

# SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 25/07/14

## ROCCOCO' EXTRA SUPER MANDORLATO 500gr

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004168380655</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Si presenta in forma di ciambella con diametro di 12cm
<b>Colore del prodotto:</b>	MARRONE
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico della mandorla.
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	7028
<b>Quantita' per cartone:</b>	11 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	5.500 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>	6 mesi
<b>Misure imballo</b>	Altezza: 27 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>	farina di grano tenero tipo "00", zucchero, mandorle(max 10%), granella di arachidi, zucchero invertito, acqua, sale, agente lievitante: bicarbonato di ammonio, pisto, cacao, aromi(arancia, mandorla amara). Il prodotto viene lucidato con uova. <b>Questo Prodotto puo' contenere residui di gusci di mandorle.</b>
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	Vassoi di plastica con chiusura per alimenti in polietilene
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
<b>Allergeni:</b> "dir. 2003/89/CE" del 10/11/2003	<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, solfiti.</b> 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, prelievati, 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

#### VALORI NUTRIZIONALI X 100G DI PRODOTTO

**PROTEINE: 6.4g**

**SODIO:100g**

**UMIDITA':7.8%**

**KCAL:357g- HJ:1518g**

**GRASSI:0.4 g DI CUI ACIDI GRASSI:0g**

**CARBOIDRATI:82g DI CUI ZUCCHERI:21g DI CUI FIBRE: 3.3g**

**SALE: 0.25g**