


# SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/04/16

## BIGNE' ZUCCHERATI 120gr

12 PZ PER VASCHETTA PRONTI DA RIEMPIRE

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO  CODICE EAN: 8004168000560
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Di forma rotonda e bombata come una cupolina con sopra lo zucchero a granella
<b>Colore del prodotto:</b>	Dorato
<b>Odore e Sapore:</b>	Tipico di prodotto cotto al forno al profumo d'uovo.
<b>Consistenza del Prod.</b>	Morbido prima della preparazione
<b>Codice interno del prodotto:</b>	1010
<b>Quantita' per cartone:</b>	7 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	840g
<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: 20cm ; Larghezza: 40cm ; Profondità: 29.5cm
<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> 	Farina di grano tenero tipo "0", uova fresche pastorizzate, margarina vegetale non idrogenata composta da : ( oli e grassi vegetali (palma, acqua)), zucchero a granella max 11%, sale, agente lievitante : bicarbonato di ammonio.
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Vassoio dorato chiuso con incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione.
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
<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. Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</b>

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.