



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>071987</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>PIEM MONOT SFUS 3000 G</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Cioccolatini assortiti
<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>	3000	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	3700	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	1000	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	3	
<b>DST PER IMBALLO</b>	1	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108719875	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108610974dark 8013108610981hazelnut 8013108610982dark	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	18069039	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	90 x 25 x 22	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	398
	<b>LARGHEZZA mm</b>	258
	<b>ALTEZZA mm</b>	191
<b>NR PIANI PALLET</b>	5	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	9	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	45	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	192	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	1099	



**SCHEDA TECNICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>071987</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>PIEM MONOT SFUS 3000 G</b>
<b>INGREDIENTI</b>	nocciole 39%, zucchero, burro di cacao, pasta di cacao, latte intero in polvere, cacao magro in polvere, burro anidro, mandorle, emulsionante: lecitine (di soia), vanillina, sciroppo di glucosio.

<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>	2549	
<b>VALORE ENERGETICO kcal</b>	610	
<b>GRASSI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	44
	<b>SATURI</b>	12
<b>CARBOIDRATI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	41
	<b>ZUCCHERI</b>	36
	<b>POLIOLI</b>	0
<b>PROTEINE (g)</b>	9	
<b>SALE (g)</b>	0,07	

<b>ALLERGENI</b>	Nocciola, latte, mandorla, soia. Può contenere altra frutta a guscio.
<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% 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>	15 MESI

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

**REDATTO DA:** Manara Graziella  
**DATA E LUOGO:** Luserna San Giovanni  
 18/09/2019

