

**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 <b>grano</b> tenero tipo “0”, acqua, strutto, sale, olio extravergine di oliva, lievito inattivo Può contenere <b>soia</b> , <b>senape</b> e <b>lupini</b> .	
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 <sup>5</sup> 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
<b>CONFEZIONI</b>	
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
<b>IMBALLO</b>	
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
<b>PALLET</b>	
NUMERO SCATOLE	104
SCATOLE PER STRATO	8
STRATI PER PALLET	13
ALTEZZA PALLET comprensivo di bancale	190 cm
<b>TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE</b>	480 giorni
<b>MODALITÀ DI CONSERVAZIONE</b>	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.
<b>MODALITÀ DI IMPIEGO</b>	Scaldare il prodotto su qualsiasi fonte di calore, a riscaldamento ultimato farcire con qualsiasi tipo di salume, formaggio, verdura o salsa.
<b>METODO DI TRASPORTO</b>	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

---

<b>NOTE</b>
-------------

Il prodotto è congelato presso un magazzino industriale esterno
---

---