

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/14
PALLINE AL PEPE E ALLE MANDORLE 150gr

	PRODOTTO DA FORNO DI ALTA QUALITA' CODICE EAN: 8004168046940
Descrizione visiva del prodotto:	Forma caratteristica di una pallina con diametro di circa 2 cm.
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Caratteristico della mandorla e pepe con dell'olio d'oliva.
Consistenza del Prodotto	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	1044
Quantita' per cartone:	26 buste
Peso Lordo imballo (Kg)	3.900 kg
Temperatura. Consigliata:	conservare in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
Da consumarsi preferibilmente entro il:	12 mesi
Misure imballo	Alt.za: 26 cm, Larghezza:37 cm, Profondità: 27 cm
Misura altezza Pallet:	1.90 m
Cartoni Altezza Pallet:	8 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	9 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	72 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0" , olio vegetale di palma , olio di oliva, granella di mandorle (max 4%), sale , lievito di birra, miglioratore della panificazione (destrosio,alfa amilasi) , pepe (max 0.4%).
Rintracciabilità del prodotto.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste in polietilene trasparenti
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