

**SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/14****TARALLINI AL SAPORE DI PIZZA 150gr**

	PRODOTTO DA FORNO DI ALTA QUALITA' <b>CODICE EAN 8004168046926</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Forma del tarallino con diametro 3cm, e con il foro di 1cm.
<b>Colore del prodotto:</b>	Dorato
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico del pomodoro, cipolla, basilico.
<b>Consistenza del Prodotto.</b>	Croccante
<b>Codice del prodotto:</b>	1055
<b>Quantità per cartone:</b>	20 buste
<b>Peso lordo imballo:</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>Numero giorni max conservazione:</b>	12 MESI
<b>Misure del imballo:</b>	Alt.za: 18 cm; Larghezza: 40 cm; Profondità: 27 cm
<b>Misura altezza Pallet:</b>	210 cm
<b>Cartoni Altezza Pallet:</b>	9 Cartoni
<b>Cartoni Base Pallet:</b>	9 Cartoni
<b>Cartoni Totale per pallet :</b>	81 Cartoni
<b>Ingredienti:</b>	<b>Farina di grano tenero tipo ‘0’</b> , acqua, olio d’ oliva, olio vegetale di palma, <b>vino</b> bianco, passata di pomodoro, sale , agente lievitante (lievito di birra), malto di frumento, foglioline di origano (max 0.5%), cipolla granulare (max 0.5%).
<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%

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

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