



DOMANDINA

SCHEDA TECNICA E DI PREPARAZIONE

Produttore	GABBIANO 2.0 SOCIETA' COOPERATIVA SOCIALE
Partita IVA e Codice Fiscale	03876630249 Iscriz. Albo Regionale Coop. A233115
Telefono	0445.511596
Nome Progetto	Libere Golosità
Luogo di produzione	C.C. Vicenza Via Basilio dalla Scola, 150 Vicenza
Indirizzo mail	ordini@liberegolosita.it amministrazione@gabbiano2.org
Gruppo prodotti	Domandina
Nome prodotto	Domandina artigianale 250 gr.
Tipologia prodotto	Prodotto da forno
Caratteristiche	Il prodotto può subire diminuzioni di peso
Numero di lotto	codice interno prodotto + giorno, mese, anno di produzione
Peso	250 gr
Scadenza primaria	6 mesi confezionata
Scadenza secondaria dopo apertura	10 giorni aperta
Allergeni	Glutine ,Uova, Mandorle, latte, frutta a guscio
Conservazione prodotto finito	temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore

INFORMAZIONI E STOCCAGGIO PRODOTTO FINITO

Base di produzione	Teglia da forno microforata con appoggio su carta forno
Tempi e gradi di cottura	175° per 30 minuti
Tempi per il confezionamento	2 ore dalla cottura/asciugatura
Temperatura consigliata	temperatura ambiente, lontano da luce e fonti di calore
Da consumarsi entro	6 mesi dalla produzione
Durata dopo apertura	10 giorni dopo aperta
Materiale di confezionamento	Sacchetto alimentare trasparente
Chiusura	Sigillatura
Rintracciabilità prodotto	Vedi lotto giornaliero di produzione su etichetta
Trasporto prodotto finito	Mezzo dedicato e sanificato a temperatura ambiente, su scatole di cartone PAP20.

Aliquota IVA	Il prodotto è soggetto ad aliquota del 10%
Allergeni	Prodotto presso il forno del Carcere di Vicenza, dove si utilizzano farina di grano tenero, farina di cereali, uova e prodotti, latte e derivati, granella di arachidi, soia, granella di nocciola, mandorle e frutta a guscio, glutine, lupini, senape.
Ingredienti	Farina di grano tenero tipo 0, burro, uova, zucchero, amido di frumento, amido di riso, olii e grassi vegetali, olio di palma, sciroppo di glucosio, proteine del latte, E551 (Diossido di silicio), latte scremato in polvere, lievito naturale di farina di grano tenero tipo 0 in polvere, agenti lievitanti, E450, fichi, uvetta, noci, nocciole, lievito baking, sale.
Foto prodotto	

Vicenza 8 Settembre 2026