

Especificación de Producto

Q-ES-TT-075
Versión 05 26/07/2022
Verificación: 26/07/2022

Nombre del producto: PIADINA

Descripción:

Tortas con forma circular inspiradas con la Piadina Italiana a base de harina de trigo

Ingredientes:

- Harina de **trigo**
- Agua
- Aceite de girasol
- Estabilizante: E-422, E-412, E-450
- Dextrosa
- Sal marina (1,24 %)
- Acidulante: E-296, E-575
- Gasificantes: E-500ii, E-341
- Emulgente: E-471
- Azúcar
- Conservador: E-202, E-282

Alérgenos según legislación actual: Gluten procedente de la harina de **trigo**. Puede contener trazas de **soja** y **mostaza**

Propiedades físico-químicas:		Unidades	Método
▪ Humedad:	27 ± 3	%	Método lab.
▪ Defectos:			
Agujeros:	< 5	%	Método lab.
Otros:	<10	%	
▪ Peso de 1 pieza:	80 ± 3	g	Método lab.
▪ Diámetro	24 ± 1,5	cm	Método lab.

Microbiología:		Unidades	Método
Staphylococcus aureus:	< 10	ufc/g	Lab. externo
Levaduras+mohos:	< 500	ufc/g	Lab. externo
Salmonella:	Ausencia/30g	ufc/g	Lab. externo
Shigella:	Ausencia/30 g	ufc/g	Lab. externo
E. Coli:	Ausencia/1g	ufc/g	Lab. externo

Por: Departamento de Q+R&D

Firmado: Silvia Miramunt

Especificación de Producto

Q-ES-TT-075
Versión 05 26/07/2022
Verificación: 26/07/2022

Nombre del producto: PIADINA

Información nutricional (por 100g de producto): ***Unidades***

Valor energético:	291 (1229)	Kcal (kJ)
Grasa:	5,20	%
De las cuales saturadas:	0,81	%
Carbohidratos:	51,5	%
De los cuales azúcares:	4,23	%
Proteínas:	8,45	%
Sal :	1,24	%
Sodio:	488	mg

Tiempo de vida:

6 meses en bolsa apropiada.
(El tiempo de vida puede variar dependiendo del tipo de envase acordado con el cliente)

O.G.M:

El producto no contiene organismos genéticamente modificados (O.G.M.) que obliguen a ser declarados y, de acuerdo con la legislación europea, no tiene que ser etiquetado como producto genéticamente modificado.

Condiciones de almacenamiento:

Conservar en lugar fresco, seco, protegido de la luz directa y en su envase original. Una vez abierto el envase y para que el producto mantenga todas sus características de flexibilidad, textura, etc. debe conservarse a temperatura de refrigeración durante un periodo no superior a 2 días.

Por: Departamento de Q+R&D

Firmado: Silvia Miramunt