

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 01/05/16

Pane Tostato con Farina ai muticereali 450gr

	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004161305112
Descrizione visiva del prodotto:	Pane tagliato a fette di forma quadrata misura lungo 10cm, alto 8cm, largo 4cm, peso del singolo pezzo 50gr.
Colore del prodotto:	scuro
Odore e Sapore :	Caratteristico della farina integrale e vari semi
Consistenza del Prod.	Crocante
Codice interno del prodotto:	5105
Quantita' per cartone:	15 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	6750 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:	200 cm
Cartoni Altezza Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	36 Cartoni
Ingredienti:	FARINA INTEGRALE DI GRANO TENERO, SEMI DI SESAMO (9%), SEMI DI GIRASOLE (6%), FARINA DI SIA TOSTATA (4%), FARINA DI MAIS (4%), SEMI DI LINO (3%), sale, FIOCCHI D'AVENA (3%), SEMI MIGLIO (2%), FARINA DI SEGALE (max 3.5%), FIOCCHI D'ORZO (2%), Emulsionante: E472(e), DESTROSIO, FARINA DI GRANO MALTATO, Alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: Acido Ascorbico, lievito di birra.

Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste per alimenti in polietilene
Aliquota IVA	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