

SCHEDA TECNICA - DATA REVISIONE 01/02/14**TARALLINI AL PEPERONCINO 150gr**

	PRODOTTO DA FORNO DI ALTA QUALITA' CODICE EAN: 8004168046919
Descrizione visiva del prodotto:	Forma del tarallino con il diametro 3cm circa, e con il foro 1cm.
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Caratteristico del peperoncino
Consistenza del Prodotto	Croccante
Codice interno del prodotto:	1054
Quantita' per cartone:	20 pz
Peso Lordo Imballo:	3.00 Kg
Temperatura. Consigliata:	conservare 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:	9 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	9 Cartoni
Cartoni Totali per pallet:	81 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0" , acqua, olio extravergine d'oliva, olio vegetale di palma, vino bianco, sale , agente lievitante (lievito di birra), malto di frumento , peperoncino in polvere (max 0.5%).
Identificabilità del prodotto.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste in polietilene trasparenti.
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%

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