

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/04/16

BIGNE' GRANDI 120gr

PZ 7 PER VASCHETTA PRONTI DA RIEMPIRE

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000577
Descrizione visiva del prodotto:	Di forma ovale e bombata, misura lunga 10cm, largo 5cm, alto 4cm.
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Tipico di prodotto da forno col profumo di uova
Consistenza del Prod.	Morbido prima della preparazione
Codice interno del prodotto:	1014
Quantita' per cartone:	7 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	8.400 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:	cm 1.60
Cartoni Altezza Pallet:	10 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	8 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	80 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo “0”, uova fresche pastorizzate, margarina vegetale non idrogenata composta da : (oli e grassi vegetali,acqua), sale, agente lievitante : bicarbonato di ammonio.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Vassoio dorato chiuso con doppio incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
“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.