

**SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 01/05/16****Pane Tostato con Farina d'avena 450gr**

	PRODOTTO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004161105118</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Pane tagliato a fette di forma quadrata misura lungo 10cm, alto 8cm, largo 4cm, peso del singolo pezzo 50gr.
<b>Colore del prodotto:</b>	scuro
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico della farina integrale e vari semi
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	5104
<b>Quantita' per cartone:</b>	15 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	6750 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: 34 cm ; Larghezza 45cm ; Profondità: 33 cm
<b>Misura altezza Pallet:</b>	200 cm
<b>Cartoni Altezza Pallet:</b>	6 Cartoni
<b>Cartoni Base Pallet:</b>	6 Cartoni
<b>Cartoni Totale per Pallet:</b>	36 Cartoni
<b>Ingredienti:</b>	<b>FARINA DI GRANO TENERO</b> tipo “0”, <b>FARINA D'AVENA</b> (10%), <b>SEMI DI SESAMO</b> (9%), <b>SEMI DI GIRASOLE</b> (6%), <b>SEMI DI LINO SCURO</b> (5%), sale, <b>FARINA DI SEGALE</b> (1%), <b>FARINA D'ORZO</b> (1%), Emulsionante:E472(e), DESTROSIO, <b>FARINA DI GRANO MALTATO</b> , Alfa amilasi, agente per il trattamento della farina:Acido Ascorbico, lievito di birra.
<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 <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