



### SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	070211
NOME PRODOTTO	EURO'S FIRST DISPLAY
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolato al latte
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	3120	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	4065	
PESO CU IN GRAMMI	65	
PZ PER IMBALLO	48	
DST PER IMBALLO	2	
EAN IMBALLO	8013108702112	
EAN CONSUMER UNIT	8013108285523	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18063290	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	diametro mm 100 x 7	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	416
	LARGHEZZA mm	228
	ALTEZZA mm	126
NR PIANI PALLET	8	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	7	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	56	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	252,64	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1152	



**SCHEMA TECNICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>070211</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>EURO'S FIRST DISPLAY</b>
<b>INGREDIENTI</b>	Ingredienti: zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine (di soia), vanillina.

<b>INGREDIENTE CARATTERISTICO</b>	<b>TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO</b>
QUAL È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	Cacao: 33% minimo

<b>ISTRUZIONI PER L'USO</b>	<b>Conservare in luogo fresco e asciutto</b>
-----------------------------	--

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>		
	<b>QUANTITA' PER 100 GRAMMI</b>	
<b>VALORE ENERGETICO KJ</b>	2424	
<b>VALORE ENERGETICO kcal</b>	580	
<b>GRASSI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	37
	<b>SATURI</b>	22
<b>CARBOIDRATI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	54
	<b>ZUCCHERI</b>	52
	<b>POLIOLI</b>	0
<b>PROTEINE (g)</b>	7	
<b>SALE (g)</b>	0,28	

<b>ALLERGENI</b>	latte, soia. Può contenere nocciola, mandorla, noce e pistacchio. Senza glutine.
<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 < 1,7% 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>	18 mesi

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

REDATTO DA: Graziella Manara  
 DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni  
 23/09/2019

