

**SPECIFICHE TECNICO PRODOTTO FINITO****S019**

Pag. 1 di 3

Rev. N. 13

Data 29/06/2023

DENOMINAZIONE DI VENDITA	Piada MAXI	
CATEGORIA COMMERCIALE	Prodotto da forno congelato	
CODICE INTERNO	S019	
CODICE EAN	8001551020037	
INGREDIENTI	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, strutto, sale, olio extravergine di oliva, lievito inattivo Può contenere soia , senape e lupini .	
CARATTERISTICHE DIMENSIONALI		
PESO	120 g ± 2g	
DIAMETRO	26-28 cm	
ALTEZZA	3 ± 1 mm	
FORMA	Rotonda irregolare	
PROFILO ORGANOLETTICO E SENSORIALE DOPO DECONGELAMENTO E RISCALDAMENTO		
ASPETTO	Aspetto tipico maculato per la presenza di imbrunimenti caratteristici del processo di cottura più evidenti su uno dei due lati.	
ODORE	Odore intenso e caratteristico che richiama gli ingredienti tradizionali che lo compongono.	
SAPORE	Delicato, leggermente salato con sfumature dolci.	
STRUTTURA	Sfoglia esterna leggermente friabile con interno morbido e compatto.	
PROFILO MICROBIOLOGICO		
Alla consegna	VALORI MEDI	VALORI MASSIMI
CARICA BATTERICA	< 1000 UFC/g	10 ⁵ UFC/g
ESCHERICHIA COLI	< 100 UFC/g	
B.CEREUS	< 100 UFC/g	
COLIFORMI	< 100 UFC/g	
BATTERI ANAEROBI SOLFITO RIDUTTORI	< 100 UFC/g	
STAFILOCOCCI COAG. +	< 100 UFC/g	
LISTERIA MONOCYTOGENES	Assente in 25 g	
SALMONELLE SPP	Assenti in 25 g	
LIEVITI E MUFFE	< 100 UFC/g	500 UFC/g

PROFILO NUTRIZIONALE* Valori medi per 100 g di prodotto

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE 1305kJ 310kcal per 100 g di prodotto

EMESSO DA RQ**OGGETTO DELLA MODIFICA****Aggiornamento profilo
microbiologico+nutrizionali+ingredienti**

**SPECIFICHE TECNICO PRODOTTO FINITO****S019**

Pag. 3 di 3

Rev. N 13

Data 29/06/2023

GRASSI	8,0 g
Di cui acidi grassi saturi	2,7 g
CARBOIDRATI	50g
Di cui zuccheri	1,4 g
FIBRE	2,6 g
PROTEINE	8,1 g
SALE	2,2 g
CONFEZIONI	
TIPOLOGIA	Film con chiusure termosaldate
MATERIALE FILM	PP Coex (lato a contatto con l'alimento)
DIMENSIONI	32 x 33 x 2 (h) cm
NUMERO PEZZI	5
PESO NOMINALE CONFEZIONI	600 g
IMBALLO	
TIPO	Scatola in cartone ondulato - cod. interno ct CT096
DIMENSIONI	Largh 34,5 x prof 29,5 x 13,5 (h) cm
NUMERO CONFEZIONI PER SCATOLA	6
PALLET	
NUMERO SCATOLE	104
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	13
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	190 cm
TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE	480 giorni
MODALITÀ DI CONSERVAZIONE	Il prodotto preconfezionato conserva le proprie caratteristiche per il termine minimo specificato se conservato a temperatura non superiore di -18 °C. Il tempo di vita del prodotto si riduce a 30 giorni per temperature di conservazione comprese fra -17 °C e -12 °C, a 6 giorni per temperature di conservazione comprese fra -11 °C e 0 °C e a 3 giorni per temperature di conservazione comprese fra +1 °C e +4 °C. Una volta scongelato il prodotto non può essere ricongelato e deve essere consumato nell'arco delle 24 ore.
MODALITÀ DI IMPIEGO	Scaldare il prodotto su qualsiasi fonte di calore, a riscaldamento ultimato farcire con qualsiasi tipo di salume, formaggio, verdura o salsa.
METODO DI TRASPORTO	In regime di congelazione da -22°C a -15°C



SPECIFICHE TECNICO PRODOTTO FINITO

S019

Pag. 3 di 3

Rev. N 13

Data 29/06/2023

NOTE

Il prodotto è congelato presso un magazzino industriale esterno