

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/16

CANNOLI SFOGLIA GRANDE 200gr

6 PZ PER VASCHETTA PRONTI DA RIEMPIRE

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000799
Descrizione visiva del prodotto:	Dolce di pasta sfoglia a forma tipica lungo 130 cm, diametro 50 cm,
Colore del prodotto:	Giallo /marrone
Odore e Sapore :	Fragrante tipico di prodotto da forno
Consistenza del Prod.	Crocante prima della preparazione
Codice interno del prodotto:	1022
Quantita' per cartone:	7 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	1400kg
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: 20 cm ; Larghezza:29.5 cm ; Profondità: 40cm
Misura altezza Pallet:	2 metri
Cartoni Altezza Pallet:	10 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	8 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	80Cartoni
Ingredienti:	Farina di frumento tipo “0” e tipo “00”, uova , margarina vegetale composta da: oli e grassi vegetali (palma e girasole), in parte idrogenati, acqua, correttore. di acidita’, (acido citrico e trisodico), latte 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.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Vassoio dorato chiuso con 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