli. Peso 185/195 kg escluso pallet. 80x120x80 escluso pallet.