



**SCHEDA LOGISTICA**

<b>CODICE PRODOTTO</b>	<b>72260</b>
<b>NOME PRODOTTO</b>	<b>TAV GIANDUIA AST g 80</b>
<b>DESCRIZIONE PRODOTTO</b>	Ciocolato al latte ed alle nocciole Gianduja
<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>	1920	
<b>PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI</b>	2300	
<b>PESO CU IN GRAMMI</b>	80	
<b>PZ PER IMBALLO</b>	24	
<b>DST PER IMBALLO</b>	0	
<b>EAN IMBALLO</b>	8013108722608	
<b>EAN CONSUMER UNIT</b>	8013108622601	
<b>CODICE NOMENCLATURA DOGANALE</b>	18069019	
<b>DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO</b>	84x10x161	
<b>MISURE IMBALLO</b>	<b>LUNGHEZZA mm</b>	258
	<b>LARGHEZZA mm</b>	168
	<b>ALTEZZA mm</b>	101
<b>NR PIANI PALLET</b>	8	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET</b>	24	
<b>UNITÀ DI VENDITA PER PALLET</b>	192	
<b>TIPO PALLET</b>	EPAL	
<b>MISURE PALLET</b>	80x120	
<b>PESO LORDO PALLET</b>	467	
<b>ALTEZZA TOTALE PALLET MM</b>	952	



### SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO	072260
NOME PRODOTTO	TAV GIANDUIA AST g 80
INGREDIENTI	zucchero, burro di cacao, "Nocciola Piemonte I.G.P." (15%), pasta di cacao, latte intero in polvere, mandorle, 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	2282	
VALORE ENERGETICO kcal	547	
GRASSI (g)	TOTALI	31
	SATURI	15
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	55
	ZUCCHERI	50
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	5,7	
SALE (g)	0,06	

ALLERGENI	Nocciola, latte, mandorla, soia. Può contenere altra 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  
18/05/2020

