



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>72053</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>DURI FOND SENZA ZUCCH SF</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>	3000	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	3300	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	1000	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	3	
<b>DST PER IMBALLO</b>	0	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108720536	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108606748	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	18069050	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	25 x 25 x 12	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	318
	<b>LARGHEZZA mm</b>	208
	<b>ALTEZZA mm</b>	144
<b>NR PIANI PALLET</b>	7	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	12	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	84	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	302	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	1152	



### SCHEMA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072053
NOME PRODOTTO	DURI FOND SENZA ZUCCH SF
INGREDIENTI	pasta di cacao, edulcorante: maltitolo, burro di cacao, cacao magro in polvere, latte intero in polvere, 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	UN CONSUMO ECCESSIVO PUÒ AVERE EFFETTI LASSATIVI.
----------------------	---------------------------------------------------

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

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

