



**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 SFOGLIATA			
CODICE PRODOTTO	1195	COLLI PER PALLET	60
PEZZI PER CONFEZIONE	3	COLLI PER STRATO	12
PESO CONFEZIONE	390 Gr.	DIMENSIONE CARTONE	cm.26x26x26
CONFEZIONI PER CARTONE	15	IMBALLO PRIMARIO	PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u124
CODICE EAN	8032605370655	STOCCAGGIO	Luogo fresco e asciutto
SCADENZA(in atmosfera protetta)	90 gg.		
CARATTERISTICHE TECNICHE			
COLORE	Bianco con punti di marrone chiaro		
DIAMETRO	20 cm		
PERCENTUALE DI COTTURA	100%		
CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI			
	<b>PRODOTTO PER 100 Gr.</b>	<b>-</b>	<b>Valore energetico 382,2Kcal - 1612</b>
UMIDITA'		=	22,1%
CENERI		=	2,4%
PROTEINE TOTALI		=	7,3%
SOSTANZA GRASSA		=	16,0%
CARBOIDRATI (per differenza)		=	52,2%
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		
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		
TRASPORTO	nostro carico a mezzo corriere		
		INGREDIENTI	
		Farina di grano tenero "0" e "00", strutto, acqua, agenti lievitanti: pirofosfato di acido di sodio (E450i) - bicarbonato di sodio (E500ii) - amido di frumento, sale, conservante:E200 (acido sorbico).	

DATA 26/03/2009

FIRMA RESP. QUALITA'

Roberti Giuseppe