

		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 ALL'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA				
REVISIONE		REV 3 DEL 16/12/21		
DENOMINAZIONE LEGALE		PRODOTTO DA FORNO		
CODICE INTERNO		PIAOL03A		
CODICE EAN		8030710888881		
DESCRIZIONE		La piadina all'olio extravergine di oliva è un prodotto adatto anche al pubblico più salustista.		
MISURA DISCO		CM 24 circa		
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE		COLORE	Bianca con presenza di piccole macchie più scure. Assenza di bruciature.	
		ODORE	Gradevole di prodotto da forno e di pane fresco. Assenza di odori sgradevoli o muffa.	
		CONSISTENZA	Morbida e soffice 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 GRANO tenero tipo "0"(ORIGINE ITALIA), acqua, olio extravergine di oliva (5%), sale, lievito (difosfato disodico,carbonato acido di sodio,amido di mais), conservante E202.		
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 o in frigorifero.	
	Non esporre direttamente alla luce del sole o fonti di calore.	
DESTINAZIONE D'USO	La data di scadenza è riferita alla confezione integra. Una volta aperto richiudere bene la confezione e conservare in frigo consumare entro 5 giorni.	
	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	SI
	VEGANI	SI
	CELIACI	NO
	KOSHER	SI
	HALAL	SI
	BIOLOGICO	NO
MODALITÀ DI CONSUMO	Togliere le cresce dalla confezione e scaldare in una padella antiaderente, 2 minuti per lato, rigirandola qualche volta. Non usare nel microonde.	
VALORI NUTRIZIONALI PER 100 G:	ENERGIA	291 KCAL /1232 KJ
	GRASSI	3,6
	di cui acidi grassi saturi	0,6 g
	CARBOIDRATI	57,76 g
	di cui zuccheri	1,3
	FIBRE	1,4
	PROTEINE	6,87 g
	SALE	2,46 g
CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE	PARAMETRO	LIMITE
	CBT	$\leq 10^5$ UFC/g
	lieviti	≤ 100 UFC/g
	muffe	≤ 100 UFC/g
	Listeria monocytogenes	assente in 25g
	Salmonella spp	assente in 25g
CARATTERISTICHE CHIMICHE	Aflatossine 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 Idq10-Idr2
IVA	4%	
CONFEZIONE	CARETTERISTICHE IMBALLO	
	3 pezzi DA 370 g e	
	Film per alimenti in polipropilene. RICICLO PLASTICA N 7	
	Confezionato in atmosfera modificata.	
	Il peso dichiarato in etichetta rispetta le tolleranze previste	
IMBALLO SECONDARIO	10 confezioni in busta neutra con etichetta logata.	
	misura confezione: 27 cm x 32 cm	
	MISURE: 30 x 30 x 16	
PALLET	PESO: Min 3,7 kg max 3,9 kg	
	50 colli	
	5 strati da 10 colli	
	peso 185/195 kg escluso pallet	
	80 x 120 x 80 escluso pallet	