



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>71682</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>GIANDUIOTTI CAFFE SF</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Ciocolatino alle nocciole Gianduja e al caffè Gianduja hazelnut and coffee chocolates
<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>	4000	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	4400	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	1000	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	4	
<b>DST PER IMBALLO</b>	0	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108716829	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108613524	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	18069019	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	45 x 15 x 22	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	321
	<b>LARGHEZZA mm</b>	214
	<b>ALTEZZA mm</b>	169
<b>NR PIANI PALLET</b>	6	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	12	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	72	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	342	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	1158	



### SCHEMA TECNICA

CODICE PRODOTTO	071682
NOME PRODOTTO	GIANDUIOTTI CAFFE SF
INGREDIENTI	Ingredienti: zucchero, "Nocciola Piemonte I.G.P." 28%, pasta di cacao, cacao magro in polvere, burro di cacao, caffè 2,5%, burro anidro, mandorle, vaniglia in polvere. Ingredients: sugar, 28% Piedmont hazelnut, cocoa mass, low fat cocoa powder, cocoa butter, 2,5% coffee, anhydrous milk fat, almonds, vanilla powder.

INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	Caffè 2,5% 28% Piedmont hazelnut 2,5% coffee

ISTRUZIONI PER L'USO	Conservare in luogo fresco e asciutto Store in a cool dry place
----------------------	--

INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO KJ	2372	
VALORE ENERGETICO kcal	569	
GRASSI (g)	TOTALI	34
	SATURI	10
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	54
	ZUCCHERI	40
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	8,5	
SALE (g)	0,03	

ALLERGENI	Senza glutine. Hazelnuts, milk, almonds. May contain soya. Gluten-free.
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 / moisture < 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	15 mesi

IMMAGINE PRODOTTO DISP. A RICHIESTA:	0
--------------------------------------	---

REDATTO DA: Graziella Manara  
DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni  
24/04/2020

