

**SCHEDA TECNICA DEL PRODOTTO**  
**REVISIONE DEL 24/07/16**

**NASPRINI gr 150**

<b>Descrizione visiva:per pezzi</b>	Di forma rotonda con diametro di 6 cm e foro centrale di circa 1 cm. Alto 1cm circa, peso per il singolo prodotto 10g
<b>Colore del prodotto:</b>	Bianchi
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico del burro
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante e fragrante
<b>Codice del prodotto:</b>	3058
<b>Peso netto per busta</b>	150 gr
<b>Pezzatura imballo</b>	20pz
<b>Peso Lordo imballo</b>	3 Kg
<b>Codice EAN</b>	<b>8004168000058</b>
<b>Temperat. Consigliata:</b>	Temperatura Ambiente e lontano da fonti di calore
<b>Numero giorni max conservazione</b>	365 giorni
<b>Misure imballo</b>	Altezza: 29 cm ; Larghezza: 29 cm ; Profondità: 38 cm
<b>Tipo del Pallet:</b>	eur
<b>Misura altezza Pallet:</b>	2 00cm
<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>	Farina di <b>grano</b> tenero tipo “0”, <b>burro</b> , olio bi frazionato di palma, zucchero, sale, lievito di birra, miglioratore della panificazione (destrosio alfa amilasi), aromi: vaniglia e limone.
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>C o n f e z i o n e d e l Prodotto</b>	Buste per alimenti in polietilene
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003 <b>Allergeni:</b>	<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