



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>72051</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>TAV FOND SENZA ZUCCHERO</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Cioccolato extra, senza zuccheri aggiunti, 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>	1600	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	2000	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	100	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	16	
<b>DST PER IMBALLO</b>	0	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108720512	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108330254	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	18069050	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	84x10x161	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	188
	<b>LARGHEZZA mm</b>	188
	<b>ALTEZZA mm</b>	116
<b>NR PIANI PALLET</b>	9	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	24	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	216	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	457	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	1188	



**SCHEMA TECNICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>072051</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>TAV FOND SENZA ZUCCHERO</b>
<b>INGREDIENTI</b>	pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, burro di cacao, cacao magro in polvere, latte intero in polvere, 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?	-

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

<b>INFORMAZIONI NUTRIZIONALI</b>		<b>QUANTITA' PER 100 GRAMMI</b>
<b>VALORE ENERGETICO KJ</b>		2060
<b>VALORE ENERGETICO kcal</b>		490
<b>GRASSI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	38
	<b>SATURI</b>	22
<b>CARBOIDRATI (g)</b>	<b>TOTALI</b>	45
	<b>ZUCCHERI</b>	1
	<b>POLIOLI</b>	37
<b>PROTEINE (g)</b>		7
<b>SALE (g)</b>		0,05

<b>ALLERGENI</b>	Latte, soia. Può contenere 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>	18 mesi

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

REDATTO DA: Manara Graziella  
 DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni  
 18/05/2020

