

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 19/07/17
Pane Tostato con Farina di CURCUMA 400 gr



	PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168108204
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:	SENAPE
Odore e Sapore :	Caratteristico della farina bianca e vari semi
Consistenza del Prod.	Croccante
Codice interno del prodotto:	5111
Quantita' per cartone:	15 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	6 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:	2.00 mt
Cartoni Altezza Pallet:	6 Cartoni

Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	36 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0", fiocchi d' avena , farina di avena , semi di girasole, sale, lievito madre, emulsionante: E472(e), destrosio, farina di grano maltato, curcuma (0,8%), alfa amilasi, agente per il trattamento della farina: E300.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste per alimenti in polietilene
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
"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, 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