

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/14
MISTO TRA ROCCOCO'E MOSTACCILO NERO 500 GR

	<p>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO</p> <p>CODICE EAN: 8004168018787</p>
Descrizione visiva del prodotto:	<p>IL MOSTACCILO Si presenta in forma di rombo ricoperto di cioccolato al cacao</p> <p>IL ROCCOCO' Si presenta in forma di ciambella con diametro di 12cm</p>
Colore del prodotto:	scuro
Odore e Sapore :	Caratteristico della mandorla, del cacao .
Consistenza del Prod.	Morbido
Codice interno del prodotto:	1028
Quantita' per cartone:	12 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	6.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: 28 cm ; Larghezza: 45 cm ; Profondità: 31 cm
Misura altezza Pallet:	196 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	4 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	28 Cartoni
Ingredienti:	<p>Farina di grano tenero tipo "0", zucchero, acqua, miele, mandorle(max 10%), granella di arachidi,zucchero invertito, cacao, agente lievitante : bicarbonato di ammonio, sale, aromi: arancio, mandorla amara cannella, chiodi di garofano , noce moscata .</p> <p>Per la copertura: zucchero, grassi vegetali idrogenati, cacao magro in polvere (16%), lattosio, emulsionante(E22 lecitina di soia), vanillina, aromi.</p> <p>Il roccoco'viene lucidato con uova.</p> <p>Questo Prodotto puo' contenere residui di gusci di mandorle.</p>

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, 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