

# SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/09/16

## BIGNE' MIGNON

### PZ 12 PER VASCHETTA PRONTI DA RIEMPIRE

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004168000768</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Di forma rotonda e bombata come una cupolina
<b>Colore del prodotto:</b>	Dorato
<b>Odore e Sapore :</b>	Tipico di prodotto da forno al profumo d'uovo
<b>Consistenza del Prod.</b>	Morbido prima della preparazione
<b>Codice interno del prodotto:</b>	1016
<b>Quantita' per cartone:</b>	7 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	8.400 kg
<b>Temperat. Consigliata:</b>	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
<b>Numero giorni max conservazione</b>	12 mesi
<b>Misure imballo</b>	Altezza: 20 cm ; Larghezza:40 cm ; Profondità: 29.5cm
<b>Misura altezza Pallet:</b>	2 metri
<b>Cartoni Altezza Pallet:</b>	10 Cartoni
<b>Cartoni Base Pallet:</b>	8 Cartoni

<b>Cartoni Totale per Pallet:</b>	80 Cartoni
<b>Ingredienti:</b>	<b>Farina</b> di grano tenero tipo “0”, <b>uova</b> fresche pastorizzate, <b>margarina</b> vegetale non idrogenata composta da : ( oli e grassi vegetali,acqua), sale, agente lievitante : bicarbonato di ammonio.
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Vassoio dorato chiuso con doppio incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003 <b>Allergeni:</b>	<b>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.</b> <b>Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</b>

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