

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 14/10/16

MOSTACCIOLI BIANCHI 400gr

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168039515
Descrizione visiva del prodotto:	Si presenta in forma di rombo ricoperto di cioccolato bianca
Colore del prodotto:	bianco
Odore e Sapore :	Caratteristico della mandorla e del latte
Consistenza del Prod.	Morbido
Codice interno del prodotto:	1025
Quantita' per cartone:	16 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	6.4 kg
Temperat. Consigliata:	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
Numero giorni max conservazione	4 mesi
Misure imballo	Altezza: 24cm ; Larghezza: 39.5 cm ; Profondità: 57.5 cm
Misura altezza Pallet:	190 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	4 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	28 Cartoni
Ingredienti:	farina di GRANO tenero tipo”0”, acqua, zucchero semolato, cacao amaro in polvere, CANNELLA in polvere, PISTO in polvere LATTOSIO , siero di LATTE in polvere , LATTE scremato in polvere , NOCCIOLE , emulsionante: lecitina di SOIA , agenti lievitanti: (lievito chimico , ammonio di bicarbonato, aroma all’arancia). CIOCOLATO : zucchero, grassi idrogenati (palmisti), LATTE scremato in polvere 8%), emulsionante: (E22 lecitina di SOIA), vanillina, aromi. bicarbonato di ammonio,sale, aromi: arancio , cannella, chiodi di garofano, e noce moscata .
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Vassoi di plastica con chiusura per alimenti in polietilene
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
Allergeni: “dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003	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, prelievitati, 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

VALORI NUTRIZIONALI X 100G DI PRODOTTO

KCAL: 415g- HJ:1540g

GRASSI:15.36 g DI CUI ACIDI GRASSI:5.245g

CARBOIDRATI:69.43g

DI CUI ZUCCHERI:49.08g

PROTEINE:4.47g

DI CUI FIBRE: 2.9g

SALE: 67mg