

# SCHEMA TECNICA – DATA REVISIONE 23/07/14

## CAPONATINA MIGNON BIANCA 300gr

|   |  |
|---|--|
|   | <p>PRODOTTO DA FORNO</p> <p><b>CODICE EAN: 8004168040894</b></p>   |
| <b>Descrizione visiva del prodotto:</b> | Forma rotonda e schiacciata con diametro di circa 7 cm con il foro centrale di circa 2cm, peso per singolo prodotto 20g. |
| <b>Colore del prodotto:</b>             | Dorato   |
| <b>Odore e Sapore :</b>                 | Caratteristico del pane bianco biscottato  |
| <b>Consistenza del Prod.</b>            | Croccante e fragrante  |
| <b>Codice interno del prodotto:</b>     | 4089   |
| <b>Quantita' per cartone:</b>           | 20 pz  |
| <b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>          | 600 Kg   |
| <b>Temperat. Consigliata:</b>           | Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.                          |
| <b>Numero giorni max conservazione</b>  | 12 mesi  |
| <b>Misure imballo</b>                   | Altezza: 38cm, Larghezza: 39cm, Profondità: 38cm   |
| <b>Misura altezza Pallet:</b>           | 228 cm   |
| <b>Cartoni Altezza Pallet:</b>          | 5 cartoni  |
| <b>Cartoni Base Pallet:</b>             | 6 cartoni  |

|  |   |
|--|---|
| <b>Cartoni Totale per Pallet:</b>                            | 30 Cartoni  |
| <b>Ingredienti:</b>  | <b>Farina</b> di grano tenero tipo "0" max 97% , acqua, sale , lievito di birra.  |
| <b>Rintracciabilità del prod.</b>                            | Lotto di Produzione   |
| <b>Confezione del Prodotto</b>                               | Vaschette chiuse in plastica accoppiata trasparente.  |
| <b>Aliquota IVA</b>  | Il prodotto è soggetto ad aliquota 4%   |
| <b>"dir. 2003/89/CE" del 10/11/2003</b><br><b>Allergeni:</b> | <b>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.</b><br><b>Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</b> |

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