

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/16

BISCOTTI STABIESI NASPRATI 250gr

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000270
Descrizione visiva del prodotto:	Forma tipica di un bastoncino lungo circa 12 cm e con diametro di circa 3.5 cm, peso per singolo prodotto 35g.
Colore del prodotto:	Bianchi
Odore e Sapore :	Caratteristico
Consistenza del Prod.	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	3270
Quantita' per cartone:	12 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	3 kg
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: 27 cm ; Larghezza: 27cm ; Profondità: 39 cm
Misura altezza Pallet:	196 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	9 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	63 Cartoni
Ingredienti:	: Farina di grano tenero tipo “0”, margarina: (miscela di grassi,grassi vegetali, oli vegetali, acqua, emulsionante: monogliceridi, lecitina, sale (0.1%),aromi), zucchero, sale, lievito di birra, miglioratore della panificazione (destrosio, alfa amilasi),aromi, vaniglia.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste per alimenti in polietilene
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