

SCHEMA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/16

CAPONATE LUNGHE CON FARINA BIANCA 300 GR



	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168001499
Descrizione visiva del prodotto:	Di forma schiacciata con lunghezza di circa 10 cm e larghezza di circa 5 cm
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/P
Quantita' per cartone:	15 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	4.500 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: 30 cm ; Larghezza:45 cm ; Profondità: 30cm
Misura altezza Pallet:	180 cm
Cartoni Altezza Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	36 Cartoni
Ingredienti:	Farina di GRANO tenero tipo ‘0’ (max 97%), acqua, lievito di birra, sale.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	incarto: accoppiato in vaschetta trasparente, chiusa con materiale plastico per alimenti .
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