

SCHEMA TECNICA – DATA REVISIONE 24/07/17

DOLCETTO AL BURRO 150 gr



	PRODOTTO DOLCIARIO DA FORNO CODICE EAN: 8004168000218
Descrizione visiva del prodotto:	Di forma rotonda e ricoperti di granella di zucchero dal diametro di circa 7 cm. Con il foro di 3cm alto 1cm circa, peso del singolo prodotto 20g
Colore del prodotto:	Dorato
Odore e Sapore :	Caratteristico del burro
Consistenza del Prod.	Croccante e fragrante
Codice interno del prodotto:	3218
Quantita' per cartone:	20 buste
Peso Lordo imballo (Kg)	3.000kg
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	Alt.za: 27cm; Larg.za: 27cm; Profondità: 39 cm
Misura altezza Pallet:	190 cm
Cartoni Altezza Pallet:	7 CARTONI

Cartoni Base Pallet:	9 Cartoni
Cartoni Totale per Pallet:	63 Cartoni
Ingredienti:	Farina di grano tenero tipo "0",zucchero, burro (max 18%), olio bifrazionato di palma , sale, farina di grano maltato, lievito di birra, aromi:limone , vanillina.
Rintracciabilità del prod.	Lotto di Produzione
Confezione del Prodotto	Buste in polietilene trasparenti
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