

ARTICOLO	GHIOTTA g 600
CODICE	00101
CODICE EAN	8020622000204
DESCRIZIONE PRODOTTO	PIADA PRECOTTA. PRODOTTA ARTIGIANALMENTE, SENZA CONSERVANTI AGGIUNTI. PRODOTTO FRESCO DA CONSERVARE NEL BANCO FRIGO DA +2° A +6°
INGREDIENTI	FARINA DI GRANO TENERO TIPO 00, ACQUA, STRUTTO DI PURO SUINO, SALE , POLVERE LIEVITANTE (DIFOSFATO DISODICO, CARBONATO ACIDO DI SODIO, AMIDO DI MAIS)
PEZZATURA	g 600 (N° 5 PIADE IN OGNI CONFEZIONE)
CONFEZIONAMENTO	IN ATMOSFERA PROTETTIVA (CO ₂ /N ₂)
COLORE CONFEZIONE	IMBALLO PRIMARIO IN PET/X + PE DISEGNI STAMPE COLOR ROSSO/ARANCIO
DIMENSIONI IMBALLO	CARTONE mm. 330 x 300 x h 170
PEZZI PER IMBALLO	10 CONFEZIONI
PESO LORDO	KG. 6,750
PALLET	8 CARTONI A STRATO x 6 STRATI = 48 CARTONI
IVA	4%
SHELF LIFE	28 GIORNI
DIAMETRO PIADA	CM 28 CIRCA

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI

VALORI MEDI	per 100 g	per piada (120 g)	%AR ⁽¹⁾ per piada
Energia	1410 kJ 336kcal	1692 Kj 403 Kcal	20,14% 20,14%
Grassi	12,7 g	15,2 g	21,77%
di cui acidi grassi saturi	5,3 g	6,4 g	31,80%
Carboidrati	47,8 g	57,4 g	22,06%
di cui zuccheri	1,1 g	1,3 g	1,47%
Proteine	6,8 g	8,2 g	16,31%
Sale	1,7 g	2,0 g	34%

⁽¹⁾ AR= Assunzione di Riferimento di un adulto medio (8400 KJ/2000 Kcal)

La confezione contiene n. 5 piade

DICHIARAZIONE ALLERGENI

Il seguente elenco allergeni è conforme all'allegato II del Reg. EU n. 1169/11

Allergeni	Presenza - Assenza	Possibilita di contaminazione crociata
Cereali contenenti glutine (cioè grano, segale, orzo, farro, kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati	SI	SI
Crostacei o prodotti a base di crostacei	NO	NO
Uova e prodotti a base di uova	NO	NO
Pesce e prodotti a base di pesce	NO	NO
Arachidi e prodotti a base di arachidi	NO	NO
Soia e prodotti a base di soia	NO	SI*
Latte e prodotti a base di latte (incluso lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio, cioè mandorle (Amigdalus communis L.), nocciole (Corylus avellana), noci comuni (Juglans regia), noci di anacardi (Anacardium occidentale), noci di pecan (Carya illinoensis Wangerh. K. Koch), noci del Brasile (Bertholletia excelsa), pistacchi (Pistacia vera), noci del Queensland (Macadamia ternifolia) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti a base di sedano	NO	NO
Senape e prodotti a base di senape	NO	SI*
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO ₂	NO	NO
Lupini e prodotti a base di lupini	NO	NO
Molluschi e prodotti a base di molluschi	NO	NO

*** ALLERGENE SOIA E SENAPE: segnalata dal fornitore di farina la possibilità di contaminazione crociata lungo la catena di fornitura, a partire dalla produzione primaria**

CARATTERISTICHE CHIMICO FISICHE	Limiti		Unità di misura	Metodo
Parametro	m	M		
Umidità	28	32	%	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 MET B PAG 7
Ceneri	2	3,6	%	RAPPORTI ISTISAN 1996/34 PAG 77
Ph	6	8		Met.: MFHPB 3 febbraio 2003
Attività dell'acqua libera (Aw)	0,65	1		NFLP-63 Gennaio 2006
Tenore Acrilamide	<300 µg/Kg		µg/Kg	MI699 rev.4 2016

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	Limiti		Unità di misura	Metodo
Parametro	m	M		
Carica batterica totale	0	2x10 ³	UFC/g	AFNOR 3M 01/01 09/89
Coliformi totali	0	2x10	UFC/g	Nord Val Compact Dry EC n°36 2008
Escherichia Coli	0	10	UFC/g	Nord Val Compact Dry EC n°36 2008
Lieviti, muffe	0	2x10 ²	UFC/g	AOAC 997:02
Salmonelle SPP	assente		In 25 g.	AFNOR BRD 07/11-12/05
Stafilococcus aureus	0	10	UFC/g	AFNOR 3M 01/09-04/03 B
Anaerobi solfito riduttori	0	10	UFC/g	15213/2003 incubazione a 37°
Listeria Monocytogenes	assente		In 25 g.	AFNOR UNI 03/04-04/05
Bacillus Cereus	inf.a 10		UFC/g	UNI EN ISO 7932/2005

Consigli di utilizzo: scaldare su una piastra o padella per circa 30 secondi per lato. Farcire a piacimento.

Modalità di conservazione: conservare le buste in frigorifero a temperatura non superiore a 6°. Una volta aperta la confezione conservare in frigorifero e consumare entro 2/3 giorni.

Dichiarazione M.O.C.A	Il materiale da imballaggio utilizzato è idoneo al contatto con alimenti, in quanto conforme alla normativa generale applicabile: Regolamento CE 1935/2004, al Reg. CE 2023/2006 ed alla normativa specifica relativa al materiale di cui l'imballaggio è costituito.
Dichiarazioni OGM	In base a dichiarazioni e documentazioni dei fornitori di materie prime, il prodotto in oggetto non contiene ingredienti OGM o suoi derivati.
Trattamento con radiazioni ionizzanti	Il prodotto non ha subito trattamenti con radiazioni ionizzanti.

Elaborato da Responsabile Qualità

Approvato da DG

In data 07/12/2021