

SCHEMA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/17

MOSTACCIOLI RIPIENI BIANCHI 400gr



	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168010231
Descrizione visiva del prodotto:	Si presenta con la forma di un rombo ricoperto di cioccolato e riempito di fichi secchi
Colore del prodotto:	BIANCO
Odore e Sapore :	Caratteristico della mandorla.
Consistenza del Prod.	Morbido
Codice interno del prodotto:	1023
Quantita' per cartone:	12 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	5.800 kg
Temperat. Consigliata:	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
Numero giorni max conservazione	6 mesi
Misure imballo	Altezza: 8 cm ; Larghezza: 33.50 cm ; Profondità: 11.50 cm
Misura altezza Pallet:	90 cm
Cartoni Altezza Pallet:	11 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	66 Cartoni
Ingredienti:	biscotti macinati (farina di frumento , olio vegetale, latte scremato in polvere, uova , detrosio), zucchero, pasta di limone 5%, cubetti di scorze di limone, sciroppo di glucosio-fruttosio, passata di albicocca (purea di albicocca, sciroppo di glucosio, sciroppo di fruttosio da frumento, saccarosio, addensante: pectina; correttore di acidità: E330, conservanti: E202, aromi), agente lievitante: bicarbonato di ammonio, aromi. Copertura: cioccolato bianco (zucchero, grassi vegetali idrogenati, latte scremato in polvere 8%, lattosio, emulsionante E322, lecitina di soia.
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 attendibili ma non imprescindibili