

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/14

PALLINE AI SEMI DI FINOCCHIO 150gr

	PRODOTTO DA FORNO DI ALTA QUALITA' CODICE EAN: 8004168046841
Descrizione visiva del prodotto:	Forma caratteristica di una pallina con diametro di circa 2 cm.
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Caratteristico dei semi di finocchio ed olio d'oliva
Consistenza del Prodotto.	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	1048
Quantita' per cartone:	20 buste
Peso Lordo imballo (Kg)	3.00 kg
Temperatura Consigliata:	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
D a c o n s u m a r s i preferibilmente entro il :	12 mesi
Misure imballo	Alt.za: 18 cm, Larghezza: 40 cm, Profondità: 27 cm
Misura altezza Pallet:	210 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	9 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	63 Cartoni
Ingredienti:	Ingredienti : Farina di grano tenero tipo '0' , olio vegetale di palma , olio di oliva , sale , lievito di birra, miglioratore della panificazione (destrosio, alfa amilasi) , semi di finocchio(0.25%).
Rintracciabilità del prodotto.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste in polietilene trasparenti
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