

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/14

PASTA DI MANDORLA 300 gr

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168111266
Descrizione visiva del prodotto:	Forma tipica di pasticcini fatti con pasta mandorlata, decorati con tondini zuccherati all'arancia e all'amarena.
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Caratteristico dolce della mandorla
Consistenza del Prod.	Soffice e gustoso
Codice interno del prodotto:	1076
Quantita' per cartone:	10 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	3kg
Temperat. Consigliata:	ambiente
Numero giorni max conservazione	6 mesi
Misure imballo	Altezza: 11 cm ; Larghezza: 49 cm ; Profondità: 35 cm
Misura altezza Pallet:	1 mt
Cartoni Altezza Pallet:	10 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	5 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	50 Cartoni
Ingredienti:	farina di leguminose, zucchero, farina di soia, farina di mandorle 5%, zucchero invertito, amido modificato, stabilizzante: sorbitolo, olio vegetale, sale, conservante: sorbato di potassio, aroma, mandorla, vaniglia
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Vassoio in termoretraibile
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 attendibili ma non imprescindibili.