

# SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/16

## CANNOLI SFOGLIA MIGNON 150 gr

12 PZ PER VASCETTA PRONTI DA RIEMPIRE

	<p>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO</p> <p><b>CODICE EAN: 8004168000898</b></p>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Dolce di pasta sfoglia a forma tipica lunghezza 65 cm. Con diametro 35 cm
<b>Colore del prodotto:</b>	Giallo /marrone
<b>Odore e Sapore :</b>	Fragrante tipico di prodotto da forno
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante prima della preparazione
<b>Codice interno del prodotto:</b>	1021
<b>Quantita' per cartone:</b>	10 pz
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	1500 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:29.5 cm ; Profondità: 40cm
<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 frumento tipo “0” e tipo “00”, <b>uova</b> , margarina vegetale composta da: oli e grassi vegetali (palma e girasole), in parte idrogenati, acqua, correttore. di acidita’, (acido citrico e trisodico), <b>latte</b> scremato in polvere, sale, emulsionante (mono e di gliceridi degli acidi grassi), aromi, conservante ( sorbato di potassio), colorante (carotene misti) ,acqua, sale, malto in polvere, zucchero (come lucidante),aromi:vanillina.
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Vaschetta in pet trasparente 6 sei, chiuso in materiale plastico accoppiato per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione.
<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> 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