

SCHEMA TECNICA - DATA REVISIONE 23/07/14

BABA' GRANDE gr 180 - Pz 9 per vassoio

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 800416800082
Descrizione visiva del prodotto:	Dolce di pasta lievitato a forma tipica di fungo, lunghezza 4cm, diametro 2,5 cm, peso per singolo pezzo 4g.
Colore del prodotto:	Giallo/marrone
Odore e Sapore :	Tipico di prodotto cotto
Consistenza del Prod.	Friabile prima della preparazione
Codice interno del prodotto:	1011
Quantita' per cartone:	7 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	1260.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: 20cm ; Larghezza: 40cm ; Profondità: 29.5cm
Misura altezza Pallet:	1.60cm
Cartoni Altezza Pallet:	10 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	8 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	80 Cartoni
Ingredienti:	Farina di frumento tipo "0", uova , margarina interamente vegetale: oli e grassi vegetali (palma e girasole), acqua, correttore di acidita' : E330, aromi, zucchero (saccarosio alimentare) , sale, lievito naturale.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Vassoio dorato chiuso con doppio incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione.
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
Allergeni:	<p style="color: red;">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.</p> <p style="color: red;">Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</p>

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.