

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.02
	<b>SEITAN PIASTRA BIO 250g</b>	08/04/2020

ANAGRAFICA	
Denominazione commerciale	<b>SEITAN PIASTRA BIO</b>
Codice Articolo	PVSE2106
Ean confezione	8019314000301
Ean cartone	8019314011161
Marchio commerciale	<b>COMPAGNIA ITALIANA</b>
Peso netto confezione	250g (2x2x62.5g)
Scadenza	<b>50 gg</b>
Lotto	Numero Giuliano annuale in ordine decrescente (365= 1°giorno)



DESCRIZIONE	
Denominazione legale (o usuale/ descrittiva)	Preparazione alimentare a base di glutine di frumento
Descrizione prodotto	Il seitan è un alimento vegetale biologico ottenuto dal grano tramite una lavorazione artigianale. Il seitan alla piastra è un ottimo ingrediente per la preparazione di gustose ricette in alternativa alla carne. Viene confezionato sottovuoto.
Modalità di conservazione	Conservare a +2/+7°C Una volta aperta la confezione si consiglia di consumare il prodotto entro 2 giorni
Consigli per il consumo	Padella 5 minuti
Prodotto biologico	SI <input checked="" type="checkbox"/> CERT.BIO: IT BIO 007 NO <input type="checkbox"/>
Agricoltura	UE/NON UE
Prodotto vegano	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Prodotto vegetariano	SI <input checked="" type="checkbox"/> NO <input type="checkbox"/>
Ingredienti	Farina di FRUMENTO* (glutine* 31%), acqua, salsa teriyaki* 15% (salsa di SOIA*, (acqua, fagioli di SOIA, GRANO integrale*, sale marino), zucchero*, zenzero*, aglio*). *biologico
Allergeni	SOIA, GLUTINE. Può contenere SEDANO.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE	
Colore	Marrone
Odore	Glutine scottato
Sapore	Delicato, leggero
Consistenza	Tenero, soffice

CARATTERISTICHE CHIMICO- FISICHE		
Parametro	Valori	Riferimento
pH	5,80±0.5	
Diametro singola fetta (cm)	6.5±0.5	

CARATTERISTICHE MICROBIOLOGICHE		
Parametro	Valori – limiti alla produzione	Valori limite alla scadenza
Carica batterica totale	< 1.000 ufc/g	< 100.000 ufc/g
Lieviti	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Muffe	<100 ufc/g	<1.000 ufc/g
Enterobatteri	< 10 ufc/g	< 100 ufc/g
E. Coli b-glucosidasi positivo	< 10 ufc/g	< 10 ufc/g
Bacillus cereus	assente in 25 g	assente in 25 g
Yersinia enterocolitica	assente in 25 g	assente in 25 g
Staphilococchi coag.positivi	< 10 UFC /g	< 10 UFC /g
Lysteria monocytogenes	assente in 25 g	assente in 25 g

	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	Rev.02
	<b>SEITAN PIASTRA BIO 250g</b>	08/04/2020

PARAMETRI NUTRIZIONALI			
VALORI MEDI PER 100g		VALORI MEDI PER PORZIONE	
Energia:	719 kJ/ 170 kcal	/	/
Grassi:	1.8 g	/	/
di cui acidi grassi saturi:	0.5 g	/	/
Carboidrati:	11 g	/	/
di cui zuccheri:	1.2 g	/	/
Fibre	3.9 g	/	/
Proteine	25 g	/	/
Sale	1.66 g	/	/

DICHIARAZIONE ALLERGENI (rif. Reg. Ce 1169/2011)		
Allergene	Presenza diretta	Contaminazione crociata possibile
Cereali con glutine (grano, segale, orzo, avena, farro, kamut) e derivati	<b>SI</b>	NO
Uova e prodotti di uova e prodotti derivati	NO	NO
Pesce e prodotti di pesce e prodotti derivati	NO	NO
Crostacei e prodotti derivati	NO	NO
Arachidi e prodotti derivati	NO	NO
Soia e prodotti derivati	<b>SI</b>	NO
Latte e prodotti derivati (compreso il lattosio)	NO	NO
Frutta a guscio (mandorle, nocciole, noci comuni, noci di agaciù, noci pecan, noci del Brasile, noci del Queensland) e prodotti derivati	NO	NO
Sedano e prodotti derivati	NO	<b>SI</b>
Senape e prodotti derivati	NO	NO
Semi di sesamo e prodotti derivati	NO	NO
Anidride solforosa e solfiti in concentrazione superiore a 10 ppm	NO	NO
Lupino e prodotti derivati	NO	NO
Molluschi e prodotti derivati	NO	NO

CONFEZIONAMENTO	
Tipo di confezione (imballo primario)	Astuccio contenenti 2 porzioni confezionate sottovuoto
Formato astuccio mm (H x L x P):	200x100x35
Tipo imballo secondario	cartone
Dimensione cartone mm (H x L x P):	215 x 108 x 235

BANCALIZZAZIONE	
N° confezioni/cartone	6
N° cartoni/strato	15
N° strati/ pallet	10
N° cartoni/pallet	150