



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>53030</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>SUGAR FREE LATTE&amp;MENTA</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Caramelle dure al latte e menta senza zuccheri aggiunti dolcificate con edulcoranti
<b>PRODUTTORE / FORNITORE</b>	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
<b>PAESE DI PRODUZIONE</b>	Prodotto in Italia

<b>PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI</b>	6000	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	6425	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	3000	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	2	
<b>DST PER IMBALLO</b>	0	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108530302	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108520303	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	17049075	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	65 x 16 x 10	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	343
	<b>LARGHEZZA mm</b>	231
	<b>ALTEZZA mm</b>	286
<b>NR PIANI PALLET</b>	3	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	10	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	30	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	218	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	1002	



**SCHEDA TECNICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>053030</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>SUGAR FREE LATTE&amp;MENTA</b>
<b>INGREDIENTI</b>	edulcoranti: "isomalto, acesulfame K, sucralosio", latte concentrato non zuccherato 20%, aromi, sale, correttore di acidità: bicarbonato di sodio.

<b>INGREDIENTE CARATTERISTICO</b>	<b>TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO</b>
QUAL È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	-

<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	-
-----------------------------	---

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>		
	<b>QUANTITA' PER 100 GRAMMI</b>	
<b>VALORE ENERGETICO KJ</b>	1060	
<b>VALORE ENERGETICO kcal</b>	255	
<b>GRASSI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	2,5
	<b>SATURI</b>	1,5
<b>CARBOIDRATI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	92,5
	<b>ZUCCHERI</b>	2,5
	<b>POLIOLI</b>	90
<b>PROTEINE (g)</b>	1,5	
<b>SALE (g)</b>	0,13	

<b>ALLERGENI</b>	Latte
<b>ALTRE INFORMAZIONI</b>	
<b>DESTINAZIONE D'USO</b>	
<b>OGM</b>	I nostri prodotti non contengono ingredienti derivanti da Organismi Geneticamente Modificati. In particolare la lecitina deriva da soia la cui filiera di produzione è certificata IP e ciascuna fornitura controllata presso laboratori specializzati.
<b>REQUISITI CHIMICO-FISICI</b>	Umidità <3% Aw <0,5
<b>MICROBIOLOGIA</b>	C.B.T inferiore a 20000 U.F.C./g E.coli assente in 0,1g Salmonella assente/25g
<b>CONDIZIONI DI STOCCAGGIO</b>	Conservare in luogo fresco ad asciutto, lontano da fonti di calore, privo di odori.
<b>SHELF LIFE</b>	24 MESI

<b>IMMAGINE PRODOTTO DISP. A RICHIESTA:</b>	0
---	---

**REDATTO DA:** Manara Graziella  
**DATA E LUOGO:** Luserna San Giovanni  
 21/04/2020

