


SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 27/07/16

CANNOLI SICILIANI MIGNON 160 gr

16 PZ PER VASCETTA PRONTI DA RIEMPIRE

| | |
|---|---|
| | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000515 |
| Descrizione visiva del prodotto: | Cialda di pasta friabile di forma cilindrica - trapezoidale lunghezza 7cm circa, diametro 1,6cm, peso singolo 10g. |
| Colore del prodotto: | Giallo /marrone |
| Odore e Sapore : | Fragrante sapore di fritto |
| Consistenza del Prod. | Croccante |
| Codice interno del prodotto: | 1015 |
| Quantita' per cartone: | 12 |
| Peso Lordo imballo (Kg) | 1920 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: 20cm ; Larghezza: 29.5cm ; Profondità: 40cm |
| Misura altezza Pallet: | 2 metri |
| Cartoni Altezza Pallet: | 10 Cartoni |
| Cartoni Base Pallet: | 8 cartoni |

| | |
|--|---|
| Cartoni Totale per Pallet: | 80 Cartoni |
| Ingredienti:  | Farina tipo "00", vino bianco secco, zucchero semolato, strutto raffinato, E322, vanillina, pura in polvere. Fritti con miscela di oli vegetali raffinati (palma plurifrazionato e girasole). |
| Rintracciabilità del prod. | Lotto di Produzione |
| Confezione del Prodotto | Vaschetta in pet trasparente 6 sedi, chiuso in materiale plastico accoppiato per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione. |
| 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, 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