



SCHEDA LOGISTICA

| | |
|-------------------------------|---|
| CODICE PRODOTTO | 71473 |
| NOME PRODOTTO | SFUSO MONETE 1 EURO |
| 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 | 4000 | |
| PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI | 4600 | |
| PESO CU IN GRAMMI | 1000 | |
| PZ PER IMBALLO | 4 | |
| DST PER IMBALLO | 0 | |
| EAN IMBALLO | 8013108714733 | |
| EAN CONSUMER UNIT | 8013108280184 | |
| CODICE NOMENCLATURA DOGANALE | 18069019 | |
| DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO | diametro mm 36 x 4 | |
| MISURE IMBALLO | LUNGHEZZA mm | 321 |
| | LARGHEZZA mm | 214 |
| | ALTEZZA mm | 169 |
| NR PIANI PALLET | 6 | |
| UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET | 12 | |
| UNITÀ DI VENDITA PER PALLET | 72 | |
| TIPO PALLET | EPAL | |
| MISURE PALLET | 80x120 | |
| PESO LORDO PALLET | 356 | |
| ALTEZZA TOTALE PALLET MM | 1158 | |



SCHEDA TECNICA

| | |
|-----------------|---|
| CODICE PRODOTTO | 071473 |
| NOME PRODOTTO | SFUSO MONETE 1 EURO |
| INGREDIENTI | zucchero, burro di cacao, latte intero in polvere, pasta di cacao, emulsionante: lecitine (di soia), vanillina. |

| INGREDIENTE CARATTERISTICO | TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO |
|---|---|
| QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO? | - |

| | |
|----------------------|---|
| ISTRUZIONI PER L'USO | - |
|----------------------|---|

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

| | |
|--------------------------|---|
| ALLERGENI | Latte, soia. Può contenere frutta a guscio. |
| ALTRE INFORMAZIONI | |
| DESTINAZIONE D'USO | |
| OGM | 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. |
| REQUISITI CHIMICO-FISICI | Umidità < 1% Aw < 0,5 |
| MICROBIOLOGIA | C.B.T inferiore a 20000 U.F.C./g E.coli assente in 0,1g Salmonella assente/25g |
| CONDIZIONI DI STOCCAGGIO | Conservare in luogo fresco ad asciutto, lontano da fonti di calore, privo di odori. |
| SHELF LIFE | 18 MESI |

IMMAGINE PRODOTTO DISP. A RICHIESTA:

0

REDATTO DA: Manara Graziella
DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni
20/04/2020

