

ALLA CASALINGA SNC

di Petretti Enrico e C.

Sede legale
via M. Kolbe, 11 – 47122 Forlì (FC)
ITALIA – tel. 0543.476434
info@allacasalinga.com




SCHEDA TECNICA

DENOMINAZIONE PRODOTTO	RIVIERA G. 180 g
FORMATO	23/24 CM
CODICE INTERNO	4047
STATO DEL PRODOTTO	PRODOTTO CONGELATO

Tipologia di prodotto:	piadina	
Descrizione:	piadina spessa 5/6 mm prodotta con materie prime di qualità; ottima sostituta dei prodotti da forno per la sua consistenza superiore alla media dei prodotti presenti sul mercato.	
Ingredienti e provenienza delle materie prime:	Ingrediente	Provenienza
	FARINA DI GRANO TENERO TIPO "00"	Italia
	ACQUA	Italia
	STRUTTO DI SUINO	Italia
	SALE	Italia
	AGENTE LIEVITANTE	UE e non UE
	AMIDO DI MAIS	UE
	LIEVITO DI BIRRA	Italia
Caratteristiche:	Chimiche	<ul style="list-style-type: none"> • Proteine 7,1 g • Umidità - % • Residuo secco - % • Determinazione dell'acqua libera (aW) -
	Fisiche	Aspetto esterno di colore avorio con macchie marrone chiaro
	Microbiologiche	Conforme al Regolamento CE 2073/2005 e smi.
Parametri microbiologici	Escherichia coli beta- glucuronidasi positiva	< 10 UFC/g
	Stafilococchi coagulasi positivi	< 10 UFC/g
	<i>Salmonella spp</i>	Assente su 25 g
	<i>Listeria monocytogenes</i>	Assente su 25 g
Parametri fisici	Corpi metallici assenti in diametro superiore a:	
	<ul style="list-style-type: none"> • Ferroso ϕ 1,5 mm • Non Ferroso ϕ 2,0 mm • Acciaio ϕ 2,5 mm 	
	ovvero i parametri di sensibilità del FILTRO	

	Le preparazioni non sono insudiciate, invase da parassiti, in stato di alterazione o comunque nocive, ovvero sottoposte a lavorazioni o trattamenti diretti a mascherare un preesistente stato di alterazione.
Parametri chimici	Prodotto senza OGM
Allergeni:	In base al Regolamento UE n. 1169/2011 sono presenti i seguenti allergeni: <ul style="list-style-type: none"> • GLUTINE e possibili tracce di: <ul style="list-style-type: none"> • SOIA • SENAPE • LATTE • SEDANO • FRUTTA A GUSCIO
Data di scadenza:	La data di scadenza è a 18 mesi dalla produzione se conservato a temperatura di congelazione.
Utilizzo previsto e categoria di consumatori:	Il prodotto può essere consumato da tutti, inclusi bambini, malati ed anziani, ad esclusione di soggetti allergici o intolleranti ai sopraindicati allergeni.
Modalità di utilizzo:	In forno ventilato: preriscaldare il forno a 180°C circa, sistemare la piadina ancora congelata in una teglia adatta e riscaldare per 2/3 minuti circa; farcire a piacere. In padella o piastra antiaderente: sistemare la piadina ancora congelata in una padella o piastra adatta e riscaldare per 2 minuti circa per parte. Se si vuole farcire il prodotto, scongelare, farcire e riscaldare successivamente.
Conservazione:	Nel congelatore **** o *** -18°C entro la data indicata; ** -12°C entro un mese; * -6°C entro una settimana; nello scomparto del ghiaccio entro 3 giorni. Il prodotto conserva le sue caratteristiche ottimali se consumato entro la data riportata sulla confezione. Una volta scongelato, il prodotto non deve essere ricongelato, ma può essere conservato in frigo per 5 giorni in un contenitore chiuso.
Confezionamento I°:	FILM POLIPROPILENE BIORIENTATO Il materiale non contiene e rilascia sostanze come indicato dal Regolamento UE n. 10/2011; dal Regolamento n. 1935/2004/CE del Parlamento Europeo; dal Regolamento CE n. 2023/2006; dal D.M. 21/03/1973 e dal D.M. 174 del 24/09/2008 che modifica la DIR. 2002/72/CE concernente la disciplina igienica degli imballaggi. La confezione è da 900 g (5 PZ 1 BS) Misure confezione Larghezza 250 mm X Lunghezza 250 mm X Altezza 30 mm <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">SACCHETTO</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">PET 1</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">PLASTICA</div> </div> <p style="text-align: center;">VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">  riciclabile  non disperdere nell'ambiente </div>
Confezionamento II°:	Il cartone è da 4,5 Kg (5 BS 1 CT). Cartone con dimensioni: Altezza 160 mm Larghezza 256 mm Profondità 298 mm. <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 10px;"> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">CARTONE</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">PAP 20</div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px 5px;">CARTA</div> </div> <p style="text-align: center;">VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE</p> <div style="display: flex; justify-content: center; gap: 20px;">  riciclabile  non disperdere nell'ambiente </div>
Etichettatura:	Conforme al Regolamento UE 1169/2011 e al Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale".

Informazioni presenti sulla confezione	Nome commerciale, ingredienti, informazioni sugli allergeni, produttore, lotto, data di scadenza, modalità di conservazione, valori nutrizionali medi per 100 g di prodotto, peso, modalità di preparazione, etichettatura ambientale.																
Modalità di codifica lotto	Prodotto finito: - ESEMPIO LOTTO "355NO21" 21: indica l'anno "2021" NO: prime due lettere del mese 355: numero progressivo																
Specifiche di trasporto:	Trasporto congelato secondo il DPR n. 327/80 e in condizioni igieniche adeguate.																
Riferimenti Normativi:	<ul style="list-style-type: none"> • Regolamento (CE) n. 852/2004 sull' "Igiene dei prodotti alimentari" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 382/21 sulla "gestione degli allergeni alimentari, la ridistribuzione degli alimenti e la cultura della sicurezza alimentare". • Regolamento (CE) n. 853/04 sull' "Igiene per gli alimenti di origine animale" del Parlamento Europeo. • Regolamento (UE) n. 1169/2011 del Parlamento Europeo e del consiglio "relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori". • Regolamento (CE) n. 178/02 del Parlamento Europeo e del consiglio che stabilisce "i principi e i requisiti generali della legislazione alimentare", istituisce l'Autorità europea per la sicurezza alimentare e fissa procedure nel campo della sicurezza alimentare • Legge 580 del 04/07/67 e successive modifiche sulla "Disciplina per la lavorazione e commercio dei cereali, degli sfarinati, del pane e delle paste alimentari" • Regolamento (UE) n. 2158/17 su "le misure di attenuazione e i livelli di riferimento per la riduzione della presenza di Acrilamide negli alimenti". • Nota del Ministero della Salute del 15 dicembre 2016 su "Procedure per il richiamo di prodotti non conformi e avvio del sistema di pubblicazione dei dati inerenti i prodotti richiamati". • Decreto legislativo 116/2020 sulla "etichettatura ambientale". • Decreto legislativo 193/2007 relativo ai "controlli in materia di sicurezza alimentare". • ISO 9001:2015 																
Tabella nutrizionale su 100g	<table border="1"> <tr> <td>Valore energetico KJ/100gr</td> <td>1213 Kj</td> </tr> <tr> <td>Valore energetico Kcal/100gr</td> <td>290 Kcal</td> </tr> <tr> <td>Grassi</td> <td>9,0 g</td> </tr> <tr> <td>Acidi grassi saturi</td> <td>3,7 g</td> </tr> <tr> <td>Carboidrati</td> <td>48 g</td> </tr> <tr> <td>Zuccheri</td> <td>1,1 g</td> </tr> <tr> <td>Proteine</td> <td>7,1 g</td> </tr> <tr> <td>Sale</td> <td>1,2 g</td> </tr> </table>	Valore energetico KJ/100gr	1213 Kj	Valore energetico Kcal/100gr	290 Kcal	Grassi	9,0 g	Acidi grassi saturi	3,7 g	Carboidrati	48 g	Zuccheri	1,1 g	Proteine	7,1 g	Sale	1,2 g
Valore energetico KJ/100gr	1213 Kj																
Valore energetico Kcal/100gr	290 Kcal																
Grassi	9,0 g																
Acidi grassi saturi	3,7 g																
Carboidrati	48 g																
Zuccheri	1,1 g																
Proteine	7,1 g																
Sale	1,2 g																
Caratteristiche organolettiche	Prodotto soffice, leggera e dal gusto delicato, con consistenza superiore alla media dei prodotti presenti sul mercato per essere una buona alternativa al pane.																
Immagine del prodotto																	

	
Contenuto della confezione	5 piadine da 180 g
Approvazione	Micol Mambelli – Responsabile HACCP e Responsabile Qualità
Firma	
Data	31.03.2023