

# SCHEDA TECNICA PRODOTTO



## 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 SFOGLIATA

<b>CODICE PRODOTTO</b>	1195	<b>COLLI PER PALLET</b>	60
<b>PEZZI PER CONFEZIONE</b>	3	<b>COLLI PER STRATO</b>	12
<b>PESO CONFEZIONE</b>	390 Gr.	<b>DIMENSIONE CARTONE</b>	cm.26x26x26
<b>CONFEZIONI PER CARTONE</b>	15	<b>IMBALLO PRIMARIO</b>	PET/EVOH/PE u52 - PE/EVOH/PA/PP u124
<b>CODICE EAN</b>	8032605370655	<b>STOCCAGGIO</b>	Luogo fresco e asciutto
<b>SCADENZA(in atmosfera protetta)</b>	90 gg.		

### CARATTERISTICHE TECNICHE

<b>COLORE</b>	Bianco con punti di marrone chiaro
<b>DIAMETRO</b>	20 cm
<b>PERCENTUALE DI COTTURA</b>	100%

### CARATTERISTICHE NUTRIZIONALI

	% PRODOTTO PER 100 Gr.	-	Valore energetico 382,2Kcal - 1612Kj
<b>UMIDITA'</b>		=	22,1%
<b>CENERI</b>		=	2,4%
<b>PROTEINE TOTALI</b>		=	7,3%
<b>SOSTANZA GRASSA</b>		=	16,0%
<b>CARBOIDRATI (per differenza)</b>		=	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

<b>SOSTANZE ALLERGENICHE</b>	glutine di frumento
<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

### 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

### 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