

## SCHEDA TECNICA – REVISIONE 27/04/14

### TARALLI BOLLITI PICCOLI 320gr

	PRODOTTO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004168005077</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Di forma rotonda con diametro di circa 8 cm e foro centrale di circa 2 cm , che viene prima bollito.
<b>Colore del prodotto:</b>	Dorato
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico del finocchietto
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante e fragrante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	5072
<b>Quantita' per cartone:</b>	12 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	3.840 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: 45cm ; 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", sale, lievito di birra, semi di finocchio, <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%

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