SCHEDA TECNICA PRODOTTO



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 INTEGRALE			
CODICE PRODOTTO	3380	CONFEZIONI PER CARTONE	1.
PEZZI PER CONFEZIONE	3	COLLI PER PALLET	61
PESO CONFEZIONE	330 Gr.	COLLI PER STRATO	13
IMBALLO PRIMARIO	PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u125	DIMENSIONE CARTONE	cm.26x26x2
STOCCAGGIO:	Luogo fresco e asciutto o in frigorifero tra +4/+6°C.		803260537064
SCADENZA(in atmosfera protetta	i e e e e e e e e e e e e e e e e e e e		•
	CARATTERISTICHE T	ECNICHE	
COLORE	Giallo dorato con punti di marrone chiaro		
DIAMETRO	20 cm		
PERCENTUALE DI COTTURA			100%
	CARATTERISTICHE NUT	TRIZIONALI	
	% PRODOTTO PER 100 gr		
PROTEINE TOTALI	11,53%		
SOSTANZA GRASSA	16,14%		
CARBOIDRATI (per differenza)			42,81%
kcal 362,6 - Kj 1519,4			
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE CARATTERISTICHE CHIMICHE			
Staphylococcus aureus	<100ufc/g	logm	Assenti
Salmonelle	Assenti/25g		Assenti
Carica Batt. Mesofilia	<100000ufc/g		
IMFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE			
SOSTANZE ALLERGENICHE			glutine di frumento
	Si consiglia di riscaldare la piadina in un forno (a 250°C) o nel tostapane o in una		
MODALITA' PREPARAZIONE	padella antiaderente poi farcirla a piacere		
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto o in frigo a +4°/+6°C		
IMFORMAZIONI COMMERCIALI			
IVA			40/
IVA	4% le consegne vengono effettuate entro cinque giorni lavorativi escluso il giorno d		
TEMPI DI CONSEGNA		utta Italia, mentre per le iso	_
TRASPORTO	nostro carico a mezzo corriere		
	INGREDIENTI		
INGREDIENTI		IVII	
		Farina di grano tenero integrale 30,14%, strut zucchero, conservante:E2 pepe.	tto, acqua, sale,
DATA	22/07/2008 FIRMA RES	<u>I</u> SP. QUALITA'	Roberti Giuseppe

Qty 0418 17/05/06 Revisione 01 Pag 1 di 1