

SCHEDA TECNICA – DATA REVISIONE 16/07/18

TARALLINI ALLA CIPOLLA 150gr

PIZZA WITH ONION 5.3 OZ



	<p>PRODOTTO DA FORNO DI ALTA QUALITA' BAKERY PRODUCT OF HIGHT QUALITY</p> <p>CODICE EAN: 8004168046957 EAN CODE: 8004168046957</p>
<p>Descrizione visiva del prodotto: Visual description of the product:</p>	<p>Forma del tarallino con diametro 3cm circa, e con foro di 1cm. Shape of the Tarallino with diameter 3cm, and with a bore of 1cm.</p>
<p>Colore del prodotto: Product color:</p>	<p>dorato golden</p>
<p>Odore e Sapore : Odor and Flavor:</p>	<p>Caratteristico dell'olio d'oliva e della cipolla Characteristic of olive oil and onion Consistency of Crunchy Prod</p>
<p>Consistenza del Prod. Consistency of Product</p>	<p>Croccante e fragrante Crisp and fragrant</p>
<p>Codice interno del prodotto: Internal product code:</p>	<p>1057 1057</p>
<p>Quantita' per cartone: Quantity per carton:</p>	<p>20 buste 20 packs</p>
<p>Peso Lordo imballo (Kg) Gross weight packaging (oz)</p>	<p>3.00 kg 105.8 oz</p>

Temperat. Consigliata: Heating compensation. Recommended:	Mantenere in un luogo fresco ed asciutto nel suo imballo originale, lontano da fonti di calore. Keep in a cool and dry place in its original packaging, far from heat sources
Numero giorni max conservazione Shelf life:	12 mesi 12 months
Misure imballo Packaging dimensions	Altezza: 27 cm ; Larghezza 40cm ; Profondità: 27 cm Height: 27 cm; Width 40 cm; Depth: 27 cm
Misura altezza Pallet: Measure height Pallet:	190 cm 190 cm
Cartoni Altezza Pallet: Cartons Pallet Height:	8 Cartoni 8 cartons
Cartoni Base Pallet: Pallet Base Cartons:	12 Cartoni 12 cartons

Cartoni Totale per	96 Cartoni
Pallet:	96 cartons
Total Cartons per Pallet:	
Ingredienti:	farina di GRANO tenero tipo "00", acqua, olio extravergine d'oliva, olio vegetale di palma, vino bianco, sale, agente lievitante: lievito di birra, malto di FRUMENTO , granulated onion 0.5%.
Ingredients:	soft WHEAT flour type "00", water, extravirgin olive oil, palm oil, white wine, salt, raising agent: beer yeast, WHEAT malt, granulated onion (max 0.5%) .
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Traceability of the product	Production lot
Confezione del Prodotto	Buste in polietilene trasparenti
Product Package	Transparent polyethylene Envelopes
"dir. 2003/89/CE" del 10/11/2003	Contiene tracce di: UOVA e ovoprodotti, LATTE e derivati, SOIA e derivati, FRUTTA A GUSCIO (ARACHIDI, NOCCIOLA), SESAME.
Allergeni:	Gli ingredienti evidenziati possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti.
"Dir. 2003/89 / CE "of 10/11/2003	Contains traces of: EGGS and products thereof, MILK and products thereof, SOYA and product thereof, DRIED NUTS (PEANUTS, HAZELNUT), SESAME.
Allergens:	The highlighted ingredients can cause reactions in allergic or intolerant people.

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

All the measurements contained in this sheet refer to the sample of the moment, and are subject to variations (+/-) as reported in the "standard of the finished product" kept in the company.

To highlight this, it is necessary as it is not of inert materials, but of mixtures of kneaded, pre-leavened, leavened and cooked products. Easily influenced by many factors such as: environmental temperature, leavening, pre-cooking and cooling; environmental and seasonal humidity; temperature of the different ingredients at the time of use; air velocity at the time of molding or molding of individual articles. Therefore: the values shown in this sheet are believed to be reliable but not essential

<i>NUTRITIONAL DECLARATION</i>	
<i>AVERAGE VALUES PER 100 g</i>	
<i>ENERGY</i>	<i>1906.1 KJ / 456 KCAL</i>
<i>FAT</i>	<i>17.5 g</i>
<i>Of which saturated fat</i>	<i>7.0 g</i>
<i>CARBOHYDRATES</i>	<i>64,0 g</i>
<i>Of which sugar</i>	<i>8.5 g</i>
<i>PROTEIN</i>	<i>7,0 g</i>
<i>SALE</i>	<i>1,32 g</i>