

## SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/14

### PALLINE ALLA SOIA 150gr

	PRODOTTO DA FORNO DI ALTA QUALITA <b>CODICE EAN: 8004168046100</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Forma caratteristica di una pallina con diametro di circa 2 cm.
<b>Colore del prodotto:</b>	Dorato
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico della soia e dell'olio d'oliva.
<b>Consistenza del Prodotto</b>	Croccante e fragrante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	1045
<b>Quantita' per cartone:</b>	20 buste
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	3.00 kg
<b>Temperatura Consigliata:</b>	conservare in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
<b>D a c o n s u m a r s i preferibilmente entro il</b>	12 mesi
<b>Misure imballo</b>	Alt.za: 18 cm, Larghezza: 40 cm, Profondità: 27 cm
<b>Misura altezza Pallet:</b>	210 cm
<b>Cartoni Altezza Pallet:</b>	7 Cartoni
<b>Cartoni Base Pallet:</b>	9 Cartoni
<b>Cartoni Totale per Pallet:</b>	63 Cartoni
<b>Ingredienti:</b>	<b>Farina di grano tenero tipo "0"</b> , olio vegetale di palma , olio di oliva, granella di <b>soja</b> (max 3%), sale , lievito di birra, miglioratore della panificazione ( destrosio,alfa amilasi).
<b>Rintracciabilità del prodotto</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Buste in polietilene trasparenti
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%

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