

SCHEMA TECNICA – DATA REVISIONE 02/01/17

**CAPONATA ROTONDA CON FARINA INTEGRALE
COTTA A
LEGNA DA 300 GR**



| | |
|---|--|
| | PRODOTTO DA FORNO CODICE EAN: 8004168125553 |
| Descrizione visiva del prodotto: | Di forma schiacciata rotonda con il buco in mezzo di circa 2 cm , alto 1cm circa |
| Colore del prodotto: | Marrone (tipico del grano) |
| Odore e Sapore : | Caratteristico del pane casareccio integrale biscottato cotto a legna. |
| Consistenza del Prod. | Croccante e fragrante |
| Codice interno del prodotto: | 5195/P |
| Quantita' per cartone: | 15 confezioni |
| Peso Lordo imballo (Kg) | 4.500 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: 29 cm ; Larghezza:39 cm ; Profondità: 40cm |
| Misura altezza Pallet: | 196 cm |
| Cartoni Altezza Pallet: | 7 Cartoni |
| Cartoni Base Pallet: | 6 Cartoni |
| Cartoni Totale per Pallet: | 42 Cartoni |
| Ingredienti: | Farina di grano tipo ‘0’, Farina integrale (max 50 %), acqua, lievito di birra, sale. |
| Rintracciabilità del prod. | Lotto di Produzione |
| Confezione del Prodotto | incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione. |
| 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, 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