



SCHEDA LOGISTICA

CODICE PRODOTTO	072276
NOME PRODOTTO	DARK TAVOLETTA ARANCIA
DESCRIZIONE PRODOTTO	Cioccolato extra fondente all'arancia
PRODUTTORE / FORNITORE	Caffarel - Via Gianavello 41, 10062 Luserna S.Giovanni (TO)
PAESE DI PRODUZIONE	Prodotto in Italia

PESO LISTINO IMBALLO IN GRAMMI	1280	
PESO LORDO IMBALLO IN GRAMMI	1680	
PESO CU IN GRAMMI	80	
PZ PER IMBALLO	16	
DST PER IMBALLO	0	
EAN IMBALLO	8013108722769	
EAN CONSUMER UNIT	8013108622762	
CODICE NOMENCLATURA DOGANALE	18069019	
DIMENSIONI IMBALLO PRIMARIO	84x10x161	
MISURE IMBALLO	LUNGHEZZA mm	188
	LARGHEZZA mm	188
	ALTEZZA mm	116
NR PIANI PALLET	9	
UNITÀ DI VENDITA PER PIANO PALLET	24	
UNITÀ DI VENDITA PER PALLET	216	
TIPO PALLET	EPAL	
MISURE PALLET	80x120	
PESO LORDO PALLET	388	
ALTEZZA TOTALE PALLET MM	1188	



SCHEDA TECNICA

CODICE PRODOTTO		
NOME PRODOTTO	DARK TAVOLETTA ARANCIA	
INGREDIENTI	Cacao nel cioccolato extra fondente: 75% minimo. Pasta di cacao, zucchero, preparato di arance 10% (zucchero, purea di arance 30%, mele, destrosio, fibre di ananas, addensanti: "alginato di sodio, fosfati di calcio", correttore di acidità: acido citrico, aromi), burro di cacao, cacao magro in polvere, emulsionante: lecitine (di soia), olio essenziale d'arancia, vaniglia in polvere.	
INGREDIENTE CARATTERISTICO	TIPOLOGIA INGREDIENTE E QUANTITA' % NEL PRODOTTO FINITO	
QUAL'È L'INGREDIENTE CHE CARATTERIZZA MAGGIORMENTE QUESTO PRODOTTO?	Preparato di arance 10% (zucchero, purea di arance 30%, mele, destrosio, fibre di ananas, addensanti: "alginato di sodio, fosfati di calcio", correttore di acidità: acido citrico, aromi)	
ISTRUZIONI PER L'USO	-	
INFORMAZIONI NUTRIZIONALI		
	QUANTITA' PER 100 GRAMMI	
VALORE ENERGETICO KJ	2422	
VALORE ENERGETICO kcal	582	
GRASSI (g)	TOTALI	36
	SATURI	22
CARBOIDRATI (g)	TOTALI	38
	ZUCCHERI	25
	POLIOLI	0
PROTEINE (g)	9,3	
SALE (g)	0,1	
ALLERGENI	Soia. Può contenere frutta a guscio e latte.	
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: Graziella Manara
DATA E LUOGO: Luserna San Giovanni
 14/02/2020

