


SCHEDA TECNICA - DATA REVISIONE 25/07/15

PANDORO 1000 gr

| | |
|---|--|
| | PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN 8004168010439 |
| Descrizione visiva per prodotto: | tronco di cono con modellatura a stella |
| Colore del prodotto: | crosta color ambrato, pasta giallo paglierino |
| Odore e Sapore : | del Burro |
| Consistenza del Prod. | Soffice e fragrante |
| Codice interno del prodotto: | 1035 |
| Quantita' per cartone: | 6pz |
| Peso Lordo imballo (Kg) | 6.00Kg |
| Temperat. Consigliata: | Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore |
| Numero giorni max conservazione | 180 giorni |
| Misure imballo | Altezza: 72 cm ; Larghezza: 32.50 cm ; Profondità: 25 cm |
| Misura altezza Pallet: | 288 cm |
| Cartoni Altezza Pallet: | 4 Cartoni |
| Cartoni Base Pallet: | 5 Cartoni |

| | |
|---|---|
| Cartoni Totale per Pallet: | 20 Cartoni |
| Ingredienti  | Farina di grano tenero tipo '0', uova fresche, burro 17%, zucchero, fruttosio, LATTE intero fresco pastorizzato, lievito madre naturale farina di FRUMENTO, emulsionanti: mono e digliceridi degli acidi grassi di origine vegetale, burro di cacao, lievito naturale di birra, sale, aromi. INGREDIENTI IN BUSTINA di zucchero a velo da 50g: Zucchero, amido di frumento, aromi. |
| Rintracciabilità del prod. | Lotto di Produzione |
| Confezione del Prodotto | In busta sigillata e chiusi nel cartone |
| 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, 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

Valori nutrizionali per 100g di prodotto

Kcal 419- kj 1752

Carboidrati 45.0%

Ceneri 1.0%

Proteine 8.0%

Lipidi 23.0%

Acidita' (ac. Lattico) 0.28%

Umidita' 21.0%

Ph 5.0 - Aw 0.8