

## SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/14

### FETTE DI PANE TOSTATO NAPOLETANE BIANCHE

270gr

	PRODOTTO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004168004643</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	FETTA di pane tostato bianca
<b>Colore del prodotto:</b>	bianca
<b>Odore e Sapore :</b>	tipico della farina bianca
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante e fragrante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	3211
<b>Quantita' per cartone:</b>	12 buste
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	3.600 kg
<b>Temperat. Consigliata:</b>	Mantenere 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 imballo</b>	Altezza: 28 cm ; Larghezza: 45 cm ; Profondità: 31 cm
<b>Misura altezza Pallet:</b>	196 cm
<b>Cartoni Altezza Pallet:</b>	7 Cartoni
<b>Cartoni Base Pallet:</b>	6 Cartoni
<b>Cartoni Totale per Pallet:</b>	42 Cartoni
<b>Ingredienti:</b>	<b>Farina</b> di grano tenero tipo “0” (MAX 8.5%), sale, lievito di birra, <b>miglioratore</b> della panificazione (destrosio, alfa amilasi).
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Buste per alimenti in polietilene
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 4%

“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003

Allergeni:

**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