

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/14

FETTE DI PANE TOSTATO Napoletane Con Farina Integrale 270gr



	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168004636
Descrizione visiva del prodotto:	FETTA di pane tostato integrale
Colore del prodotto:	scura
Odore e Sapore :	tipico della farina integrale
Consistenza del Prod.	Crocante e fragrante
Codice interno del prodotto:	3098
Quantita' per cartone:	12 buste
Peso Lordo imballo (Kg)	3.600 kg
Temperat. Consigliata:	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
Numero giorni max conservazione	12 mesi
Misure imballo	Altezza: 28 cm ; Larghezza: 45 cm ; Profondità: 31 cm
Misura altezza Pallet:	196 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	42 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo “0”, Farina di grano tenero integrale (max 18%), sale, lievito di birra, miglioratore della panificazione (destrosio, alfa amilasi).
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste per alimenti in polietilene
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 4%
“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003 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 soja, granella di nocciola. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti

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