

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 01/02/14

Occhi di bue farciti con crema alla nocciola gr. 150

	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000010
Descrizione visiva del prodotto:	Dolce di pasta frolla a forma tipica di una margherita , diametro 5 cm, peso per singolo pezzo 13 g.
Colore del prodotto:	Giallo
Odore e Sapore :	Tipico di pasta frolla
Consistenza del Prod.	Friabile
Codice interno del prodotto:	1077
Quantita' per cartone:	12 confezioni
Peso Lordo imballo (Kg)	1.800 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: 13.5 cm ; Larghezza:48.5 cm ; Profondità: 28cm
Misura altezza Pallet:	190 cm
Cartoni Altezza Pallet:	14 Cartoni
Cartoni Base Pallet:	6 Cartoni

Cartoni Totale per Pallet:	84 Cartoni
Ingredienti:	<p>farina di grano tenero tipo "0", zucchero a velo, margarina interamente vegetale composta da: (olio di palma, acqua), burro, uova fresche pastorizzate, latte in polvere: (lattosio, siero di latte malto, destrine, aromi), miele millefiori, sale marino, aromi.</p> <p>Farcitura di crema alla nocciola minimo : 28%.</p> <p>Ingredienti : zucchero, oli vegetali (palma e colza), cacao magro in polvere, nocciole, latte intero in polvere, amido.</p> <p>Emulsionante: lecitina di girasole, aromi.</p>
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Vaschetta in plastica trasparente a tre sedi, chiusa con materiale in poliprilene coestruso.
Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota 10%
<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, 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