



SAPORI DELLE MARCHE

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

AZIENDA CON SISTEMA DI GESTIONE
PER LA QUALITÀ CERTIFICATO DA DNV
= **UNI EN ISO 9001:2008** =

DATI GENERALI SUL PRODOTTO : PIADINA CON FARINA INTEGRALE

CODICE PRODOTTO	3380	CONFEZIONI PER CARTONE	15
PEZZI PER CONFEZIONE	3	COLLI PER PALLET	60
PESO CONFEZIONE	330 Gr.	COLLI PER STRATO	12
IMBALLO PRIMARIO	PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u125	DIMENSIONE CARTONE	cm.26x26x26
STOCCAGGIO:	Luogo fresco e asciutto o in frigorifero tra +4/+6°C.	CODICE EAN	8032605370648
SCADENZA(in atmosfera protetta)	90 gg.		

CARATTERISTICHE TECNICHE

COLORE	Giallo dorato con punti di marrone chiaro
DIAMETRO	20 cm
PERCENTUALE DI COTTURA	100%

CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	% 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	OGM	Assenti
Salmonelle	Assenti/25g	Matalli	Assenti
Carica Batt. Mesofilia	<100000ufc/g		

INFORMAZIONI PER IL CONSUMATORE

SOSTANZE ALLERGENICHE	glutine di frumento
MODALITA' PREPARAZIONE	Si consiglia di riscaldare la piadina in un forno (a 250°C) o nel tostapane o in una padella antiaderente poi farcirla a piacere
MODALITA' CONSERVAZIONE	Conservare in luogo fresco e asciutto o in frigo a +4°/+6°C

INFORMAZIONI COMMERCIALI

IVA	4%
TEMPI DI CONSEGNA	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
TRASPORTO	nostro carico a mezzo corriere

INGREDIENTI

Farina di grano tenero tipo "0", farina integrale 30,14%, strutto, acqua, sale, zucchero, conservante:E200 (acido sorbico), pepe.

DATA 22/07/2008

FIRMA RESP. QUALITA'

Roberti Giuseppe