

		IL PANARO FOOD SRL VIA P. MAZZACCHERA N 7 61029 URBINO PU TEL 0722333098 FAX 0722331916 CEL 3402731864 WWW.ILPANARO.IT INFO@ILPANARO.IT ORDINI@ILPANARO.IT		
PIADINA SFOGLIATA MEDIA				
REVISIONE		REV A DEL 30/06/2023		
DENOMINAZIONE LEGALE		PRODOTTO DA FORNO		
CODICE INTERNO		PIAME04A		
CODICE EAN		8030710112030		
DESCRIZIONE		La piadina sfogliata media è un prodotto della terra di confine tra Marche e Romagna. Ingredienti della piadina e sfogliatura della crescita in dimensione ridotta, adatta anche alla merenda.		
MISURA DISCO		CM 18 circa		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		COLORE	Bianco scuro con presenza di macchie marroni. Assenza di bruciature.	
		ODORE	Gradevole di prodotto da forno e di pane fresco. Assenza di odori sgradevoli o muffa.	
		CONSISTENZA	Morbida e sfogliata all'interno.Friabile all'esterno. Assenza di parti umide.	
		FORMA	Tonda con difformità dovute alla lavorazione artigianale.	
SEDE PRODUZIONE		Prodotto da "Il panaro food" nello stabilimento di via Pasquale Mazzacchera n 7 Trasanni di Urbino.		
INGREDIENTI		Farina di <u>grano</u> tenero tipo "0" (ORIGINE ITALIA), acqua, strutto, sale, pepe, conservante E 202.		
ALLERGENI	Contenuto nel prodotto.		Può contenere tracce di	
	SI	NO	SI	NO
Cereali contenenti glutine (grano, segale,orzo,avena,farro,kamut o i loro ceppi ibridati) e prodotti derivati.	X			
Arachidi e prodotti a base di arachidi.		X		X
Frutta a guscio e prodotti derivati		X		X
Crostacei e prodotti derivati dai crostacei		X		X
Uova e prodotti a base di uova		X	X	
Pesce e prodotti a base di pesce.		X		X
Soia e prodotti a base di soia.		X	X	
Latte e prodotti a base di latte. (compreso lattosio).		X		X
Sedano e prodotti a base di sedano.		X		X
Senape e prodotti a base di senape.		X	X	
Semi di sesamo e prodotti a base di semi di sesamo.		X		X
Molluschi e prodotti a base di molluschi.		X		X
Lupino e prodotti a base di Lupino.		X		X
Andidride solforosa e solfiti in concentrazioni superiori a 10mg/kg o 10 mg/l espressi come SO2.		X		X

CONSERVAZIONE	60 gg dalla data di produzione.	
	indicazione: LOTTO AA.LLLL (dove L è il progressivo di impasti)	
	Scadenza: GG/MM/AAAA	
	Il prodotto può essere congelato.	
	Conservare il prodotto in luogo fresco e asciutto.	
	Non esporre direttamente alla luce del sole o fonti di calore.	
	La data di scadenza è riferita alla confezione integra. Una volta aperto richiudere bene la confezione e conservare in frigo consumare entro 5 giorni.	
DESTINAZIONE D'USO	Pubblico generale. Il consumo è precluso a soggetti allergici e/o intolleranti a taluni ingredienti riportati in etichetta.	
	PRODOTTO	NO
	DESTINATO ALLA PRIMA INFANZIA	
	VEGETARIANI	NO
	VEGANI	NO
	CELIACI	NO
	KOSHER	NO
	HALAL	NO
BIOLOGICO	NO	
MODALITÀ DI CONSUMO	Togliere le piadine dalla confezione e scaldare in una padella antiaderente o piastra, 2 minuti per lato, rigirandola qualche volta. Non usare nel microonde. Adatta anche al tostapane.	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G:	ENERGIA	326 KCAL /1372KJ
	GRASSI	8,57
	di cui acidi grassi saturi	3,23
	CARBOIDRATI	53,26
	di cui zuccheri	1,54
	FIBRE	1,4
	PROTEINE	6,6
	SALE	1,65
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	LIMITE
	CBT	≤ 10 ⁵ UFC/g
	lieviti	≤ 100 UFC/g
	muffe	≤ 100 UFC/g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Salmonella spp	assente in 25g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Aflatoxine B1,B2, G1,G2; ocratossina A	Limiti di legge REG.Ce. n. 1881/2006 e REG.Ce. n. 594/2012 somma B1 B2 G1 G2 <4,0 µg/Kg e B1< 2 µg/Kg ocratossina A <3 µg/Kg
	Acrilammide	reg 2158/2017 ldr10-ldr2
IVA	4%	
CONFEZIONE	CARETTERISTICHE IMBALLO	
	4 pezzi DA 380 g e	
	Film per alimenti in polipropilene. RICICLO PLASTICA N 7	
	Confezionato in atmosfera modificata.	
	Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste	
	10 confezioni in busta neutra con etichetta logata	
	misura confezione: 19 cm x 25 cm	
IMBALLO SECONDARIO	MISURE: 35 x 23 x 16 con logo arancio	
PALLET	PESO: Min 3,8 kg max 4,0 kg	
	52 colli	
	4 strati da 13 colli	
	peso 200/210 kg escluso pallet	
	80x120 x 80 escluso pallet	