

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/14

SCALDATELLE Ai Semi di Finocchio 300gr

	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000027
Descrizione visiva del prodotto:	Di forma rotonda con diametro di circa 8 cm e foro centrale di circa 2 cm , spessore 1 cm, peso del singolo pezzo 20gr.
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Caratteristico del finocchietto e dell'olio d'oliva
Consistenza del Prod.	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	3027
Quantita' per cartone:	20 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	6.00 kg
Temperat. Consigliata:	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore.
Numero giorni max conservazione	12 mesi
Misure imballo	Altezza: 34 cm ; Larghezza 45cm ; Profondità: 33 cm
Misura altezza Pallet:	180 cm
Cartoni Altezza Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	36 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio vegetale di palma, olio d'oliva, sale, miglioratore della panificazione, lievito di birra, semi di finocchio (max 1.6%).
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste per alimenti in polietilene
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%

<p>“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003 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. 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