



## PIADINA AFFUMICATA

La piadina affumicata è un formaggio a pasta filata dura con affumicatura naturale, di sapore gradevole, colore ambrato e struttura compatta.

Si presenta con un sapore e odore caratteristico dell'affumicatura.

NOME / DENOMINAZIONE DI VENDITA formaggio a pasta filata dura

DICHIARAZIONE NUTRIZIONALE PER 100 g

**INGREDIENTI** Latte vaccino, caglio, sale. Correttore di pH E330, affumicatura con trucioli di faggio naturale.

**SHELF LIFE** 30 gg a confezione integra

**CONSERVAZIONE** In frigo (Tmax= 4 °C)

### CONFEZIONAMENTO

Vaschetta in PP con pellicola plastica termosaldata. Compatibile con gli alimenti secondo la normativa Nazionale e Comunitaria (DM 21.03.1973 e successive modifiche ed integrazioni; Reg. CE 1935/2004; Reg. CE 2023/2006; Reg. CE 10/2011).

**CARATTERISTICHE DEL PRODOTTO** pH: 5,70- 5,90

### CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE

**Coliformi totali** < 10000 ufc/g  
**E. Coli** < 100 ufc/g  
**Coag. Termi. + Aurei** < 100 ufc/g  
**Salmonella** Assente in 25 g  
**Listeria m.** Assente in 25 g

Rispetto dei parametri e limiti del Reg. CE n. 853/2004 E Reg. CE n. 1441/2007

**Energia**  
281 kcal / 1172 Kj

**Carboidrati** 0,8 g

**di cui zuccheri** 0,8 g

**Proteine** 26,11 g

**Grassi** 19,3 g  
di cui acidi grassi saturi 13,8 g

**sale** 2,32 g

COD ART	CONFEZIONE	FORMATO	CANALE DI VENDITA	UNITÀ	UNITÀ PER CONFEZIONE	COMPOSIZIONE PALLET	CODICE EAN
PI531	200 g	200 g	Libero servizio	1 pezzo	10 vaschette per cartone	N. 9 cartoni per strato per 10 strati	8032644500075
PI231	1000 g	200 g	Gastronomia	5 pezzi	n. 2 vaschette per telaio	N. 10 telai per strato per 10 strati	8032644505780

Rev. 00 del 01/07/2016



Prodotto e confezionato da:  
 Produced and packed by  
 Caseificio Andriese srl  
 Via Nemesiano zona PIP  
 76123 ANDRIA (BT)  
 Tel +39 0883.559460 fax +39 0883.557085  
 email: info@ladaria.it