



**SAPORI DELLE MARCHE**

Di Roberti Giuseppe & C. snc  
Via del Lavoro, 30 - Tavernelle di Serrungarina (PU)  
Tel. e Fax 0721/892170  
www.crescia.it

| DATI GENERALI SUL PRODOTTO : PIADINA CON FARINA DI GRANO DURO |  |  |                           |   |
|---|--|--|---------------------------|---|
| <b>CODICE PRODOTTO</b>  | 1150   | 1151   | <b>COLLI PER PALLET</b>   | 60  |
| <b>PEZZI PER CONFEZIONE</b>                                   | 5  | 3  | <b>COLLI PER STRATO</b>   | 12  |
| <b>PESO CONFEZIONE</b>  | 500 gr.  | 360 gr.  | <b>DIMENSIONE CARTONE</b> | cm.26x26x26   |
| <b>CONFEZIONE PER CARTONE</b>                                 | 10   | 15   | <b>IMBALLO PRIMARIO</b>   | PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u125                  |
| <b>CODICE EAN</b>   | 8032605370099  | 8032605370570  | <b>STOCCAGGIO:</b>        | Luogo fresco e asciutto o in frigorifero tra +4/+6°C. |
| <b>SCADENZA(in atmosfera protetta)</b>                        | 90 gg.   |  |                           |   |
| CARATTERISTICHE TECNICHE                                      |  |  |                           |   |
| <b>COLORE</b>   | Giallo dorato con punti di marrone chiaro  |  |                           |   |
| <b>DIAMETRO</b>   | 20 cm  |  |                           |   |
| <b>PERCENTUALE DI COTTURA</b>                                 | 100%   |  |                           |   |
| CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI                                  |  |  |                           |   |
|   | <b>% PRODOTTO PER 100 gr</b>   |  |                           |   |
| <b>PROTEINE TOTALI</b>  | = 7,3%   |  |                           |   |
| <b>SOSTANZA GRASSA</b>  | =16,0%   |  |                           |   |
| <b>CARBOIDRATI (per differenza)</b>                           | =52,2%   |  |                           |   |
|   | <b>kcal 382 - Kj 1612</b>  |  |                           |   |
| CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE                               |  | CARATTERISTICHE CHIMICHE   |                           |   |
| Staphylococcus aureus   | <100ufc/g  | OGM  | Assenti                   |   |
| Salmonelle  | Assenti/25g  | Matalli  | Assenti                   |   |
| Carica Batt. Mesofilia  | <100000ufc/g   |  |                           |   |
| INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE                               |  |  |                           |   |
| <b>SOSTANZE ALLERGENICHE</b>                                  | glutine di frumento, latte, uova   |  |                           |   |
| <b>MODALITA' PREPARAZIONE</b>                                 | Si consiglia di riscaldare la piadina in un forno (a 250°C) o nel tostapane o in una padella antiaderente poi farcirla a piacere                                   |  |                           |   |
| <b>MODALITA' CONSERVAZIONE</b>                                | Conservare in luogo fresco e asciutto o in frigo a +4°/+6°C  |  |                           |   |
| INFORMAZIONI COMMERCIALI                                      |  |  |                           |   |
| <b>IVA</b>  | 4%   |  |                           |   |
| <b>TEMPI DI CONSEGNA</b>                                      | le consegne vengono effettuate entro cinque giorni lavorativi escluso il giorno di ricevimento dell'ordine in tutta Italia, mentre per le isole entro sette giorni |  |                           |   |
| <b>TRASPORTO</b>  | nostro carico a mezzo corriere   |  |                           |   |
| FOTO PRODOTTO   |  | INGREDIENTI  |                           |   |
|   |  | Farina di grano tenero tipo "0", farina di grano duro (in parti uguali), latte U.H.T. parzialmente scremato, strutto, acqua, uova, sale, zucchero, conservante:E200 (acido sorbico), pepe. |                           |   |

DATA 17/05/2006

FIRMA RESP. QUALITA'

Roberti Giuseppe