

**SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/14**  
**CAPONATINA MIGNON con farina INTEGRALE 300gr**

	PRODOTTO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004168041952</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Forma rotonda e schiacciata con diametro di circa 7 cm con il foro centrale di circa 2cm, peso per singolo prodotto 20g.
<b>Colore del prodotto:</b>	Marrone scuro tipico della farina integrale
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico del pane integrale casareccio biscottato cotto a legna.
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante e fragrante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	4195
<b>Quantita' per cartone:</b>	20 pz
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	6.00Kg
<b>Temperat. Consigliata:</b>	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
<b>Numero giorni max conservazione</b>	12 mesi
<b>Misure imballo</b>	Altezza: 38cm, Larghezza: 39cm, Profondità: 38cm
<b>Misura altezza Pallet:</b>	228 cm
<b>Cartoni Altezza Pallet:</b>	5 cartoni
<b>Cartoni Base Pallet:</b>	6 cartoni

<b>Cartoni Totale per Pallet:</b>	30 Cartoni
<b>Ingredienti:</b>	<b>Farina di grano tenero integrale (min. 50%), Farina di grano tenero tipo "0", sale, lievito di birra.</b>
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Vaschette chiuse in plastica accoppiata trasparente.
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 4%
<b>"dir. 2003/89/CE" del 10/11/2003</b> <b>Allergeni:</b>	<b>Allergeni: prodotti in uno stabilimento dove si utilizzano farina di grano, Farina di cereali, e derivati, uova e ovoprodotti, latte e derivati, granella di arachidi, lecitina di soia, granella di nocciola. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</b>

Tutte le misurazioni contenute nella presente scheda sono riferite al campione del momento, e sono suscettibili di variazioni (+/-) come riportato nello **"standard del prodotto finito"** custodito in azienda. Evidenziare ciò è necessario in quanto trattasi non di materiali inerti, ma di miscele di prodotti impastati, prelievati, lievitati e cotti. Facilmente influenzabili da molteplici fattori quali: temperatura ambientale, di lievitazione, di precottura e raffreddamento; umidità ambientale e stagionale; temperatura dei diversi ingredienti al momento dell'impiego; velocità dell'aria al momento della formatura o dello stampaggio dei singoli articoli. Pertanto: i valori riportati nella presente scheda sono da ritenersi sì attendibili ma non imprescindibili