

A.D.P. S.R.L.	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	ST – PP0101 PIADA TRADIZIONALE PRECOTTA
----------------------	------------------------------------	--

PIADA TRADIZIONALE PRECOTTA CONGELATA

DESCRIZIONE

Prodotto artigianale a base di farina, acqua e strutto, preparato secondo la tipica ricetta della cucina romagnola, e cotto su piastra. Il confezionamento con film. Il prodotto deve essere scongelato prima di essere consumato, previo breve riscaldamento.

Codice Barre

8016260002441

COMPOSIZIONE PIADA (in ordine di peso decrescente)

INGREDIENTI
Farina di grano tenero "00"
Acqua
Strutto
Sale
Agenti lievitanti: Di fosfato disodico, Bicarbonato di sodio
Amido di Frumento

PESI, MISURE, DIFETTOSITÀ TOLLERANZE

Corpi estranei	Assenti
Forma	Tonda
Peso piada	120 g

IMBALLAGGIO

Imballo neutro per alimenti Film PP Coex per flopback

CONFEZIONE DA GR. 600 (PEZZI "5" PER CONFEZIONE)

PROCESSO

OPERAZIONE	ATTREZZATURA	CARATTERISTICHE
Verifica materie prime	Reparto Accettazione	Conformi ai capitolati di fornitura ed alla normativa vigente
Stoccaggio materie prime	Locale magazzino / Celle frigorifere + 4°C	Le materie prime sono mantenute nelle confezioni originali o comunque protette da contaminazioni mediante appositi contenitori
Miscelazione ingredienti piada	Impastatrice	Gli ingredienti vengono impastati a T° ambiente per circa 15'
Riposo impasto	Cella refrigerata a temperatura controllata	Max per 12 ore
Taglio e stenditura	Spezza rotonda / Macchina tirapiada	Dal taglio si ottengono blocchetti da 120-130g che vengono stesi dalle apposite macchine
Cottura	Manuale su Piastre in batteria	1' per ogni piada (su entrambe i lati)
Controllo ispettivo	Visivo + Metaldetector e controllo peso	
Raffreddamento	Nastro -Tunnel refrigerato ABB.	Temperatura al cuore < -18°C dopo 30'
Confezionamento	macchina confezionatrice	5 Piade per confezione
Congelamento	Manuale su carrelli	Temperatura <- 18° per 6/8 ore
Inscatolamento	Manuale	Cartone
Stoccaggio	Cella frigorifera BT.	T < -18°C

PREPARATO DAL RESPONSABILE DI PRODUZIONE	APPROVATO DAL RAQ	DATA DI AGGIORNAMENTO 01/12/14	PAGINA 1 DI 3
---	------------------------------	---	----------------------

A.D.P. S.R.L.	SCHEMA TECNICA PRODOTTO	ST – PP0101 PIADA TRADIZIONALE PRECOTTA
----------------------	------------------------------------	--

PARAMETRI MICROBIOLOGICI

PARAMETRO	METODO	VALORE
Carica totale mesofili	HPB Method / MFHPB - 33	< 5 x 10 ⁶ UFC /g
Coliformi	HPB Method / MFHPB - 34	< 10 ² UFC/g
<i>Escherichia coli</i>	HPB Method / MFHPB - 34	< 10 UFC/g
<i>Staphylococcus aureus</i>	HPB Method / MFHPB - 21	< 10 ² UFC/g
<i>Clostridium perfringens</i>	HPB Method / MFHPB - 23	< 10 ² UFC/g
Muffe e Lieviti	HPB Method / MFHPB - 32	< 10 ⁴ UFC/g
<i>Listeria monocytogenes</i>	O.M. 07/12/93	Assente in 25 g
Salmonella spp	B.A.M. FDA 8 th 1995 -5,01 - 5,20	Assente in 25 g

PARAMETRI NUTRIZIONALI (VALORI MEDI PER 100 G)

Energia	Kcal	348,0
	Kj	1463,0
Grassi	g	13,6
di cui acidi grassi saturi	g	1,7
Carboidrati	g	48,8
di cui zuccheri	g	1,6
Proteine	g	7,0
Sale	g	1,3

ETICHETTATURA

Conforme alla normativa vigente e successive modifiche e integrazioni.

MODALITA' DI CONSERVAZIONE

In Cella refrigerata a < T -18° sino alla data di scadenza

TERMINE MINIMO DI CONSERVAZIONE

12 mesi dalla produzione.

ISTRUZIONI D'USO

Scongellare il prodotto e riscaldare per alcuni minuti a temperatura moderata da ambo i lati su teglia, (piastra, padella, forno oppure bistecchiera). La teglia deve essere fatta precedentemente riscaldare per 5 minuti.

PALLETTIZZAZIONE

- Cartone da 10 confezioni da 5 pezzi
- 8 cartoni per strato
- 8 strati
- Altezza 172 cm (compreso pallet)
- Peso 416 kg circa (escluso pallet)
- 64 cartoni/pallet
- Cartone C03 dim: 33cm(L)x 29,5(Pr) x 19(Al)

PREPARATO DAL RESPONSABILE DI PRODUZIONE	APPROVATO DAL RAQ	DATA DI AGGIORNAMENTO 01/12/14	PAGINA 2 DI 3
---	------------------------------	---	----------------------

A.D.P. S.R.L.	SCHEDA TECNICA PRODOTTO	ST – PP0101 PIADA TRADIZIONALE PRECOTTA
----------------------	------------------------------------	--

PREPARATO DAL RESPONSABILE DI PRODUZIONE	APPROVATO DAL RAQ	DATA DI AGGIORNAMENTO 01/12/14	PAGINA 3 DI 3
---	------------------------------	---	----------------------