

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/17

MOSTACCIOLI RIPIENI NERI 400gr



	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168075322
Descrizione visiva del prodotto:	Si presenta con la forma di un rombo ricoperto di cioccolato e riempito di fichi secchi
Colore del prodotto:	SCURO
Odore e Sapore :	Caratteristico del cacao e della marmellata
Consistenza del Prod.	Morbido
Codice interno del prodotto:	1033
Quantita' per cartone:	12 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	5.4 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: 8cm ; Larghezza: 33.50 cm ; Profondità: 11.50 cm
Misura altezza Pallet:	90 cm
Cartoni Altezza Pallet:	10 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	5 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	50 Cartoni
Ingredienti:	biscotti, passata di albicocca (sciroppo di glucosio-fruttosio,purea di albicocca (35%), saccarosio gelificante:addensante:pectina; correttore di acidita':E330, conservante:conservato di potassio E202;aromi. Copertura:surrogato di cioccolato fondente (zucchero, grassi vegetali idrogenati (palma),cacao magro in polvere ,emulsionante E 322,E476,E492), aroma naturale vaniglia), zucchero, pasta di nocciole, cacao in polvere, aroma rum.
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, solfiti. 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, 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