


# SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/15

## CANNOLI SICILIANI GRANDI 200gr

6 PZ PER VASCHETTA PRONTI DA RIEMPIRE

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO  CODICE EAN: 8004168000836
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Cialda di pasta friabile di forma cilindrica - trapezoidale lunghezza 12cm circa, diametro 3cm
<b>Colore del prodotto:</b>	Giallo /marrone
<b>Odore e Sapore :</b>	Fragrante sapore di fritto
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	1012
<b>Quantita' per cartone:</b>	8 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	1600 kg
<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: 29.5 cm ; Profondità: 40cm
<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>  	<b>Farina</b> tipo "00", <b>vino</b> bianco secco, zucchero semolato, strutto raffinato, vanillina pura in polvere.
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Vaschetta trasparente in pet 6 sedi., chiuso in materiale plastico per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione.
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
<b>"dir. 2003/89/CE" del</b> <b>10/11/2003</b> <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.</b> <b>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, pre-lievitati, 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