

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/14
CAPONATE LUNGHE BIANCA 380gr

	<p>PRODOTTO DA FORNO</p> <p>CODICE EAN: 8004168000492</p>
Descrizione visiva del prodotto:	Di forma schiacciata con lunghezza di circa 17 cm e larghezza di circa 9 cm alto 2cm circa, peso per singolo prodotto 66gr.
Colore del prodotto:	Bianca (tipica della farina bianca)
Odore e Sapore :	Caratteristico del pane casareccio biscottato e cotto a legna.
Consistenza del Prod.	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	5324
Quantita' per cartone:	12 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	4560 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: 29 cm ; Larghezza:39 cm ; Profondità: 40cm
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" max 97% , acqua, lievito di birra, sale.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Doppio incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione.
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, pre-lievitati, 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