

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/14

Fette di Pane Tostato con Farina Integrale 300gr

	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000096
Descrizione visiva del prodotto:	FETTA di pane tostato integrale
Colore del prodotto:	scura
Odore e Sapore :	tipico della farina integrale
Consistenza del Prod.	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	3096
Quantita' per cartone:	12 buste
Peso Lordo imballo (Kg)	3.600 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: 28 cm ; Larghezza: 45 cm ; Profondità: 31 cm
Misura altezza Pallet:	196 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	42 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo ‘0’, Farina di grano tenero integrale (max 15%), sale , lievito di birra, miglioratore della panificazione (destrosio, alfa amilasi).
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste per alimenti in polietilene
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 4%

<p>“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003</p> <p>Allergeni:</p>	<p>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.</p> <p>Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</p>
---	--

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