

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 02/01/17

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



	PRODOTTO DA FORNO <b>CODICE EAN: 8004168125553</b>
<b>Descrizione visiva del prodotto:</b>	Di forma schiacciata rotonda con il buco in mezzo di circa 2 cm , alto 1cm circa
<b>Colore del prodotto:</b>	Marrone (tipico del grano)
<b>Odore e Sapore :</b>	Caratteristico del pane casareccio integrale biscottato cotto a legna.
<b>Consistenza del Prod.</b>	Croccante e fragrante
<b>Codice interno del prodotto:</b>	5195/P
<b>Quantita' per cartone:</b>	15 confezioni
<b>Peso Lordo imballo (Kg)</b>	4.500 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>	12 mesi
<b>Misure imballo</b>	Altezza: 29 cm ; Larghezza:39 cm ; Profondità: 40cm
<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>	<b>Farina</b> di grano tipo ‘0’, <b>Farina</b> integrale (max 50 %), acqua, lievito di birra, sale.
<b>Rintracciabilità del prod.</b>	Lotto di Produzione
<b>Confezione del Prodotto</b>	incarto: accoppiato trasparente; materiale plastico per alimenti termoretraibile MR con doppia barra di protezione.
<b>Aliquota IVA</b>	Il prodotto è soggetto ad aliquota 4%
“dir. 2003/89/CE” del 10/11/2003 <b>Allergeni:</b>	<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.</b> <b>Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.</b>

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