

SCHEDA TECNICA - DATA REVISIONE 25/07/14
NOCCIOLATO NAPOLETANO GLASSATO ALLE
MANDORLE 1000 gr

	<p>PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO</p> <p>CODICE EAN 8004168010446</p>
Descrizione visiva per prodotto:	cilindrica bassa con cupolato con glassa
Colore del prodotto:	crosta color ambrato, pasta giallo paglierino
Odore e Sapore :	del Burro e della frutta secca disidratata e zuccherata
Consistenza del Prod.	Soffice e fragrante
Codice interno del prodotto:	1037/B
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:	<p>INGREDIENTI: Farina di grano tenero tipo '0', UVA SULTANINA,ZUCCHERO,BURROP, TUORLO D'UOVA FRESCHE,SCORZE DI AGRUMI CANDITE (SCORZE DI ARANCIA E CEDRO, SCIROPPO DI GLUCOSIO-FRUTTOSIO,ZUCCHERO) LIEVITO MADRE NATURALE (FARINA DI FRUMENTO, ACQUA), ALBUME D'UOVA FRESCHE, NOCCIOLE (2%), SCIROPPO DI ZUCCHERO INVERTITO, EMULSIONANTE: MONO E DIGLICERIDI DEGLI ACIDI GRASSI (DI ORIGINE VEGETALE), AMIDO DI RISO, SALE, LATTE INTERO FRESCO PASTORIZZATO, FARINA DI RISO, AROMI NATURALI.</p>

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