

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 01/05/13

Pane con Farina Integrale 950gr

	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000102
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 cotto a legna
Consistenza del Prod.	Croccante
Codice interno del prodotto:	85102
Quantita' per cartone:	6 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	1200 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 ct
Cartoni Base Pallet:	6 ct
Cartoni Totale per Pallet:	36 ct
Ingredienti:	Farina integrale di grano tenero (max 70%), Farina di grano tenero tipo '0", sale, 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%

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